



DICTIONNAI

ŒCONOMIQU

CONTENANT DIVERS MOYENS

D'AUGMENTER SON BI

E T

DE CONSERVER SA SANTÉ.



DICTIONNA

ŒCONOMIQU

CONTENANT DIVERS MOYENS

D'AUGMENTER SON I

ET

DE CONSERVER SA SANT

AVEC PLUSIEURS REMEDES ASSUREZ ET EPROUVEZ, POUI grand nombre de Maladies, & de beaux Secrets pour parvenir à une longue & heur

Quantité de Moyens pour élever, nourrir, guérir & faire profiter toutes le Domestiques; comme Brebis, Moutons, Bœufs, Chevaux, Mulets, Abeilles, &

Differens Filets pour la Pêche de toutes sortes de Poissons, & pour la Chass sortes d'Oiseaux & Animaux, &c.

Une infinité de Secrets découverts dans le Jardinage, la Botanique, l'Agriculture, les Terres, les Vi comme aussi la connoissance des Plantes des Païs Etrangers, & leurs qualitez specifique:

Les Moyens de tirer tout l'avantage des Fabriques de Savon, d'Amidon; de filer le Cotton, de faire Pierreries artificielles, fort ressemblantes aux naturelles; de Peindre en Mignature sans sçavoir le dess Bayettes ou Etoffes établies nouvellement en ce Royaume, pour l'usage de ce Païs, & pour l'Esp

Les Moyens dont se servent les Marchands pour faire de gros établissemens; Ceux par lesquels les Anglois se sont enrichis, en trafiquant des Chevaux, des Chévres, & des Brebis, &c.

Tout ce que doivent faire les Artisans, Jardiniers, Vignerons, Marchands, Negocians, Banquiers, Co Magistrats, Officiers de Justice, Gentils-hommes, & autres d'une qualité & d'un emploi plus relevé, pour

Chacun pourra se convaincre de toutes ces veritez, en cherchant ce qui peut lui convenir, chaque cho par ordre alphabetique comme dans les Dictionnaires.

Par M. NOEL CHOMEL, Prêtre, Curé de la Paroisse de Saint Vincent d

Quatriéme Edition, revûë, corrigée & augmentée d'un très-grand nombre de nouvelles D Secrets utiles à tout le monde, par M. P. DANJOU, Prêtre.

Enrichie d'un grand nombre de Figures.

TOME SECOND.





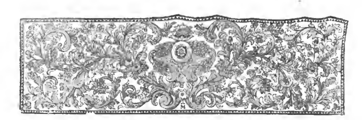


A LYON,

Chez les Freres BRUYSET, ruë Merciere, au Soleil & à la Croix d'O

M. D CC. X L.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROY.



DICTIONNAIRE ŒCONOMIQUE,

CONTENANT

LES MOYENS D'AUGMENTER ET DE CONSERVER SON BIEN, ET MÊME SA SANTÉ.

M



ACARON. C'eſt une ſorte de patiſſerie faite d'amandes douces, de ſucre & de blanc d'œufs.

Maniere d'en faire. Pilez des amandes, ainſi qu'il ſera dit à l'article du maſſepain; vous les pilerez & reduirez enſuite en pâte très-douce; par exemple, ſur une livre, ajoûtez y autant peſant de ſucre en poudre, & quatre blancs d'œufs; mêlez ces choſes enſemble, en y ajoûtant un peu d'eau roſe, & les rebattez derechef dans le mortier pour faire cette pâte bien liante; il faut pourtant qu'elle ſoit un peu mole.

Quand cette pâte ſera prête, couchez la ſur du papier blanc, par morceaux quelque peu éloignés l'un de l'autre; que ces morceaux ſoient un peu longs en forme de Macaron, & poudrez les par-deſſus avec du ſucre fin; puis on les mettra au four, pour ſecher juſqu'à ce qu'ils ſoient bien fermes par-deſſus en les touchant.

Il faut que la chaleur du four, ſoit douce, & que l'âtre ſoit pourtant un peu chaud, afin de pouſſer la pâte, & de la faire gonfler. Le macaron doit être au four, & on peut l'y laiſſer, juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi.

Néanmoins les bons Pâtiſſiers ne laiſſent pas ſi longs tems leurs macarons dans le four, de peur qu'ils ne deviennent roux, & les tirent avant qu'ils ſoient parfaitement reſſuyé; mais ils les mettent enſuite ſur le four chaudement l'eſpace de ving-quatre heures, afin qu'ils ſe deſſéchent à loiſir ſans perdre leur blancheur.

MACHER. C'eſt une écorce d'arbre, qui eſt épaiſſe, dure & taboteuſe, tirant ſur le jaune, ou comme dit Pline, ſur le rouge, d'un goût fort, amer & aſtringent. Galien dit qu'on l'aporte des Indes; que les Habitans du Pays tiennent que cet arbre a été montré aux hommes par les Anges, pour le rétabliſſement de la ſanté, & qu'ils l'appellent par excellence l'Arbre de diſſenterie, parce qu'il remedie à ce mal. Les Portugais l'appellent *arbor ſancta* ou *arbor ſancti Thomæ*, à cauſe des avantages merveilleux qu'on en tire en toute ſorte de flux de ventre, de diſſenterie & de vomiſſement, en faiſant prendre de l'écorce de la racine, du tronc, ou des branches avec du lait aigre. Sa vertu, ſelon le même Auteur, eſt puiſſamment aſtringente, & convient aux céliaques, & aux diſſentériques.

MACERATION. Ce mot eſt ſouvent pris pour digerer, & ſouvent pour infuſer. Il eſt vray, que c'eſt un eſpece d'infuſion qui ſe fait avec peu de liqueur, & pour imprimer quelques vertus au medicament, plutot que pour la lui ôter. De ſorte que quand on parle ſimplement d'infuſion, on entend infuſion ordinaire, où la liqueur excede de beaucoup le medicament en quantité, & qui ſe fait plûtot pour extraire, que pour communiquer quelque qualité: par exemple, quand on infuſe la ſcammonée dans quelque liqueur, pour en attirer la vertu, on y met bien plus que lors qu'on la fait infuſer pour la rendre gliſſante. Les racines apéritives, dont on veut augmenter la vertu, ſe mettent tremper avec un peu de vinaigre, ce qu'on appelle proprement macérer; mais ſi on en veut extraire la vertu, on les fait tremper avec plus grande quantité de liqueur convenable à cet effet, & c'eſt ce qu'on appelle proprement infuſion. Toute la différence qu'il y a, ſelon les Chymiſtes, entre macération & infuſion, c'eſt que celle-ci ſe fait avec chaleur, & celle-là ſe fait avec froid.

MACERON. On lui donne encore le nom de *Smirnium*. C'eſt une plante qui pouſſe des tiges hautes de trois pieds, rameuſes, canelées, aſſez ſemblables à

celles de l'ache, avec beaucoup de branches, les feuilles plus larges, grassettes, fermes, penchantes contre terre, & découpées, avec une odeur aromatique jointe à une pointe agréable, de couleur jaune, un peu pâle, elle porte à la cime des tiges un bouquet ou ombelle, à peu près comme celle de l'aneth, la graine comme cellede choux, un peu plus grosse & longuette, noire, âcre, & qui est de l'odeur de la myrrhe; sa racine est odorante, âcre, succulente & mollasse, noire au dehors, & verte en dedans,

Lieu. Cette plante croît dans les lieux bas & ombrageux, & fleurit en Aoùt.

Propriétés. L'herbe, la racine, & la graine, suivant Dioscoride, sont chaudes. La racine prise en breuvage, sert contre la morsure des serpens, elle appaise la toux & l'asthme;elle sert à la difficulté d'urine: sa graine est propre aux maladies de la rate,des reins,& de la vessie.

MACHE. C'est une plante dont la tige foible & ronde s'éleve de hauteur à environ un pié. Ses fleurs naissent au sommet des branches, amassées en bouquets, d'une belle couleur purpurine ou blanche. Elle croît dans les pays chauds. On la cultive dans les jardins, elle est détersive, vulneraire, apéritive, rafraichissante, & un peu laxative. On peut l'employer avec succès dans les bouillons de veau, & de poule, pour appaiser l'ardeur de la fievre, & adoucir les douleurs de la nephrétique. On l'employe aussi utilement, pour la goute, le scorbut, les rhumatismes, & l'affection hypocondriaque. Enfin cette plante est très-propre à corriger l'acreté des humeurs, & à émousser les acides, qui dominent trop dans le sang.

MACHICATOIRE, v. MASTICATOIRE.

MAÇONS. S'ils veulent prosperer & augmenter leur bien, ils doivent observer les choses suivantes.

I. Ils doivent travailler en gens de bien, conformément aux conventions & aux marchés, & ne point user de tromperie, etant obligés à la reparation de tous les dommages. II. S'ils ont fait leurs bâtimens de telle maniére& avec dessein qu'ils ne fussent pas d'une longue durée, afin d'avoir de nouvelle besogne; il y a péché & obligation de reparer la perte. III. Si en demolissant ils ont abatu plus qu'ils n'étoit necessaire, afin de faire durer le travail, il y a obligation de reparer le tort qu'ils ont aporté aux propriétaires. IV. Si après avoir achevé les bâtimens, ils ne les ont pas toisés avec fidelité pour eux & pour ceux qui les y ont employé; il faut restituer tout ce qu'on a pris au-delà de ce qui étoit juste. V. S'ils se sont entendus avec d'autres pour estimer leurs ouvrages, ou ceux des autres, plus qu'ils ne valoient; il y a obligation de faire restitution solidairement. VI. S'ils ont usé de finesse, tromperie ou collusion,pour employer ou pour se defaire de mauvais materiaux, ou pour les vendre au-dessus du prix raisonnable; il faut faire restitution du tort & dommage qui a suivi. VII. Si les Plâtriers se sont fait payer une plus grande quantité de plâtre qu'ils n'avoient livré, & s'ils ont surpris ou corrompu les Piqueurs & gens proposés pour la recepte dudit plâtre, ils sont obligés d'en faire restitution. VIII. Si les Carriers, ceux qui charrient les terres & gravois, ou les vendeurs de pierre, se sont servis des mêmes tromperies que les Plâtriers pour la livraison de leurs pierres, ils sont dans la même obligation d'en faire une entiere restitution. IX. Si les Piqueurs, Apareilleurs & autres commis pour la reception des materiaux, comptant les journées des ouvriers, & du toisé des ouvrages des ouvriers qui étoient à leur tâche, ne s'en sont pas aquités en gens de bien,& ont fait ou consenti à quelque mécompte,ils sont obligés à la restitution de tout le tort qu'ils ont fait à leurs Maitres. X. Si durant les journées des ouvriers, les Piqueurs & autres commis, n'ont pas pris tout le soin qu'ils devoient, de faire faire son travail à chacun des ouvriers, ils sont responsables de leurs negligences, s'ils n'en ont averti les Maîtres qui les en ont chargés.

MACREUSE. Oiseau de mer qui ressemble fort au canard, mais qui est plus petit, & dont le sang est si froid qu'on le met au nombre des poissons. Il y a de deux sortes de Macreuses, les unes sont noires, & les autres grises; celles-ci sont les meilleures; les unes & les autres s'aprêtent de plusieurs manieres.

MACREUSE *rôtie.* Après avoir plumé, vidé, & fait revenir votre Macreuse, vous la mettez à la broche, & vous l'arrosez en cuisant, de sel & de beurre. Sur la fin de la cuisson, vous mettez dans le dégout une sauce faite avec le foye hâché bien menu, & des champignons, ou mousserons assaisonnés de sel, poivre & muscade. Quand le tout est cuit, on ajoute le jus d'orange, & l'on sert chaudement.

MACREUSE *Farcie, & rôtie.* Prenez mie de pain blanc assés tendre; effraisez-la sur une assiete; ajoutez y un carteron de bon beurre frais, une pincée de farine, & quelques cuillerées du meilleur vin rouge; assaisonnez le tout de sel, poivre, cloux de girofle, thim, basilic en poudre & muscade rapée; ajoutez y encore trois, ou quatre rocamboles écrasée, persil haché, & quelques zestes d'écorce d'orange; paitrissez le tout ensemble, & formez en une masse, que vous envelopperez bien d'un linge blanc, & que vous mettrez ensuite dans le corps de la Macreuse; puis, ayant cousu l'ouverture, vous la ferez rotir à la broche, en l'arrosant souvent avec du vin blanc, & du beurre frais assaisonné de sel. Lorsqu'elle est bien cuire,vous la tirerez de la broche,& après avoir ôté le linge, vous servez chaudement, avec vin blanc, chaplure du pain, & jus de citron, ou d'orange.

MACREUSE *en ragoût.* Il faut prémierement la vider, la laver, & la faire blanchir sur la braise; ensuite on la met dans un pot, ou dans une huguenote de terre, avec sel, & poivre, deux, ou trois feuilles de laurier, persil, thim, basilic, ciboules, & autres fines herbes, & un peu de beurre frais. Pendant la cuisson, ou fait une sauce avec le foye, qu'on écrase dens le vin blanc avec sel, poivre, champignons, mousserons, morilles, marrons, &c. La Macreuse étant cuite, on la sert chaudement, avec le ragoût par dessus.

MACREUSE *au court bouillon.* Après l'avoir vidée, & blanchie sur la braise, on la larde de gros lardons d'anguille; on la met dans une marmite, avec sel, poivre, un quarteron de beurre frais, demi septier de vin blanc, bouquet de fines herbes, deux ou trois feuilles de laurier, & un uignon piqué de cloux de girofle. Lors qu'elle est cuite, on la tire à sec; on y fait une sausse au beurre blanc, avec farine, sel, poivre blanc, vinaigre, citron verd; & on la sert chaudement dans un plat, dont on a eu soin de frotter le fond avec une échalotte. *Nota.* Elle doit cuire à petit feu.

MACREUSE *au pot pourri.* Vous larderez d'abord votre Macreuse, de gros lardons d'anguille, & la passerez au beurre roux; ensuite vous l'empotterez avec un peu du même beurre, farine, eau, sel, poivre, muscade rapée, cloux de girofle, bouquet de fines herbes, champignons, morilles, marrons, & citron verd. Etant cuite à petit feu, comme il est dit cidessus, vous y ajoûterez huitres, capres, & jus de citron.

MACREUSE *en haricot.* Il faut la faire cuire comme la Macreuse en ragoût; puis ayant passé des navets eu roux, vous y mêlez la sausse de votre Macreuse, laquelle vous coupez par morceaux, & la mettez dana vos navets; après lui avoir donné quelques bouillons, & la sauce étant liée, vous la servez chaudement, avec jus d'orange, ou de citron.

MAG.

MAGISTERE. C'eſt un précipité de quelque diſſolution fait par un ſel ou par quelque autre corps, qui rompt la force du diſſolvant.

Les Chimiſtes ſe ſervent de ce nom différemment ; car tantôt ils le donnent aux poudres préparées par ſolution, & par précipitation, on dit, par exemple, le Magiſtere de corne de cerf, le Magiſtere de corail ; & tantôt aux reſines, & aux extraits de reſines, comme on dit fort bien, Magiſtere de ſcammonées, & Magiſtere de jalap. Ce mot ſe prend encore étroitement, lors, par exemple, qu'il demeure quelque reſte de menſtrue avec l'eſſence qu'on a extraite.

Pour faire les Magiſteres.

On pulvériſe la matiere de laquelle on les veut faire. On verſe par deſſus une liqueur convenable, ſoit acide, ou autre ſemblable, afin de la diſſoudre, & de l'extraire. On précipite la ſolution en verſant par deſſus une liqueur, ou une matiere, par le moyen de la poudre, s'il en eſt beſoin, dans de l'eau commune, puis on la fait ſécher lentement. La matiere dont on les fait, ſe tire non ſeulement des minéraux, comme des terres & des pierres; mais auſſi des vegétaux, comme des plantes, des herbes, &c. & des animaux, comme des cornes, des os & des coquillages, &c.

Pour faire les diſſolutions, on ſe ſert du vinaigre diſtillé ſeul, ou aiguiſé de l'eſprit de nitre, ou autres ſemblables eſprits minéraux, comme de vitriol, de ſel commun, &c. & pour les précipitations, on emploie ordinairement l'huile de tartre, & quelquefois l'eſprit de vitriol; celui-ci blanchit la choſe précipitée, & l'autre la rend griſâtre.

MAGISTRAT. C'eſt un Officier de Judicature ou de Police, qui a juriſdiction & autorité ſur le peuple.

Obligations des Magiſtrats & Officiers de Juſtice.

LES MAGISTRATS conſerveront leur bien ou l'augmenteront, s'ils rempliſſent leurs devoirs, & ſont fidéles à executer ce qui ſuit : Car Saint Paul dit, 1. Tim. ch. 4. v. 9. *Pietas ad omnia utilis eſt, promiſſionem habens vitæ quæ nunc eſt, & futuræ.* Qu'ils examinent donc :

I. S'ils avoient avant que d'entrer dans leurs Charges ou Offices, l'âge, les mœurs & la capacité qui leur étoit néceſſaire, ayant commis non ſeulement un grand péché de s'y être ingerés, ne les ayant pas ; mais étant obligés à la reſtitution du tort & dommage qu'ils ont fait, par leur ignorance, ou par leur malice, ou pour procurer leur interêt, *Paralipomenon* 19. *S. Thom.* 1. 2. *q.* 76. *art.* 2. *in corp.* Ordonnance de Moulins, *art.* 9. 10. & 11.

II. S'ils ont connû des cauſes qui n'étoient pas de leur juriſdiction, & s'ils n'ont point entrepris ſur la juriſdiction Eccléſiaſtique, Charles IX. à Paris 1563. *art.* 19. & à Moulins 1566. *art.* 35.

III. S'ils ont apporté toute la circonſpection & la diligence néceſſaire dans leurs charges, & n'ont pas retardé notablement le jugement des Parties, leurs cauſes étant ſuffiſamment inſtruites ; ils ſont obligés à la reſtitution des dommages & interêts qui ſont venus par leur negligence. *Paralipom. ſuprà S. Thom.* 1. 2. *q.* 76. *art.* 2. *ſuprà, ibid.* 2. 2. *q.* 62. *art.* 4.

IV. S'ils ont connivé aux chicanes des Parties, pour obliger les uns aux dépens des autres, il y a obligation de reſtituer tous les dommages & interêts que cela aura cauſé. *Deuteron.* 1. *S. Thom. ſuprà*, *art.* 4.

V. S'ils ont taxé les dépens exceſſivement & au delà de ce qui étoit juſte pour eux ou pour les autres ; ils ſont obligés de reſtituer ce qui eſt au deſſus de ce qui leur appartenoit. Ordon. d'Orleans, *art.* 47. Ordon. de Louis XIV. 1667. tit. de la taxe & liquidation des dommages & interêts, depuis le 1. article juſques au dernier.

VI. S'ils ont fait grace à quelques Parties des dépens auſquels il étoit juſte de les condanner ; il y a obligation de reſtitution envers les parties qu'ils en ont fruſtré injuſtement. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 63. *art.* 4. *in corp.*

VII. S'ils ont pris de l'argent ou autres choſes pour rendre des jugemens injuſtes ; il y a obligation de reſtituer tous les dommages, torts & interêts qui ont ſuivi, outre les péchés dont ils ſe ſont rendus coupables. *Levit.* 19. *Deut.* 1. 16. *Aug. c.* 4. *l.* 4. *de civitate Dei.*

VIII. S'ils ont reçû des preſens pour rendre juſtice, leur étant défendu dans l'Ecriture Sainte, & par les Ordonnances mêmes de nos Rois, à peine de crime de concuſſion. *Exod.* 23. *Deut.* 16. Ordonnance d'Orleans, *art.* 43.

IX. S'ils ont jugé en faveur du pauvre contre le riche qui avoit droit, *Levit.* 19. *Exod.* 23.

X. S'ils ont pris des penſions des perſonnes qualifiées, cela leur étant défendu par les Ordonnances, à peine de privation de leurs Offices. Ordonnance d'Orleans, *art.* 4. Ordon. de Blois, *art.* 112.

XI. S'ils ont ſollicité ou recommandé aucune cauſe pour perſonne, dans la Cour où ils ſont officiers, Ordon. de François I. 1539. *art.* 124.

XII. S'ils ont fait des fautes notables dans l'expédition des procès, ſur tout criminels : car ils ſont non ſeulement tenus à tous les dommages & interêts des parties ; mais encore les Ordonnances les condannent à de groſſes amendes, les ſuſpendent de la fonction de leurs Offices, & les déclarent quelquefois inhabiles d'en tenir de Royaux. Ordon. de François I. citées, *art.* 142. 143. & 144.

XIII. Si dans les rencontres, ils ont employé l'autorité de la juſtice, pour appuyer les jugemens Eccléſiaſtiques, ainſi que les Ordonnances les y obligent. Edit de Melun, 179. *art.* 24. Ordon. d'Orleans, *art.* 60.

XIV. S'ils ont examiné les Officiers, qu'ils étoient obligés d'examiner, ſans faveur & ſans fraude, & ſi, étant proches parens ou amis, ils n'ont pas laiſſé d'aſſiſter à l'examen, contre la défenſe expreſſe qui leur en a été faite par les Ordonnances. Ordon. de Blois, *art.* 10.

XV. S'ils ſe ſont recuſés eux-mêmes, lorſqu'il y a eu cauſe raiſonnable, & pour laquelle ils l'auroient pû être valablement par les parties, Ordon. de Blois, *art.* 118. 119. 120. & 121.

XVI. S'ils ont departi les procès ſoigneuſement, & avec la diligence preſcrite par les Ordonnances. Ordon. de Blois, *art.* 126.

XVIII. Si étant dans les Cours Souveraines, ils ont reçû aucun Appellant des ſentences ou jugemens Préſidiaux, donnés en dernier reſſort. Déclaration d'Henri III. 1544.

XVII. S'ils ſont entrés dans le Palais ou dans les lieux de leurs Tribunaux aux jours & heures qu'ils étoient obligés, & s'ils s'en ſont diſpenſés ſans cauſe legitime. Ordon. de Blois, *art.* 136. & 137.

XIX. Si l'application aux affaires ne les a point empêchés de vaquer à celles de leurs conſciences. *Deuter.* 6. *Eccle.* 18. *Rom.* 12.

XX. S'ils ont jugé des procés par petits Commiſſaires, ſoit ſeulement pour arrêter les preuves, dattes & calculs, ſoit même pour rendre jugement, ſinon dans les cas limités par les Ordonnances ; ſavoir, 1. les inſtances des dommages & interêts. 2. Les criées. 3. Les redditions des comptes. 4. La liquidation des

fruits. 5. Les appellations des articles de dépens, sous plus de trois croix : cette sorte de jugement leur étant expressément défendue par les ordonnances, à l'exception des cas susdits, qui sont néanmoins défendus les Dimanches & les Fêtes. Edit de Paris, 1563. Ordonnance de Roussillon, *art.* 3. Ordon. de Moulins, *art.* 68.

X X I. S'ils ont mis ou souffert être mis aucun crime à composition. Ordon. de Charles V. en qualité de Regent pendant la captivité du Roy Jean son pere. François I. 1535. *c.* 33. *art.* 51.

X X I I. Sils ont fait eux-mêmes les examens des témoins en presence de leurs adjoints, & s'ils ne les ont pas fait faire par leurs Greffiers ou par leurs Clercs. François I. Esyr sur Thille. 1525. *c.* 1. 4. 5.

X X I I I. S'ils ont eu plus de soin de rendre justice aux Grands & aux Riches, qu'aux pauvres. *Levit.* 19. *Deuter.* 1. *Ephes.* 6. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 63 *art.* 1. *in corp.*

X X I V. S'ils ont pris tout le soin qu'ils devoient pour bien entendre les droits des parties, & ne s'en sont pas raportés au raport qu'en ont fait les Raporteurs, ou l'extrait de leurs clercs, s'étant rendus coupables par leur négligence de tout le mal que les uns & les autres y ont fait, particulierement contre la disposition des Ordonnances de Loüis X I V.

X X V. S'ils ont donné leurs Arrêts, sentences, ou jugemens selon les choses alleguées & prouvées par les parties, & selon les regles établies par les Loix, & non pas par préoccupation ou affection particuliere. Charles V I I. 1453. *art.* 135. Henry I I I. 1585.

X X V I. S'ils ont donné leurs jugemens clairement & sans ambiguité, qui n'ayent pas donné lieu à des chicanes & de nouvelles interprétations. Ordonnance de François I. pour l'abréviation des procès, *art.* 60. Ordonnance de Moulins, sur le Reglement de la justice, *art.* 63. *serm.* 33. *suprà*, *cit.*

X X V I I. S'ils ont reçû les parties à faire instance par Requête civile contre les Arrêts & jugemens, sans juste cause, ou sans observer toutes les formalités prescrites par les Ordonnances ; & s'ils ont reçû les parties à se pourvoir par simple Requête, pour faire revoquer les Arrêts rendus, au lieu de les renvoyer à se pourvoir selon les formes. Ordon. de Moulins, citée *art.* 61.

X X V I I I. S'ils ont tenu les mercuriales, & observé exactement ce que les Ordonnances prescrivent sur cela. Ordon. de François I. pour l'abréviation des procès, 1339.

X X I X. S'ils ont eu soin de proteger les veuves, les orphelins, les pauvres, & tous ceux qui étoient opprimés ; & s'ils ne se sont pas servis de leur autorité pour les oprimer eux-mêmes. *Jerem.* 12. *Isai.* 1. *Psal.* 81.

X X X. S'ils ont mis la police nécessaire pour la vente de toutes les dentées, vivres & marchandises, comme leurs charges & les Ordonnances les y obligent. Louis X I I. à Rouen, en 1508. titre : *sera mis poids aux vivres par les Juges des lieux & même pour les Hôteleries*, art. 1. 3. 4. 8. 9.

X X X I. S'ils n'ont rien pris des Marchands, Artisans, Hôteliers & autres pour tolérer ou dissimuler les infractions à leurs Ordonnances, Louis X I I. comme ci-dessus, *art.* 12.

X X X I I. Si les Senêchaux, Baillifs, Prevôts, &c. ont eu le soin qu'ils devoient, de s'informer, si les Juges ordinaires qui relevent de leurs Jurisdictions, gardent & observent fidellement les Ordonnances sur les Taux des denrées, & autres choses qui regardent la Police. François I. à Blois, en 1519. *art.* 5.

X X X I I I. Si dans les affaires ou procès, où il leur a semblé que le droit n'étoit pas plus clair pour les uns que pour les autres, ils ont pris de l'argent pour favoriser une des parties au préjudice de l'autre. *Alexand. VII. Papa*, *an.* 1665.

MAH.

MAHUTIS. Terme de Fauconnerie. C'est le haut des ailes des oiseaux, à la partie près du corps.

MAL

MAIGRE. On dit en Fauconnerie, voler bas, & maigre. *Voyez* VOLER.

MAILLE, signifie l'ouverture qui demeure entre les ouvrages de fil, comme on le voit dans des filets à Pêcheurs ou à Chasseurs ; il y a *les mailles à lozanges*, qui sont celles qui ont la pointe ou le coin des mailles en haut, lors que le filet est tendu ; *les mailles quarrées*, sont celles qui paroissent toutes rangées comme les quarrés d'un damier ; *mailles doubles*.

MAILLE, se dit en matiere de treillages, & signifie les petits quarrés, qui se font par la rencontre de quatre échalas qui sont liés les uns aux autres ; ce mot est pris des filets, ou roseaux, &c.

MAILLE, se dit aussi en fait de melons & de concombres, & signifie l'œil d'où sort le fruit.

MAILLER. On dit *mailler un filet*, un tramail ; c'est le terme dont se servent ceux qui font des filets.

MAILLER. Terme de Chasse, qui ne se dit que des perdreaux : *ce perdreau commence à mailler* ; c'est-à-dire à se couvrir de mouchetures, ou de madrieres. *Les perdreaux ne sont bons que quand ils sont maillés.*

MAIN. *Pour guerir les mains fendues.* Oignez en les fentes, ou crevasses avec une composition de mastic, d'encens, de cire neuve, & d'huile rosat mêlés ensemble, en consistence d'onguent un peu mollet.

Pour le tremblement des mains. Lavez les souvent avec de l'eau rose, où vous aurez fait infuser l'armoise pendant douze heures.

Pour netoyer les mains, & en ôter le cambouïs, ou la poix. *Voyez* NÉTOYER.

MAIN. Terme de Fauconnerie : ce faucon a la main habile, fine, déliée, forte, bien onglée.

MAINTENIR & garder le change, c'est quand les chiens chassent toujours la bête qui leur a été donnée, & la maintiennent dans le change.

MAIRE. C'est le prémier officier de ville qui préside aux Echevins & Consuls ; en quelques villes de province, on l'appelle le Mayeur.

Obligations des Maires, Echevins, Consuls, & autres qui ont soin de la Police des Villes.

Le Maires & Echevins d'une Ville, conserveront leur bien ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fidelles à executer ce qui suit, car S. Paul dit, 1. Tim. *ch.* 4. *v.* 9. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ quæ nunc est, & futuræ.*

I. S'ils ont mis l'ordre & la police nécessaire sur toutes les denrées & marchandises, ainsi que le devoir de leur Charge & les Ordonnances les y obligent, étant responsables de toutes les injustices qui se commettent faute de leur soin. Louis X I I. à Rouen, en 1508. titre : *Police sur toutes choses nécessaires pour la vie de l'homme*, art. 4. Charles IX. 1560. Etats d'Orleans, art. 147.

I I. S'ils ont rendu publiques leurs Ordonnances de police, non seulement en les faisant publier dans les places ; mais en les faisant imprimer, & afficher dans les lieux publics, & renouveller tous les ans. Louis I I. ci-dessus, *art.* 8. François I. en 1519. *art.* 2.

I I I. S'ils ont refusé les presens ou l'argent qui leur a été offert par les Artisans, Hôteliers, Marchands, ou autres pour tolerer leurs abus : cette tolérance les oblige à la restitution. Louis X I I I. de même, *art.* 12.

I V. S'ils ont empêché que durant le Carême, on exposât en vente aucune sorte de chair, & s'ils ont

été exacts à punir severement les contrevenans. Louis XII. *art. 5.*

V. S'ils n'ont pas souffert qu'on ait joué aux dés, cartes & autres jeux de hazard, qui sont défendus, par les Loix Divines, Ecclesiastiques, & Civiles. *S. Cyprianus, ut S. Antonius, & Abbas Tritbemius, aliique non pauci credunt, vel vetustissimus auctor, quem Romanum Pontificem suspicatur Cardinalis Bellarminus*, S. Thom. 2. 2. q. 32. art. 7. ad 2.

VI. S'ils ont empêché qu'on ait tenu, fait, ou tiré des lotteries, blanques & autres jeux semblables, qui, outre les conséquences très-pernicieuses qui en sont presque toûjours inséparables, sont d'eux-mêmes mauvais : car de qui attend-t-on, dit Saint Thomas, l'effet de la blanque & de la lotterie ? de la fortune, ou de la Providence. Si on l'attend de la Fortune, n'est-ce pas attaquer directement la Divine Providence, que de lui soustraire des évenemens ? Si on l'attend de la Providence, n'est-ce pas tenter Dieu, que de recourir à lui sans nécessité ? n'est-ce pas manquer de respect que de le faire servir à nôtre cupidité & à notre avarice, qui peuvent être les seules fins des lotteries; & il est si vrai que cela est de leur devoir, que les premiers Magistrats du Royaume, qui par leur vigilance & par le soin qu'ils ont pour le public, sont le modele & l'exemple des autres, ont employé l'autorité Royale, qu'ils ont entre les mains, pour s'opposer à ce desordre toutes les fois qu'il a paru,& l'ont, pour ainsi dire, étouffé dans sa naissance. *S. Thom. 2. 2. q. 95. art. 8. in corp.* Charles VI. Henry III. & Louis, ci-dessus. Ordonnance du Prevôt de Paris, du 29. Mars 1670.

VII. S'ils ne sont pas entrés dans leurs emplois par argent, par brigues, par méchans services rendus, ou par d'autres mauvaises voyes; & si en y entrant, ils ont eu pour but la vanité, l'honneur du monde, & l'interêt particulier, & non pas celui du public, dont ils sont les véritables Protecteurs, *Isai. 2. S. Aug. Psal. 9.*

VIII. S'ils ne se sont point servis de l'autorité de leurs charges pour opprimer les pauvres, & pour se vanger de leurs ennemis, *in Conc. 2. Turonico, cap. 27.*

IX. S'ils n'ont employé que le tems nécessaire aux deputations, voyages, procès & autres commissions : il y a obligation de restituer ce qu'on a pris pour les vacations superflues, *S. Thom. 2. 2. q. 62. art. 2. in corp.*

X. S'ils ne se sont pas fait donner des appointemens, gages ou pensions extraordinaires, sous de faux prétextes : on est obligé de restituer ce qu'on a reçû d'extraordinaire. *S. Thom. suprà, & art. 5. ad 2.*

XI. Si dans l'imposition des Tailles, ils ont gardé la justice, en ne favorisant pas les uns aux dépens des autres, ni les riches aux dépens des pauvres : lorsqu'ils font le contraire il y a un grand péché, & obligation d'en faire une juste restitution. Edit de Louis XIII.

XII. Si dans l'audition des comptes, faute d'application, ou par quelque autre motif, ils ont alloué des articles qui ne devoient jamais passer, ils sont responsables des dommages, & obligés conjointement avec les comptables à la restitution, *S. Thom. supra, art. 4. in corp. De injuriâ & damno, c. sicut patna.*

XIII. Si, lors qu'il y a eu des charges à remplir, ils n'ont pas donné leurs suffrages à des gens qui n'étoient pas dignes, & ont eu en vuë d'autre interêt que celui du Public, *S. Thom. suprà, q. 63. art. 1. in corp.*

XIV. S'ils ont fait soigneusement garder les Ordonnances pour l'observation des Fêtes & du jour de Dimanche, comme de faire fermer les boutiques, empêcher les travaux, interdire les cabarets, & les lieux publics durant le service divin. Charles IX. Etats d'Orleans, *art. 23.* Henri III. à Blois. *art. 7. & 52.*

MAÏS. *voyez* BLÉ.

MAITRE. C'est celui qui est seigneur, ou proprietaire de quelque chose, qui commande à d'autres personnes, qui possede du bien & qui en peut disposer.

Obligations des Maîtres.

Les Maîtres conserveront leur bien, ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fideles à executer ce qui suit. Car S. Paul dit au chap. quatriéme de la premiére Epître à Timothée, v. 9. *La pieté est utile à tous, & c'est à elle que les biens de la vie presente, & ceux de la vie future ont été promis.*

I. S'ils ont instruit ou fait instruire leurs domestiques de tous les devoirs Chrêtiens : car étant peres ou chef de famille, ils sont comme Evêques au dedans de leurs maisons, dit Saint Augustin, & en cette qualité, ils sont obligés de veiller sur la conduite de ceux qui en sont les parties, 1. Tim. 5. *Conc. Mediol. 3. de iis quæ ad Matrimonii sacramentum pertinent.*

II. S'ils ont eu soin de leur faire entendre la sainte Messe, & sanctifier les Dimanches & les Fêtes en la maniere que l'Eglise l'ordonne. *Exod. 20. Deuteron. 5.*

III. S'ils leur ont fait observer l'abstinence & le jeûne aux jours commandés par l'Eglise. *Praceptum Ecclesiæ, Conc. Mediol. suprà.*

IV. S'ils les ont occupés à des emplois, exercices, ou travaux honnêtes, afin qu'ils ne demeurassent pas oisifs. *Ecclesiast. 33. Proverb. 31. Rituale Parisiense, 1645. de Sacramento Pœnitentiæ, circà 4. præceptum.*

V. S'ils ont été exacts à éloigner jusques aux moindres vices de leurs maisons, en corrigeant les coupables : En premier lieu, par une remontrance de charité, & non pas d'aigreur & d'emportement. En second lieu, par une peine proportionnée à la faute & à la personne qui la commet. En troisiéme lieu, en les mettant dehors, si on ne voit aucune espérance d'amandement. *Conc. Mediol. suprà. S. August. de verbo Domini serm. 18.*

VI. S'ils ne leur ont point donné de mauvais exemple. *S. Matth. 18. 1. Tim. 4.*

VII. S'ils les ont maltraités ou frappés sans sujet, ou dans la colere, & outre mesure. *Ecclesi. suprà. Ephes. 6. Gloss. 4.*

VIII. S'ils leur ont payé fidellement & au tems qu'ils étoient convenus, les appointemens ou gages qui leur étoient dûs. *Levit. 19. Job. 4. Deut. 24. Jacob. 5.*

IX. Si dans leurs maladies ils ont eu soin d'eux, & s'ils leur ont procuré, selon leur pouvoir, les secours spirituels, & ensuite les assistances corporelles dont ils avoient besoin. 1. *Reg. 30. Matth. 8.*

MAÎTRE *d'Hôtel.* La charge de Maître d'Hôtel, regarde la dépense générale qui se fait journellement dans une grande Maison, selon l'ordre qui lui en est donné par le Seigneur ou son Intendant. Pour bien s'acquitter de son devoir, il doit être expert & capable d'établir ou maintenir le bon ordre dans une maison, & ne point manquer à donner à chacun ce qu'il doit avoir sans augmentation ni diminution. C'est à lui à choisir de bons officiers, tant d'office que de cuisine ; & quand ils ne se trouvent pas capables, ou qu'ils ne font pas leur devoir, les changer ; ainsi que les Marchands fournissant pour la bouche, ou autres, dont il doit prendre connoissance. C'est à lui à faire marché avec un Boulanger, tant du pain de la table, que de celui des domestiques, duquel il doit tous les jours faire un état, & le faire mettre à l'office pour y être distribué par l'officier. Il faut aussi qu'il se connoisse en vin, pour la table du Seigneur ; comme aussi en toutes sortes de liqueurs, & en vin pour le commun, qu'il achetera en piece, & le mettra ès

mains de l'officier pour en faire la distribution, dont il se fera rendre compte suivant l'ordre & l'état qu'il en a. Il doit encore se connoitre en viande & faire marché avec un Boucher, l'obliger à lui fournir ce qu'il en faut par semaine, faire péser la viande devant lui, & en tenir un mémoire exact.

Il doit pareillement faire marché avec le Rotisseur, & quelquefois aller au marché pour savoir le prix courant de toutes choses suivant les tems & les saisons, & prendre là-dessus les mesures nécessaires pour l'utilité & le profit du Seigneur; il faut qu'il en fasse autant avec un Chaircuitier, pour qu'il le fournisse de lard, de saucisses, d'andouilles, & autres choses concernant les entre-mets; ainsi que du saindoux & du vieux-oing. Il faut aussi qu'il se connoisse en toutes sortes de legumes, d'entre-mets, de fruits & de confitures, pour en acheter, & en faire servir suivant les tems & les saisons. Il doit encore faire marché avec un Epicier pour le sucre, épiceries, bougies, flambeaux de poing, huiles & autres marchandises nécessaires à la maison; & avec un Chandelier pour la chandelle. Il est aussi de son devoir d'avoir soin du sel, du poivre, du clou, de la muscade, de la canelle, du sucre, &c. dont il faut garder toujours à la cuisine & à l'office, pour en donner quand on lui en demande.

Il faut encore qu'il ait soin des batteries, tant de l'office que de la cuisine; qu'il les fasse racommoder, lorsqu'il en est besoin; qu'il en remplace les pieces, qui pourroient y manquer; enfin qu'il les fournisse de tous les ustancilles nécessaires, comme mortiers, pilons, tamis, étamines, chausses, &c. ainsi que de balais pour la maison. Il faut de même qu'il ait soin d'avoir du bois pour la chambre & pour la cuisine, comme fagots, cotrets, buches, & charbon, & faire distribuer le tout par son valet, ou autres gens à sa poste, & prendre garde qu'il ne s'en consomme pas trop à la cuisine. Il doit aussi faire marché pour l'avoine, le foin & la paille, & en faire les provisions nécessaires dans le tems qu'il y en a la plus grande abondance, & que tout est à meilleur marché; c'est à lui à donner & à fournir aussi pour l'écurie tous les ustanciles nécessaires, comme pêles, fourches, étrilles, épousettes, seaux, balais, mesures, vanettes, chandeliers, lanternes, brosses, peignes, & généralement tout ce dont on y peut avoir besoin.

Enfin, il faut qu'un Maître d'Hôtel sache régler & disposer les services de toutes les différentes tables, dont le Seigneur pourroit vouloir être servi.

MAITRE-Valet de chiens. C'est celui qui donne l'ordre aux autres valets de chiens.

MAL.

MAL. C'est un terme qui signifie douleur ou infirmité, il y en a de plusieurs sortes, on en va rapporter quelques unes.

MAL D'ARMÉE. C'est une maladie contagieuse qui regne dans les armées, & qui est causée par les fatigues, & par la mauvaise nourriture.

MAL D'AVENTURE. C'est une petite apostume qui vient de quelque piquure ou blessure dont la cause est le plus souvent inconnuë. *Voyez* ONGLÉS.

MAL CADUC. C'est la maladie qui est appellée Epilepsie; le peuple la connoit sous les noms de haut-mal & de mal de S. Jean. Outre ce qu'on en va dire ici, voiez ce qu'on en dit au mot EPILEPSIE.

Remede contre le mal caduc.

Prenez des gousses d'ail, pilez les bien, & beuvez du suc qui en proviendra, ou bien mangez en souvent. La Rue prise en breuvage y est aussi très-souveraine.

Autre. Prenez agaric trois dragmes, gutta gummi

une dragme. Mêlez ces deux drogues ensemble, & faites en des pillules; donnez en au malade pour chaque prise le poids d'un écu d'or aux grandes personnes, & la moitié aux petites, pendant trois jours; il faut qu'il y ait un jour d'intervalle entre chaque prise, & que ce soit le matin à jeun qu'on la donne, deux heures après, il faut faire prendre un bouillon au malade; on peut réiterer le même remede tous les mois, si l'on veut. On doit garder la chambre le jour qu'on prend ces pillules.

Autre. Prenez du véritable guy de chêne avec les feuilles & graines, & toutes les petites branches tendres; mettez les dans un pot, & faites les sécher doucement dans un four; mettez le tout en poudre & donnez en au malade dans quelque vehicule convenable, (comme sont eau de *Primula veris*, de *Lilium convallium*, ou autres) autant qu'il en peut tenir sur une piece de quinze sols pour les grandes personnes, & pour les enfans un peu moins, à proportion des forces & de l'âge; il faut le donner le matin & le soir, trois jours avant & trois jours après la pleine lune, & continuer le même remede durant quelques mois de suite.

Le meilleur tems pour cueillir le guy de chêne est au mois de Septembre au declin de la lune, & lors qu'il porte des graines.

Autre. Ayez une aveline, autrement noizette; videz la par un petit trou que vous y ferez, remplissez la ensuite de mercure ou vif-argent, bouchez la bien avec de la cire d'Espagne ou poix-résine & portez la pendue au col. C'est ce qu'on appelle *Amulette.*

Contre le mal caduc des petits enfans.

Ayez de l'eau de chardon béni, ou de sa décoction, ou bien une dragme en poudre du susdit chardon béni, & faites le prendre en breuvage au malade.

Regime que doivent observer ceux qui sont sujets au mal caduc.

Il faut qu'ils s'abstiennent de toutes sortes de choses vaporeuses, de vin & de femmes; & qu'ils ne regardent point les eaux qui coulent avec impétuosité, les roues de moulin, ou les autres choses qui tournent avec vitesse. *Voyez* EPILEPSIE.

MAL DE COEUR. C'est le soulevement de cœur qui est causé par quelque dégout. On l'attribue faussement au cœur, il provient de l'estomac, il y a cependant d'autres maux de cœur. *V.* COEUR & SINCOPE.

MAL DE DENT. *Voyez* DENT.

MAL D'ENFANT. C'est le travail d'une femme lorsqu'elle accouche.

Maniere de faire le véritable soufre propre aux femmes quand elles sont au mal d'enfant, & pour toutes sortes de coliques.

Il faut prendre une demi-livre de térébentine de Venise, & demi-livre de fleur de soufre, mettre la térébentine dans une phiole de verre fort épaisse, & la fleur de soufre sur la térébentine, & la boucher avec du linge, ensuite il faut mettre cette phiole sur des cendres chaudes jusqu'à ce que la térébentine & la fleur de soufre soient bien incorporées ensemble, & on prend trois goutes de ce remede dans une cuillerée d'eau de vie.

Autre recepte pour faire accoucher une femme fort aisément.

Prenez des oignons rouges & de l'oignon de lys, & mettez les cuire dans un pot avec de l'huile d'olive & un peu de vin blanc. Quand la femme sera dans son neuviéme mois, il faut qu'elle s'en frotte les reins, & qu'elle s'asseye en un petit bassin où sera cette mixtion.

Cela eſt fort bon & aide fort à l'accouchement d'une femme. *Voyez* FEMME.

MAL d'Eſtomac. *Voyez* ESTOMAC.

MAL de mere. Les Medecins l'appellent *paſſion hiſtérique.* C'eſt une maladie qui dépend du vice des eſprits & du genre nerveux. On lui a donné le nom de mal de mere ou de matrice, parce qu'on a cru qu'elle étoit cauſée par des vapeurs qui s'élevoient de la matrice qui montoient vers la parties ſupérieures & qui empêchoient la reſpiration. Ce qui a donné lieu à cette opinion, c'eſt que les femmes ſentent dans le bas ventre comme une boule qui y roule & qui monte quelquefois juſqu'à la gorge ; de ſorte qu'elles s'imaginent avoir à la gorge, une corde qui les étrangle, ou un morceau qu'elle ne peuvent avaler.

Les ſymptomes qui accompagnent cette maladie ſont le vertige, les éblouiſſemens, les inquiétudes, les douleurs du bas ventre, les rapports, les nauſées, le vomiſſement, le delire, & les convulſions.

Remedes généraux contre le mal de mere.

Les odeurs fortes, comme celles du caſtoreum, & la fumée des cornes & des plumes approchée du nés, ſont très propres pour l'appaiſer.

Recepte pour guérir le mal de mere.

Il faut prendre l'aubain de deux œufs, & le battre bien fort, en ſorte qu'il vienne en écume, le mettre ſur des étoupes de chanvre, & prendre de l'encens en poudre une bonne cuillerée d'argent, & autant de poivre en puudre. Il faut ſemer la poudre d'encens la prémiére par deſſus l'aubain d'œuf, & la poudre de poivre après. Il faut enſuite prendre tout cela, avec les étoupes, les mettre ſur le ventre, & l'y laiſſer juſqu'à ce qu'il ſoit ſec.

Autre. Il faut prendre une once de racine de couvrée, la faire bouillir dans du vin blanc, en boire au ſoir en ſe couchant, trois fois la ſemaine, & continuer pendant un an ; moyennant quoi on ſera parfaitement gueri. *Voyez* MATRICE.

MAL DE S. JEAN. *Voyez* MAL-CADUC.

MAL *de tete.* Si la tête fait mal après avoir bien bû, l'on pourra faire un frontal avec ſerpolet, politric & roſes, ou recevoir la fumée & vapeur d'une décoction de choux ; ou dès que la tête commencera à faire mal, il faut manger une ou deux pommes de courpendu, ou quelques amandes ameres, ou boire de la rapure de corne de cerf avec eau de fontaine ou de riviere ; ou ſi on voit que l'eſtomac ne ſe porte point mal, on pourra prendre du poil de la bête, qui aura fait le mal, & boire une bon verre de vin.

MAL *de tete* venant du froid. Si la tête fait mal de quelque grand froid, appliquez ſur la tête un ſachet plein de ſon, miel & ſel fricaſſé, ou de ſauge, marjolaine, betoine, thim, graine d'anis, fenouil, baye de laurier & genievre, ſe plus chauds qu'on les pourra endurer ; ou frotez les temples avec jus de morelle, huile roſat & vinaigre.

Si la douleur de tête conſiſte en une intemperie froide, elle eſt ordinairement peſante, & elle eſt guérie par les mêmes remedes que la même intemperie froide ; mais ici nous conſiderons la douleur de tête dépendante d'une matiere tenue & ſubtile, qui par ſon acrimonie pique les membranes du cerveau, ou d'une vapeur qui s'éleve des parties inférieures échauffées, qui retenant la qualité de ſon principe, laiſſe la même impreſſion ſur leſdites membranes, tant intérieures qu'extérieures.

Vous connoitrez la douleur de tête dépendante de l'excès de la chaleur & de la bile dominante par la ſoif, les inſomnies, la rougeur de viſage, le battement des arteres, le pouls fréquent, le tempérament bilieux, & l'habitude ſeche de toutes les parties du corps.

Pour guérir cette douleur de tête, vous pratiquerez la ſeignée tant au bras qu'au pié ; vous tiendrez le ventre libre par des bouillons ou des lavemens ; vous vous purgerez par une décoction de feuilles de betoine, de ſemence de violette de mars, & de fleurs de petite centaurée, dans laquelle vous ferez infuſer trois dragmes de ſené avec une pincée de fleurs de ceriſier ou pêcher, y délayant une cuillerée de ſuc ou infuſion de roſes pâles.

Si le malade eſt d'un tempérament bilieux & ſec, le bain d'eau tiede ſera convenable, comme auſſi l'uſage du lait clair durant quinze jours, en prenant le matin, depuis une chopine juſqu'à deux pintes ; & ſi ce lait ne lâche point le ventre, vous ferez legerement bouillir & infuſer deux dragmes de ſemence de violettes, broyée dans le premier verre dudit lait.

Vous pourrez auſſi le ſoir donner à l'heure du ſommeil des décoctions de feuilles de laitue, de têtes de pavot blanc & de fleurs de nenuphar, & même vous vous ſervirez des mêmes plantes pilées, pour appliquer ſur le front au tems de la douleur ; ou vous mêlerez huile roſat avec un peu d'eau roſe & de vinaigre, pour en faire un liniment ſur le front.

Si la douleur eſt rebelle aux remedes ſuſdits, vous ouvrirez la veine du front, & appliquerez les ſangſues aux temples, & même ſans héſiter vous ouvrirez les arteres des temples, arrêtant le ſang qui ſort avec impetuoſité par l'emplâtre de Galien ; & ſi les ſomniferes ordinaires, comme le ſyrop de pavot blanc, n'appaiſent pas la douleur, il ne faut pas craindre de donner deux ou trois grains de *laudanum.*

Vous pouvez vous ſervir à même intention de dix grains d'opium diſſous dans l'eau de roſe pour fomenter doucement le front & les temples.

On a obſervé que la douleur de tête qui ſe fait par la vapeur d'une matiere bilieuſe croupiſſante dans l'eſtomac, cede facilement au vomiſſement, excité par l'oxiarat tiede, ſi, après le vomiſſement, vous donnez un ou deux verres d'eau, avec ſix goutes d'eſprit de vitriol. *Voyez* TÊTE.

MAL DE SEIN. *Emplâtre pour les maux qui viennent au ſein des femmes.*

Il faut prendre une chopine de vin, une douzaine de jaunes d'œufs, & une livre de bon miel, battre le tout enſemble dans une chaudiere, pour le faire bouillir doucement, de peur qu'il ne deborde, le remuant continuellement, de crainte qu'il ne s'attache au fond. Il faut le faire bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit venu en conſiſtance de cotignac : ce qui au moins dure une heure entiere.

Pour s'en ſervir, il faut faire un emplâtre aſſez épaix ſur un morceau de papier brouillard, que vous appliquerez ſur le ſein, lorſque vous voiez qu'il eſt prêt à percer. Ce remede l'ouvre en peu de tems, & le guerit en très peu de jours. Lorſqu'il eſt percé, on ne met point d'autre remede que celuy-là, mais on le renouvelle en faiſans d'autres emplâtres. Il faut faire ſervir les emplâtres juſques à ce qu'il n'y ait plus de cet onguent ſur le papier. On l'eſſuie ſeulement tous les jours, & on le remet ſur le mal. Pour l'ordinaire, on ne met pas plus de trois emplâtres pour guérir ; ce remede eſt ſouverain pour le ſein. On s'en ſert auſſi fort heureuſement pour les abcès qui viennent aux genoux & aux autres parties. *Voyez* MAMMELLE.

MAL DE NAPLES. C'eſt le nom que les François donnent à la groſſe vérole, parce qu'ils l'apporterent du ſiege de Naples. Les Italiens au contraire l'appellent le mal François. *Voyez* MALADIE VÉNÉRIENNE.

MAL DES YAUX. Il y en a de pluſieurs ſortes.

Pour l'inflamation des Yeux.

Prenez de l'eau rose dans un verre, faites durcir un œuf, ôtez en la coque, & lorsqu'il est tout chaud coupez-le par le milieu, otez en le jaune pour le remplacer du *sucre candi*, rejoignez les deux parties qu'il faut nouer avec de la soye cramoisi. Cela étant fait, vous ferez dissoudre un peu de sel de Saturne dans l'eau rose, & y mettrez l'œuf pendant vingt-quatre heures; après quoi vous vous laverez les yeux avec cette eau, il n'y a rien de meilleur pour en ôter l'inflamation. *Voyez* ŒIL, & YEUX.

Pour guerir le mal par la transpiration.

Broyez une bonne quantité d'escargots, avec leurs coquilles. Quand ils seront réduits en consistence d'onguent, étendez en sur des étoupes, environ l'épaisseur de quatre doigts, & appliquez les sous la plante des pieds. Ce remede se réitere trois fois, de trois heures, en trois heures. Quand on leve les cataplâmes, il faut prendre garde de ne pas respirer, à cause du venin. Le malade doit se tenir au lit, & se faire couvrir suffisamment.

HAUT-MAL. *Voyez* EPILEPSIE.

MAL DE CÔTÉ. *Voyez* CÔTÉ.

MAL semé. C'est quand le nombre des andouillers est non pair aux têtes de cerfs, dains & chevreuils.

MAL SUBTIL. Espece de phtisie, ou de catarre, qui tombe dans la mulette des oiseaux, & qui empêchant la digestion, les fait mourir de langueur.

MALADIE. L'homme tombe dans l'état de maladie, lorsque quelque organe se derange ou se corrompt; ou lorsque le sang ne se distribue pas, comme il doit, aux parties qui en ont besoin pour se nourrir. On propose dans l'etendue de ce livre, divers remedes pour toutes les différentes sortes de maladies, tant pour celles des hommes, que pour celles des animaux.

MALADIE DE POITRINE. *Voyez* RUME.

MALADIES VENIMEUSES. *V.* PESTE.

MALADIE Vénérienne. Prenez trochisque alhandel, crocus metallorum, sel geme de chacun une dragme, aloës succotrin deux dragmes, electuaire rosarum Mesuæ six dragmes : faites des pillules. La doze est douze grains qu'il faut prendre le matin à jeun; après cette prise il faut prendre un peu d'anis confit. L'usage doit continuer pendant quinze ou vingt jours, & si vous voulez, au commencement vous pourrez user d'une decoction sudorifique, composé d'écorce de gaiac & salsepareille six dragmes, squine trois dragmes, sassafras & bois de rose, cubebes, de chacun deux onces, que vous ferez infuser dans dix livres d'eau de fontaine ou de riviere pendant vingt-quatre heures.

Voyez MERCURE & VEROLE.

MALADIES CONTAGIEUSES. *Voyez* HUILE D'ARAIGNÉES.

MALADIES EPIDEMIQUES. *Voyez* ELIXIR D'AIL.

MALADIES DES ANIMAUX, OU BESTIAUX. *Voyez* BÊTES. BÉTAIL. *Et les autres noms des betes, chacun à leur article.*

MALADIES DES ARBRES. *Voyez* FRUITIER.

MALIGNITÉ des humeurs. *Voyez* ELIXIR de citron.

MALVOISIE. *Voyez* VIN.

MAM.

MAMMELLE. Les mammelles des hommes ont beaucoup de graisse & fort peu de glandes : au contraire celles des femmes sont composées de graisse & d'une très-grande quantité de glandes, qui servent à faire la separation du lait qui leur est apporté par les arteres.

Cataplâme pour l'enflure des mammelles, lorsqu'il n'y a point grande inflammation.

Prenez une chopine de vin, de la mie de pain blanc, ou telle autre qu'on pourra avoir; faites en une bouillie que vous appliquerez deux ou trois fois par jour chaudement.

Pour faire venir les bouts des mammelles aux femmes qui n'en ont point.

Prenez une petite bouteille de verre qui ait l'embouchure un peu petite; remplissez-la d'eau chaude, & bouchez la bien, afin qu'elle s'échauffe, & que l'eau lui communique sa chaleur; jettez cette eau, & mettez l'embouchure de ladite bouteille au bout de la mammelle, de sorte qu'il y puisse entrer. Il s'alongera & y entrera jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de chaleur : s'il n'est pas assez long, on pourra réiterer. *Voyez* MAL DE SEIN.

Pour guerir les crevasses des mammelles.

Mettez sur les crevasses des mammelles, poudre fine de feuilles de sauge, & réiterez ce remede autant de fois qu'il sera nécessaire.

Pour les mammelles ulcerées.

Faites fondre demi-once de térébentine, avec deux onces d'huile rosat; quand le mélange se retire du feu, vous y ajouterez demi-once de miel rosat, & vous en oindrez les mammelles, plusieurs fois le jour.

Cataplâme pour les mammelles ulcerées.

Prenez une pomme de reinette bien mûre, & ôtez en adroitement tous les pepins sans la diviser : remplissez le trou de sain-doux, & couvrez le avec le morceau que vous aurez coupé d'abord, pour le creuser. Faites la cuire devant le feu, & quand elle sera cuite vous en ôterez la peau, & après avoir mêlé la pulpe avec le sain-doux, vous en ferez un cataplâme épais, que vous appliquerez tout chaud sur l'ulcere, & vous mettrez par dessus, une vessie de porc. S'il y a quelque dureté qui resiste à ce cataplâme, il faut le réiterer à mesure qu'il séche.

MAN.

MANCHE. C'est un bâton rond, d'une grosseur de trois ou quatre pouces de tour, & de quatre pieds de long, avec lequel on emmanche, par exemple, une bêche, une fourche, &c. il y a d'autres outils auxquels il faut des manches plus courts, par exemple, à des houes, à des crochets pour fumier; & d'autres auxquels il en faut de plus menus, par exemple, à des ratissoires, des cerfouettes, des couteaux, des serpettes, des scies, &c.

MAND.

MANDRAGORE. Il y en a de deux especes : l'une male & l'autre femelle.

Descr. La Mandragore mâle, appellée par quelques-uns morions, a les feuilles de bette; ses pommes sont deux fois plus grosses que celle de la femelle, semblables au fruit de cormier, elles ont une couleur qui tire sur celle de safran, & l'odeur bonne, quoique un peu forte; ses racines sont grandes, noires par dehors, & blanches au dedans, ayant l'écorce grossiere.

Lieu. On en trouve de deux especes au Mont S. Ange, & à Rome dans des jardins; les pommes sont mures en Août.

Propriétés. Ses pommes sont chaudes & humides, c'est pourquoi elles font dormir en les mangeant, ou en les sentant; l'écorce de la racine rafroidit & desseche; autrefois on en faisoit cuire la racine dans

du

du vin, jufqu'à la confomption du tiers, dont on prenoit un verre, pour s'empêcher de fentir quelque grande douleur, comme celle d'un cautere ou d'un membre coupé.

Defcr. La femelle a les feuilles noires & plus petites que celles du mâle, qui ont une mauvaife odeur, & font répandues par terre; la racine eft comme la précedente, mais petite; fes pommes font comme des cormes, pâles & odoriférantes, qui ont au dedans des grains comme ceux des poires; elle eft fans tige comme l'autre.

Lieu. Elle croît en lieux obfcurs & ombrageux, le fruit en eft mûr en Août, elle fleurit en Avril & Mars.

Propriétés. Elles font les mêmes que celles du mâle; au refte tout ce qu'on dit des Mandragores, qu'elles ont la figure du corps humain, & qu'on ne les peut arracher fans danger de la vie, font de pures fables. Matthiole en fon Commentaire fur Diofcoride, au Liv. 5. chap. 71. des Mandragores, raporte fort au long la friponnerie de ceux qui fe vantoient d'en avoir, & qui les debitoient pour vraies.

Les pommes de Mandragore font dormir, fi vous en mettez une derriere vôtre oreille, étant couché au lit. Ce font toutes fables que ce que l'on dit de fa racine, qui n'eft point fi rafraîchiffante que fa pomme; au contraire, elle a la vertu de deffecher, amolir & refoudre toutes duretés de foie, de rate, fcrophules, & autres telles tumeurs, pour fi dures & contumaces qu'elles foient.

MANGEURES. Ce font les pâtures des loups & fangliers.

MANIE. La Manie eft une folie avec rage & furie, toutefois fans fiévre, engendrée d'un fang ou d'une mélancolie brulée, qui bleffe toutes les vertus morales; car ceux qui font maniaques, ne connoiffent pas plus leurs parens, que les étrangers.

Il y a deux fortes de Manie: l'une s'appelle Canine, l'autre Lycantropie, à caufe que ceux qui en font bleffés, rodent comme des loups, fuient la vûe du monde, fe cachent & épient les moiens pour entrer furtivement dans les maifons, où fouvent ils bleffent & tuent ceux qu'ils peuvent atraper. Celle-ci eft ordinaire aux jeunes gens.

L'autre reffemble à ces chiens, qui badinent, qui flatent, qui mordent en jouant, qui fautent, qui trépignent, qui remarquent ceux qui leur font du bien, & qui aiment à être en compagnie: comme celle-ci eft douce, l'on juge qu'elle dérive du fang, & l'autre qui lui eft oppofée, de la bile brûlée.

Les fignes qui préfagent la Manie, font foibleffe de cerveau, avec pefanteur & agitation, tintement d'oreille, un ris fans fujet & fans raifon, des yeux étincellans, enfoncés, fixés & arrêtés, infomnie, & fréquentes pollutions qui donnent à connoître qu'il faut aller au devant de l'accès.

La Manie la plus moderée, fans doute dérive du fang; c'eft pourquoi l'on ouvrira deux ou trois fois la veine du bras, & celle du pié, ou celle du talon, plûtôt aux femmes & aux filles qui ne feront pas reiglées, ou dans lefquelles la femence fera retenue; on pourra encore faigner au front ou fous la langue, on leur apliquer un cautere à la nuque, ou des fangfues aux temples, aux oreilles ou aux hémorroïdes. L'on frotera enfuite la tête avec de l'huile rofat, de l'huile de nenuphar, d'un peu de vinaigre mêles enfemble.

L'on purgera de fois à autre avec trois dragmes de fené, une dragme d'agaric, une pincée d'épithime, que l'on fera infufer dans un verre de décoction de buglofe, de bourrache, & de feuilles de violettes, durant une nuit. Après que cette décoction fera paffée, on y diffoudra une once de fyrop de pommes compofé, ou une demi once de diaphœnic, ou de diacartami; finon on purgera avec les pillules d'agaric, ou d'aloës, ou d'angélique; les foirs en fe couchant, on infinuera un linge qui aura trempé dans l'huile d'afpic, mêlée d'un peu de camphre; ou bien un peffaire fait avec de la cire blanche, enveloppée d'une toile que l'on aura abreuvée d'huile de lis & d'afpic, d'un peu de mufc & d'ambre. Avec cela, l'on pourra leur faire ufer d'un tel opiate.

Prenez de la fémence *d'agnus caftus*, des graines de genevre, trois dragmes de chacun, de grain de mirtille demi once, & une dragme de celle de péone; mettez le tout en poudre, & avec quatre onces de miel cuit en fyrop, compofez le remede; on pourra mêler demi once de cendre de tortue dans une pinte d'eau, & la faire boire aux repas; finon on donnera à manger pendant quelques jours de la chair de Veau-marin, ou l'on fera recevoir la fumée de la graine de pivoine par le nés, ou bien on donnera à fentir de l'huile d'agathe, & on en frottera en même tems les temples, & le deffus de la tête; on pourra auffi fe fervir du bain.

A la Manie qui fera engendrée d'une bile brûlée, l'on ne faignera point; on purgera feulement avec le fené, les tamarins & la manne, & du refte, on aura recours à ce qui eft ordonné ci-deffus.

Lofque la Manie viendra de l'eftomac ou d'autres endroits, on aura recours à ce qui eft ordonné à chacune de ces maladies.

Les gouteux ni les pituiteux ne font pas fujets à la Manie.

Quand l'hydropifie, ou la diffenterie, ou l'extafe, ou les homorroïdes, ou des puftules aux jambes ou aux cuiffes, furviennent à la Manie, ce font de bons fignes.

Il y a encore des accidens externes qui peuvent caufer la Manie, comme les morfures d'un chien enragé, le vin glacé que l'on aura bû dans la fueur, les ordinaires d'une femme que l'on aura avalé, des herbes venimeufes que l'on aura mangées, ou une trop grande abftinence; celle qui viendra par la morfure d'un chien, eft fans remede; l'on entend, lorfque le malade, avec la fureur, eft tombé dans l'hydrophobie, c'eft-à-dire, la crainte de l'eau; car autrement, elle pourra fe guérir, en fuivant les Ordonnances que l'on trouvera au Traité de la Rage.

A celle du vin glacé, on donnera des bouillons avec du jus de buglofe, de bourrache, de mufcade, de cannelle, & de girofle.

A celle des ordinaires, on fe fervira de la thériaque délaiée dans un verre d'eau de meliffe, ou d'abfinthe, ou l'on fera prendee le bain tiede.

A celle de quelques herbes venimeufes, comme de la coriandre verte, du perfil fauvage, ou l'ache des montagnes & des champignons, on fera avaler de l'huile d'olive, ou du vin d'abfinthe, ou d'un bouillon falé plus qu'à l'ordinaire.

A celle d'avoir fouffert trop long-tems la faim, qui eft la plus difficile de toutes, l'on fera manger fouvent des figues avec des amandes fucrées, quelquefois de petites panades, de la gélée de pié de veau, de la bouillie avec du fucre d'orge, & deux grains de fafran délaié.

Remede fpécifique contre la Manie.

Il faut prendre une poignée de mélifse, appellée vulgairement citronade, ou citronelle; après en avoir coupé les feuilles, les mettre dans un vaiffeau de verre, & les y faire infufer dans quatre onces d'efprit de vin, pendant douze heures, ayant foin de tenir le vaiffeau bouché; vous pafferés enfuite la liqueur, fans expreffion, & vous y ajouterez demi dragme de perles préparées. La dofe eft de deux cullerées, matin, & foir.

MANNE. C'est une rosée qui tombe du Ciel, laquelle se fait des vapeurs & exhalaisons de la terre, attirées & digerées par la chaleur du soleil dans un air temperé; & lorsqu'elle est épaissie & congelée par le froid de la nuit, elle tombe sur les branches, & feuilles des arbres, & même sur les pierres & sur la terre: elle est appellée par quelques-uns la sueur du Ciel, la salive des Astres & miel aërien, ou de rosée.

Il est pourtant croiable qu'il y a une manne, qui vient d'un suc qui exude des branches & des feuilles des frênes, & qui s'épaissit à l'air. Car outre celle-ci qu'on appelle la prémiére, & qui sort aux mois de juin & de juillet, il y en a encore une autre qui se tire par incision des mêmes arbres au mois d'août & de septembre, à laquelle on a donné le nom de seconde. On fait des incisions aux écorces des frênes, & il en decoule un suc qui se condense en manne comme la prémiére. Consultez pourtant la remarque que nous avons faite à ce sujet, au mot DISTILLATION.

Il y en a de deux sortes; savoir la Manne congelée, dont je viens de parler, & dont on se sert ordinairement dans les boutiques; & la liquide, que les Arabes & les Turcs appellent *Terinabin*. On l'amasse dans le Mont Sinaï, & on la porte vendre dans des pots de terre au grand Caire.

On nous aporte de la Manne de trois endroits, du Dauphiné, de la Calabre, & de la Syrie. Cette derniere, dite en Latin *Syriaca* & *Orientalis*, est estimée la meilleure, mais comme elle est rare en ce pais-ci, à son défaut nous emploions communément celle de Calabre, dite en Latin *Calabrina*, que nous préferons à toutes les autres. On la choisit nette, recente, douce, blanche, ou quelque peu jaunâtre & congelée en forme de grains de mastich. Celle qui est tout-à-fait rousse, ou d'un brun obscur est absolument à rejetter, comme étant trop vieille & surannée.

Elle est modérement chaude & humide. Elle lâche le ventre, & purge bénignement la bile, & sans aucune incommodité; c'est pourquoi, on en peut faire prendre aux enfans, en toute sureté jusqu'à une demi once, étant dissoute dans un bouillon de poulet, ou dans une decoction d'orge; & à ceux qui sont plus âgés, on en peut faire prendre depuis une once jusqu'à trois. Elle donne beaucoup de soulagement dans les maladies du poûmon, & de la poitrine.

La dose est depuis deux dragmes jusqu'à deux onces.

Les personnes délicates qui n'aiment pas les medecines, & qui aiment le caffé, peuvent se purger agréablement, en substituant la manne au sucre. Il en faut faire fondre une, ou deux onces dans le caffé. C'est la maniere de se purger doucement, & avec délices.

Les Chimistes en tirent par le moyen de la distillation, un esprit clair, & d'un goût piquant & acide, lequel, selon Glaser, est un excellent sudorifique, & peut être employé dans les févres malignes, & même dans toutes les autres. Sa doze est depuis demi-dragme jusqu'à une dans quelque liqueur. *Voyez* DISTILLATION.

MANNE, ou manequin. C'est un ouvrage d'osier fait par le Vanier, soit pour y mettre quelque chose à transporter, soit pour y planter des arbres. On nomme manne ceux qui sont grands, & on nomme manequin ceux qui sont petits; ils sont tous ronds, mais les uns à claire voie, & ceux-là sont de gros osier; les autres sont pleins, & cela se fait avec du petit osier qui remplit l'entre-deux du gros; les petits ont neuf ou dix pouces de profondeur, & douze à quinze de largeur; quelquefois les mannes ont deux oreilles ou anses qu'on leur fait sur le bord d'en haut, & vis-à-vis l'un de l'autre pour les porter plus aisément à deux quand elles sont pleines; on y passe quelquefois un gros bâton pour les transporter de cette façon.

MANEQUIN, arbre en manequin. *Voyez* ARBRE. GREFFE.

MANTEAU. Terme de Fauconnerie. Ce sont les plumes de l'oiseau. On dit: *cet oiseau a un beau manteau, son manteau est bien bigarré.*

MANUFACTURES. *Ce qu'il faut observer avant que d'entreprendre les Manufactures pour bien réussir, tant dans celles qui sont déja établies, que dans celles que l'on veut inventer, ou imiter.*

Il y a trois choses à observer avant que d'entreprendre une Manufacture.

La premiere, si c'est une Manufacture étrangere que l'on veut imiter.

La seconde, si c'est une Manufacture nouvelle que l'on veut inventer.

La troisiéme, si c'est une Manufacture déja établie, de laquelle les Marchandises ont un cours ordinaire, tant dans le Royaume, que dans les pais Etrangers.

Il faut examiner ces trois choses, qui ont leurs considérations particulieres, afin que les jeunes gens ne s'embarquent pas si facilement à entreprendre des Manufactures, dans lesquels ils ne pourroient pas réussir, s'ils n'étoient parfaitement instruits, de ce qui pourroit causer leur ruine; c'est pourquoi on traitera ici des considerations que les jeunes Négotians doivent avoir sur les trois propositions marquées ci-dessus, avant que d'établir des Manufactures: & dans la suite, on traitera des observations qu'ils ont à faire pour la conduite, & pour y réussir heureusement, après qu'ils l'auront une fois entreprise.

Pour cela, il faut savoir qu'il y a une grande différence entre cette Manufacture qui est déja établie, & dont la bonté des ouvrages est reconnue de tout le Public par le bon usage, & celle que l'on veut imiter. Il faut observer cinq choses.

La premiere est de savoir, si les matieres sont propres pour manufacturer les ouvrages que l'on veut imiter dans les lieux où l'on établira la manufacture; car il est certain que si elles ne sont pas de la même qualité & bonté, que celles qu'emploient les Manufacturiers étrangers, on n'imitera jamais bien, & par conséquent l'entreprise demeurera vaine.

En effet, il est impossible d'imiter une étoffe, si les matieres que l'on emploie à la manufacture, ne sont semblables à celles que l'on veut imiter. Par exemple, il y a eu des personnes qui ont voulu imiter les serges de Londres à Gournay, qui n'ont pû y réussir, parce que les matieres qu'ils y emploioient, n'étoient pas semblables à celles d'Angleterre; car quoi qu'ils emploiassent des laines d'Espagne, qui sans sont comparaison meilleures que celles d'Angleterre, néanmoins ils n'ont pû arriver à la perfection de l'ouvrage, parce qu'il falloit mêler de laine d'Angleterre avec celle d'Espagne, ainsi qu'ils font dans ce Royaume; & ce melange vient de ce qu'ils ne peuvent employer leur laines seules, & qu'il faut qu'elles soient mélangées avec celles d'Espagne, à cause qu'elles sont trop seche; & si depuis on a réussi à Seignelai, c'est que les Ouvriers y ont employé des laines d'Angleterre.

Il en est de même de la manufacture des veaux d'Angleterre, que l'on a voulu imiter; l'on n'y a pû réussir, parce que les peaux des veaux qui naissent en France, n'y sont pas si propres que celles de ceux qui naissent en Angleterre.

En second lieu, ce n'est pas assez que les matieres soient semblables; il faut savoir, si l'on peut aussi-bien faire l'apprêt des Marchandises dans le lieu où l'on veut établir la Manufacture, que dans celui où l'on fabrique les ouvrages que l'on veut imiter, parce que c'est de là que dépend la réussite; car il y a des

lieux propres pour une chose, qui ne le sont pas pour l'autre, dont les eaux donnent toute la perfection à l'ouvrage, tant pour la teinture, que pour le foulon; nous en avons en France une infinité d'exemples.

La troisiéme observation, quand on veut imiter une Manufacture, supposé que les matieres & les eaux soient propres, & que l'on puisse réussir si bien, que l'on ne connoisse pas la différence entre l'étoffe que l'on imite, & celle qui est imitée, de savoir, si on peut la donner à aussi bon marché; parce qu'il y a iles lieux, où les matieres & la peine des ouvriers coûtent moins que dans d'autres. Par exemple, toute sorte de Marchandises qui se manufacturent à Paris, sont ordinairement plus cheres que celles qui se manufacturent dans les Provinces; la raison en est, qu'à Paris, l'on paye davantage de façon aux ouvriers, à cause que la cherté des vivres y est plus grande qua dans les Provinces.

De sorte que si les marchandises que l'on feroit fabriquer en un lieu, revenoient à plus haut pria, que celles des lieux que l'on imiteroit; il est certain que l'Entrepreneur de cette Manufacture n'y trouveroit pas son compte; car il faut remarquer que c'est la bonté & le bon marché, qui maintiennent les Manufactures, sinon elles se détruisent il'elles-mêmes. Il y a beaucoup d'exemples des Manufactures que l'on a voulu imiter depuis quelque tems, qui ont presque aussi-tot fini qu'elles ont été commencées, parce que ceux qui les ont voulu entreprendre, étoient des ignorans, qui avant de s'y engager, n'étoient pas entrés dans les considérations qui viennent d'être dites.

La quatriéme observation que doit faire un Négociant pour établir une Manufacture qu'il voudra imiter, est de faire plusieurs essais pour voir s'il réussira; afin de ne-pas s'engager à faire manufacturer de Marchandises, lesquelles ne se trouvant pas aussi parfaites ou du moins approchantes de celles qu'il imitera, lui demeureroient sur les bras, sans les pouvoir vendre, ce qui feroit capable de le ruiner.

Si par l'essai que l'on aura fait plusieurs fois l'on voit que l'on pourra réussir, il ne faut pas pour cela monter un grand nombre de métiers; mais cinq ou six seulement, jusqu'à ce que l'on voie qu'on a atteint la perfection de la marchandise imitée, & il les faut augmenter peu à peu, si l'on trouve en avoir bon debit; car ces sortes de Manufactures ne s'établissent pas tout d'un coup, & il faut un grand tems pour accoutumer le public à se servir d'étoffe imitée, parce qu'il c oit toujours qu'elle n'est pas si bonne que celle que l'on imite: n'y ayant que le bon usage, qu'il en reconnoit dans la suite du tems, qui le fait resoudre à en porter.

La cinquiéme observation est, qu'il est nécessaire pour faire bien réussir une Manufacture de marchandise que l'on veut imiter, de faire venir des ouvriers des lieux où elle est établie, même les outils desquels ils se servent; parce qu'ils arriveront plus promptement à la perfection de l'ouvrage, que d'autres qui n'y auront jamais travaillé.

Ce qui a été pratiqué à Lyon, par ceux qui ont voulu imiter les étoffes de soye façonnées de Gennes, & de Venise à la tire; car ils firent venir de Milan, le nommé Dangon (pourtant François de nation) qui étoit un très-habile ouvrier, & ensuite le sieur Silvio Reinono Milanois, auquel la France à l'obligation d'avoir mis la Manufacture des draps d'Or, d'Argent, & de Soye, en sa perfection, dans la ville de Lyon, de telle sorte qo'il n'y a point d'étoffe d'Italie qui n'y ait été parfaitement imitée.

Les cinq observations marquées ci-dessus, sont les principales que les Négotians doivent faire avant que d'entreprendre les Manufactures qu'ils voudront imiter, pour savoir s'ils y pourront réussir; *& ils ne doivent pas* croire facilement les ouvriers, *qui leur proposeront* d'en imiter, car la plûpart se soucient fort peu qu'ils réussissent ou non, pourvû qu'ils y trouvent leur compte quelque tems.

Il n'en est pas de même des Manufactures que l'on invente, car personne ne connoit la bonté des étoffes, qu'après qu'elles ont été reconnues par le bon ou mauvais usage, & l'on ne sçauroit perdre beaucoup sur un ouvrage nouvellement inventé; parce que les François qui aiment naturellement le changement, ne manquent jamais de l'acheter quelque méchant qu'il soit, pour paroître à la mode; & ils n'en sont dégoûtés, qu'après qo'ils en ont reconnu le mauvais usage en le portant.

C'est pourquoi les Négocians qui auront trouvé l'invention ile quelque nouvelle marchandise, n'en doivent pas faire manufacturer un grand nombre, jusqu'à ce qu'ils ayent reconnu qu'elle puisse avoir le debit, tant pour la bonté, que pour la beauté; car ces deux ehoses sont nécessaires pour donner le cours à la marchandise d'une nouvelle fabrique, & il faut toûjours commencer par peu jusques à ce que l'on ait reconnu avoir bien réussi. Si l'on en use autrement, l'on se met en danger de se ruiner.

La seconde étoffe imitée en France, a été des Droguets façonnés, dont la chaine étoit de fil, & la trame de laine, qui se faisoient à la basse lisse, à la marche de l'ouvrier, & pour cela on mena des ouvriers de Paris en Poitou, pour en monter trois ou quatre métiers aux Tisserans qui n'en avoient aucune connoissance. Cette Manufacture réussit à cause de la bonté de l'étoffe, & de la nouveauté; elle fut imitée à Rouen, mais ils ne purent y réussir pour la bonté. Cette mode ne dura seulement que trois ou quatre ans; on y trouva d'abord bien son compte, mais dépuis il y a eu bien à perdre.

La troisiéme marchandise que l'on a inventé a été des Droguets d'or & d'argent, dont la chaine étoit en partie de fil d'or & d'argent, ce qui ne s'étoit encore jamais vù jusques alors; car ordinairement pour faire les toiles & brocards d'or & d'argent, l'on emploie l'or & l'argent filé en trame, & non en chaîne, pour les raisons que l'on dira ci-après.

De l'ordre qu'il faut tenir dans les Manufactures, & ce qu'il y faut faire.

Cet ordre consiste prémierement à tenir des livres très-exacts, & sans confusion, soit pour les matieres que l'on fait venir, & que l'on achete dans les pays, où elles croissent, soit pour celles que l'on donne aux ouvriers pour les manufacturer; des livres de reception d'ouvrages, de teinture & d'envoi; des journaux de vente, de caisse, d'extrait, & autres livres qui servent aux Manufactures.

Mais pour bien faire observer cet ordre, & toutes les choses dont il sera parlé ci-après, il est nécessaire qo'il y ait un des associés, actuellement demeurant dans le lieu de la Manufacture, comme il a été dit ci-devant, afin que tout se fasse bien à propos. Il seroit encore mieux d'intéresser un bon Manufacturier, qui ait déja eu la conduite des ouvriers bien experts, parce que son interêt le fera mieux agir, & la réussite sera plus assurée.

Supposé que la Manufacture que deux ou trois Négocians veulent entreprendre, soit d'étoffe de Tours; la prémiere chose à laquelle ils doivent s'appliquer est à l'achat des soyes propres pour les marchandises qu'ils voudront faire manufacturer; parce que les unes sont propres à une ehose, & les autres à une autre, & pour cela ils doivent les acheter de la prémiere main; c'est-à-dire, à Marseille, ou à Lyon: car la

plupart des Marchands de ces deux Villes, les vendent par Commiſſion, pour le compte des étrangers qui nourriſſent les vers, ou qui les achetent en détail dans les foires & marchés, des Payſans qui en font commerce.

La meilleure qualité des ſoyes pour les étoffes pleines & unies, ſont celles qui ſe tirent de Meſſine ; parce qu'elles prennent une belle teinture, & particulierement le noir, qui prent un beau luſtre, & qu'il y a moins de déchet, quand elle eſt bien conditionnée, c'eſt-à-dire, ſi elle n'eſt point fourrée de quelqu'autre de moindre qualité.

Les Soyes qui viennent de Syrie, que l'on appelle ſoyes de Luges, Chouf, Billedun, ſont fort belles. Il en vient de Perſe, & de la Chine, qui ſont blanches, & très-fines ; il en vient auſſi d'Italie, mais elles ne ſont pas ſi belles, ſi ce n'eſt celles qui viennent de Bologne. Toutes ces ſoyes ſont propres pour toute ſorte de draps de ſoye, qui ſe manufacturent tant en la ville de Lyon, qu'en celle de Tours.

La ſeconde eſt qu'on ne doit jamais manquer de matieres prêtes, ſoit dans le Magazin, ou entre les mains des ouvriers, afin de les entretenir continuellement dans leur travail, pour ne leur donner aucun ſujet de plainte, qu'ils perdent leur tems ; outre que la ceſſation du travail leur fait perdre l'égalité de la main, ce qui eſt très-important pour la perfection de l'ouvrage.

Encore qu'ils manquent d'occupation, on ne laiſſe pas de leur avancer ſur les façons à venir ; & lorſqu'ils commencent à travailler, ils ſe hâtent de faire l'ouvrage, pour gagner le tems qu'ils ont perdu ; ainſi ils ne font jamais les marchandiſes parfaites, & c'eſt ce qui fait la pierrerie, de laquelle on ne peut avoir le débit ; d'où il s'enſuit qu'il la faut vendre à de mauvais débiteurs, qui ne le pouvant revendre qu'à perte, ne payent pas ſi facilement: outre que la marchandiſe mal fabriquée, fait perdre la reputation de la Manufacture.

La troiſiéme. Il faut s'attacher à connoître les bons ou mauvais ouvriers, parce que c'eſt de là que dépend la Manufacture ; & pour ſavoir leur défaut, il eſt néceſſaire de ſe rendre capable de les corriger pour les leur marquer, ſur tout quand ils ſont négligens à renouer les fils rompus ; parce que c'eſt ce qui cauſe les rais tout le long de la piece.

S'ils ne frappent pas également le battant du métier, cela fait que l'étoffe eſt forte en un endroit, & lâche en d'autres ; ce qu'il eſt important d'empêcher, particulierement aux étoffes où toutes les fautes ſont remarquables, & dans les façonnées qui ſe font à baſſe liſſe, parce que la figure ſe trouve plus grande, ou plus petite ſi l'on ne bat pas également ; & ſi c'eſt marchandiſe faite à la tire, il faut prendre garde, ſi le Tireur enleve toutes les liſſes néceſſaires, pour former la figure ; car autrement il ſe trouveroit qu'en des endroits la figure ſeroit garnie & non en d'autres: ce qui rendroit l'ouvrage defectueux.

Sur toutes choſes, il faut bien prendre garde, lorſque l'on monte des métiers d'étoffe façonnée, de faire lire la figure exactement, afin qu'il ne manque rien au deſſein que l'on s'eſt propoſé de faire.

Pour tenir les ouvriers dans leur devoir, s'ils ſe relâchent de bien faire, il faut diminuer leurs façons, ou les chaſſer, s'ils ſont incorrigibles: cela ſert de grand exemple aux autres ouvriers pour les animer à bien faire, crainte de pareil châtiment ; car il faut remarquer, que c'eſt plûtôt la façon de l'ouvrier qui donne la perfection à la marchandiſe, que non pas la matiere qui la compoſe, ainſi que l'experience nous l'apprend.

La quatriéme. Il faut s'appliquer à connoître les matieres propres pour les étoffes de ſoye, laine, coton, fil, & autres ſortes de matieres, ſoit pour les chaînes, ſoit pour les trames ; parce que la bonté & beauté de la marchandiſe dépend du choix que l'on en fait : Par exemple, il y a dans les Manufactures de draps de ſoye, des ſoyes qui ſont propres pour des taffetas luſtrés, qui ne le ſont pas pour des Armoiſins ; d'autres pour des Tabis, qui ne le ſont pas pour des Pannes, & des Velours ; ainſi de toutes les autres ſortes d'ouvrages tant pour la chaîne, que pour la trame.

Il en eſt de même des Manufactures de draperie & ſergerie de laine, que de celles de ſoye ; car il y a des laines qui ne ſont propres que pour les chaînes, qui ſont les laines de toiſon ; pour les trames, il faut des avalies, c'eſt-à-dire des laines qui proviennent des peaux de mouton de l'abatis des Bouchers, qu'ils vendent aux Megiſſiers ; & le filage pour la chaine eſt différent auſſi de celui pour la trame.

La cinquiéme. Il faut non-ſeulement prendre garde aux qualités des matieres ; mais encore il faut choiſir, & ſeparer la fine d'avec la groſſe, parce qu'il ſe trouvera dans une bale de ſoye, quoique d'une même nature, qu'il y en aura de plus fine, & de plus groſſe, l'une que l'autre ; & ſi on l'emploioit ſans en faire le choix ſur la cheville, l'ouvrage ſe trouveroit inégal par toute la piece.

Ce triage ſe fait avant que de mettre ſes ſoyes en teinture ; & quelque ſoin, & quelque exactitude que l'on apporte à ſeparer la fine d'avec la groſſe, elle ne laiſſe pas de ſe trouver inégale dans les écheveaux ; c'eſt pourquoi il faut encore prendre garde au devidage, & ordonner aux devideuſes de mettre la fine & la groſſe ſur des bobines ou rochets différens. Enfin tout le ſecret pour la beauté de la marchandiſe eſt de bien emploier la ſoye, & d'éviter les déchets, pour y trouver de l'avantage, lequel déchet provient de pluſieurs cauſes, ainſi qu'il ſera dit ci-après.

Il en eſt de même des laines que l'on employe dans les Manufactures de draps & de ſerges ; parce que les bales de laine ne ſont pas toujours égales ; il y en a dedans de plus fines, & de différente qualité, & bien ſouvent par la malice des Marchands, qui en mettent de méchante avec la bonne : c'eſt pourquoi il les faut trier ; car de mêler de la laine de différente qualité pour le filage, les unes foulant moins que les autres, le mélange rend l'ouvrage imparfait.

La ſixiéme. Ce n'eſt pas aſſez de faire ce triage, avant que de filer ; il faut encore trier le filet, quand la laine eſt filée ; parce qu'il y a des fileurs & des fileuſes qui filent plus fin, & plus gros les unes que les autres ; c'eſt pourquoi il faut faire travailler les fins enſemble, & les gros à part ; & c'eſt ce triage qui fait la différence d'un drap fin, ou d'une ſerge fine, d'avec un plus gros, ou une plus groſſe.

Il faut auſſi prendre garde que les femmes qui devident de la ſoye ne ſe ſervent point d'huile, ni d'autre choſe qui ſoit graſſe, afin de la devider plus vîte ; parce que cela eſt cauſe que la marchandiſe s'engraiſſe en la portant.

Le molinage de la ſoye eſt encore très-important pour la perfection de l'ouvrage ; c'eſt pourquoi il faut prendre garde qu'elle ſoit filée & torſe également. Enfin il faut prendre garde à tous les aprêts par où elle doit paſſer.

La teinture ſert encore à la beauté de l'ouvrage, & bien ſouvent une belle couleur fait plûtôt vendre la marchandiſe que la bonté ; c'eſt pourquoi un Manufacturier doit ſoigneuſement prendre garde, que les couleurs ne ſoient point vergées, & que les ſoyes que l'on employe à faire une piece ſoient teintes en une même chaudiere, pour éviter qu'elles ne ſoient barrées par des couleurs plus claires ou plus brunes.

La ſeptiéme choſe à quoi il faut prendre garde, eſt,

quand l'étoffe est manufacturé, de la laisser un tems raisonnable sur l'Ensuble pour la rendre plus unie, & pour empêcher qu'elle ne se gripelle ; & lors qu'elle sera déroulée, avant que de la deplier, qu'elle soit bien netoyee, c'est-à-dire, que les nœuds & les bourres de soye renouées, que l'ouvrier en travaillant a jettées sur la piece, soient époustées, & ôtées pour rendre l'ouvrage plus propre & plus agréable à la vûe.

La huitiéme est le pliage des étoffes, qui doit être dans la derniere propreté. Si ce sont des pannes, que les plis n'excedent pas plus d'un pouce l'un que l'autre ; si ce sont des taffetas, que les plis ne passent pas l'un l'autre en dedans ni en dehors, parce que cela a mauvaise grace, & donneroit lieu de soupçonner à ceux qui les voudroient acheter, que l'ouvrage n'est pas bien conduit, car c'est une chose assurée, que quand la lisiere d'une étoffe n'est pas égale, elle est mal manufacturée ; il en est de même du pliage de toute sorte de marchandises, qui doivent être pliées, suivant & ainsi qu'il est accoutumé.

Mais avant que de plier, l'ouvrier doit avoir les mains fort propres & bien lavées, crainte de gâter la marchandise par des mains sales & suantes, particulierement les blancs, bleux, verts, feu, & autres couleurs claires ; car il faut observer que la moindre tache dans une étoffe, est capable d'en faire manquer la vente.

Il est important encore d'avertir les ouvriers, s'ils rencontrent des bouts ou quelque autre defaut d'éviter de les mettre en l'endroit qu'elle doit être montrée ; parce que cela pourroit encore dégoûter les Marchands, & leur faire croire qu'il en seroit de même tout le long de la piece, puisque l'on n'auroit pas pû cacher ce défaut ; & pour éviter cet inconvenient, l'ouvrier doit faire demi pli, ou un quart de pli, pour cacher les défauts en dedans. Cela ne se doit pourtant pas faire à dessein de tromper ; au contraire, c'est afin que les Marchands en soient avertis, & pour cela il faut attacher un bout de fil à la lisiere vis à vis l'endroit où sera le défaut, pour en faire la tare à celui qui l'aura achetée ; car il faut être de bonne foi en toutes choses.

La neuviéme chose qu'il faut observer est, qu'avant que de mettre en caisse la marchandise, il faut qu'elle soit plombée, si c'est à Tours, par les Maîtres Jurés Ouvriers en soye, & à Lyon par Messieurs de la Douane, afin qu'arrivant à la Douane de Paris, les Commis qui la visiteront, ne puissent pas soupçonner, & dire que ce soit Marchandise étrangere, & leur donner lieu de la saisir, s'ils ne la trouvent pas plombée & douanée.

Il en est de même des Draps, Serges, Camelots, Barracans, & autres étoffes de fil qui doivent être aussi plombées, afin que l'on connoisse le lieu de la Manufacture ; si les Marchandises sont bien manufacturées, & si elles ont les largeurs & les longueurs mentionnées dans les Ordonnances.

La dixiéme est, d'empêcher que les Ouvriers, par les mains desquels passent les matieres, qui doivent être aprêtées avant qu'elles soient manufacturées, n'en volent une partie, ainsi qu'il arrive souvent, si l'on n'y prend bien garde. Cela est encore important ; car il s'est vû des Manufacturiers ruinés des vols qui leur avoient été faits par les ouvriers, & on peut éviter ces vols & tromperies.

MANUFACTURIERS. Les Manufacturiers conserveront leur bien ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fideles à executer ce qui suit, car S. Paul dit dans la premiere Epitre à Timothée chap. 4. v. 9. *La piété est utile à tous, & c'est elle à qui les biens de la vie presente, & ceux de la vie future ont été promis.*

I. Si les Maîtres Drapans & Sergers ont fait les Draps, Serges, & autres étoffes de laine & de fil, conformes aux Ordonnances du Prince, pour les longueurs & les largeurs, Ordonnances de Louis XIV. de l'année 1669. pour les Manufactures, depuis l'article 1. jusques au 32.

II. Si les Maitres n'ont pas employé à leurs Manufactures les laines, avant qu'elles ayent été vûes, & visitées par les Maitres Gardes & Jurés, *ibid art.* 41.

III. S'ils ont fait les lisieres des draps de pareille longueur que l'étoffe, suffisamment fortes, *ibid. art.* 32.

IV. S'ils ont fait les chaînes des étoffes aux largeurs ordonnées, *ibid. art.* 32.

V. S'ils ont employé des laines, fils, & autres matieres plus fines à un bout de la piece, qu'à tout le reste de la longueur & de la largeur, *ibid. art.* 32.

VI. Si les Marchands n'ont pas exposé en vente des laines, avant qu'elles ayent été visitées par les Gardes Jurés, pour voir si elles ont les qualités que demande l'Ordonnance : il y a cent livres d'amande pour chaque contreventions. *ibid. art.* 41.

VII. Si les Maîtres Drapiers, Sergers, Ouvriers, ou Fouleurs, n'ont ni tiré ni alongé leurs marchandises, de telle sorte qu'elles puissent se racourcir de la longueur, & s'étressir de la largeur, à peine de cent livres d'amande, & confiscation de la marchandise pour la prémiere fois, &, pour la recidive, d'être déchûs de leur Maîtrise, *ibid. art.* 52.

VIII. Si étant Maîtres, ils ont fait inscrire leurs noms & qualités de Maîtres, tant sur les Registres des Juges des lieux, qui ont droit de connoître de la Police des Manufactures, que sur celui de leur Communauté dans le tems porté par l'Ordonnance, *ibid. art.* 34.

IX. Si, ayant fait inscrire leurs noms & leurs qualités dans les Registres, ils ne se sont pas ingerés de travailler sans la permission des Juges de Police, ou sans faire leur apprentissage prescrit par l'Ordonnance : il y a amande, & confiscation des marchandises, *ibid. art.* 54.

X. S'ils ont nommé tous les ans des Gardes, ou Jurés des Métiers de Draperies, & Sergers, *ibid. art.* 55.

XI. Si les Gardes ou Jurés ont bien & dûment fait leurs Commissions, & fidellement rapporté au Juge de Police des Manufactures toutes les contreventions faites aux Reglemens : il y a peine d'interdiction de la Commission, & de la Maîtrise, s'ils y manquent, *ibid. art.* 39.

XII. Si les Gardes ou Jurés en charge ont visité au retour du foulon, les Draps, Serges & autres étoffes, & les ont marquées de la marque du lieu où elles ont été faites, si elles sont conformes aux Reglemens ; & si étant defectueuses, il les ont fait saisir pour en faire leur rapport au Juge de Police des Manufactures, *ibid. art.* 39.

XIII. Si les Maîtres Gardes & Jurés des lieux, où se tiennent les foires, ont visité & marqué les Draps, Serges, & autres étoffes de laine ou de fil qu'on y apporte, *ibid art.* 40.

XIV. Si les Gardes & Jurés ont tenu fidelle Registre de toutes les marchandises déchargées, du jour de la décharge, & du nom des Marchands à qui elles appartiennent, *ibid. art.* 42.

XV. Si les Gardes ou Jurés ont tenu les halles, & autres lieux destinés pour recevoir les marchandises, bien clos & fermés, pour la sureté desdites marchandises ; à peine de répondre en leurs propres noms de la perte qui pourroit arriver, *ibid. art.* 42.

XVI. Si les Marchands & ouvriers n'ont pas évité par finesse, ou tout ouvertement refusé la visite des Gardes & Jurés, *ibid. art.* 43.

XVII. Si les Gardes ou Jurés, sortant de charge, ont remis entre les mains de ceux qui leur succe-

dent, tous les Regiſtres & Papiers concernant les affaires de la Communauté, *ibid. art.* 35.

XVIII. Si les Auneurs n'ont auné aucune marchandiſe ſans être marquée de la marque du lieu, & ſans le nom de l'ouvrier ſur le chef de la piéce fait ſur le métier, & non à l'éguille : il y a peine pour la prémiere contrevention de cinquante livres d'amande, & pour la ſeconde de pareille ſomme, & d'interdiction de leur fonction, *ibid. art.* 36.

XIX. Si les Auneurs ont auné toutes ſortes de marchandiſes de laine, ou de fil, bois à bois, & au juſte : il y a cent livres d'amande pour chaque contrevention, *ibid. art.* 44.

XX. Si avant que d'être reçûs Maîtres, ils ont fait leur apprentiſſage chez un Maître du métier, & demeuré actuellement à ſon ſervice ; pour les Drapiers l'eſpace de deux années entieres & conſecutives, & pour les Sergers trois années, dont il ſera paſſé acte devant Notaire, regiſtré ſur le livre de la Communauté, *ibid. art.* 47.

XXI. Si étant apprentis, ou compagnons, ils ont employé leur tems, & fait leur ouvrage comme ils devoient ; il y a péché, & obligation de dédommager leurs maîtres, & de leur reſtituer ce à quoi ſe montent leurs dépenſes & leurs gages, au *prorata* du tems qu'ils ont perdu, *S. Thom. q.* 62. *art.* 4. *in corp. ibid. art.* 99.

XXII. Si durant le tems de leur apprentiſſage, ils ne ſe ſont pas abſenté de la maiſon de leurs Maîtres ſans cauſe légitime, & jugée telle par le juge de police, *ibid. art.* 44.

XXIII. Si les Maîtres ne congedient point leurs apprentis ſans cauſe legitime, & jugée telle par le Juge de Police, à peine de trente livres d'amande, *ibid. art.* 47.

XXIV. Si les Maîtres n'ont pas débauché & attiré chez eux les apprentis, ou compagnons des autres Maîtres : ils ne peuvent leur donner de l'emploi directement, ou indirectement, à peine de ſoixante livres d'amande, *ibid. art.* 47.

XXV. Si l'apprentiſſage & le chef d'œuvre étant fait, & l'aſpirant étant trouvé capable, les Maitres Gardes & Jurés, pour le recevoir à la maîtriſe, & avant que de lui délivrer ſes Lettres de reception, n'exigent point de lui des feſtins & des preſens ; ils ne peuvent pas l'y obliger, & il ne peut les donner à peine de ſuſpenſion de la maîtriſe pour un an, & de cent livres d'amande contre chacun des contrevenans, *ibid. art.* 48.

MANUS DEI. *Voyez* Emplâtre MANUS DEI.

MAQ.

MAQUEREAU. Poiſſon de mer, qui eſt rond, épais, charnu, ſans écailles, ayant le muſeau & la queue pointus. Les maquereaux ſont toujours en troupe ; les plus grands ont environ une coudée de long ; on les pêche au mois d'avril, de may, & de Juin ; ils ſont excellens, quand ils ſont de bonne groſſeur, & bien frais.

MAQUEREAU *en ragoût*. Paſſez le au roux dans la caſſerole avec un peu de farine; quand il aura pris une belle couleur, faites le cuire avec bon bouillon de poiſſon, ou purée claire, & champignons, le tout aſſaiſonné de ſel & de poivre. Lors qu'il eſt cuit, ſervez le avec jus de citron.

MAQUEREAU *à la ſauſſe rouſſe*. Quand vous l'aurez vidé, vous l'inciſerez un peu le long du dos, & vous l'aſſaiſonnerez avec huile, ſel menu, poivre & fenouil. Vous l'envelopperez de fenouil vert, & vous le ferez rôtir. Etant cuit, vous le partagerez en deux par le dos, & l'ayant dreſſé dans un plat, vous jetterez par deſſus une ſauce rouſſe faite avec de beurre frais, ſel, poivre, ciboules, perſil haché menu, & un filet de vinaigre ; on y ajoute des groſeilles vertes, dans la ſaiſon.

MAQUEREAUX *au ſec*. Prenez un bon gros Maquereau, faites le rôtir ſur le gril ; étant cuit, ouvrez le en deux tout le long du dos ; aſſaiſonnez le de ſel, & de poivre ; réuniſſez enſuite les deux moitiés, pour lui faire prendre l'aſſaiſonnement, & ſerrez le un moment après.

Il y a beaucoup de perſonnes qui aiment l'arête du Maquereau ; & qui la font mettre ſur le gril, pour la ramollir, & la rendre plus délicate.

MAQUIGNON. C'eſt celui qui vend des chevaux, qui les refait, & qui couvre leurs défauts.

Obligations des Maquignons.

Les Maquignons conſerveront leurs biens & les augmenteront, s'ils ſont fideles aux obligations ſuivantes ; car le Prophete Ezechiel aſſure de la part & de l'ordre de Dieu, que celui qui fera ſes volontés, trouvera dequoi ſubſiſter, & dequoi augmenter ſon temporel, *Præcepta, quæ cum fecerit homo, vivet in eis.* Ezech. 20. 21.

I. S'ils ſe ſont abſtenus de vendre des chevaux qu'ils ſavoient avoir des défauts apparens ou cachés, le même prix que s'ils n'en avoit point : il y a péché & obligation de reſtituer ce qu'ils ont pris de plus, que la valeur legitime, eu égard à leurs défauts. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 11. *art.* 1. *in corp.*

II. Si ſans ſavoir qu'ils euſſent des défauts, ils les ont vendus le même prix, que s'ils n'en euſſent eu aucun, cette ignorance les excuſe de péché ; mais non de l'obligation à la reſtitution, auſſi-tôt qu'ils en ont la connoiſſance. *ibid.*

III. S'ils n'ont pas caché les défauts qui ne ſe pouvoient voir que par l'uſage ; étant obligés non ſeulement de les découvrir, lors qu'on les leur demande ; mais auſſi lors qu'on ne les demande pas : ſi ces défauts expoſent l'acheteur à quelque peril, ou lui apportent quelque dommage, les ordonnances les obligent à le dédommager, ou à reprendre les chevaux. *Art.* 3. *in corp. ſuprà.*

IV. S'ils ont vendu les chevaux communs au prix ordinaire, ces ſortes de chevaux ayant un prix fixe & certain. *Tob.* 4. *Matth.* 1. *S. Thom. art.* 1. *in corp. ſuprà.*

V. S'ils n'ont pas vendu les chevaux rares & extraordinaires à un prix exceſſif & ſans bornes. La cupidité & l'avarice ne doivent pas mettre le prix aux choſes, leurs deſirs ſont infinis ; la marchandiſe, quelque rare qu'elle ſoit, a toûjours ſon juſte prix, que la droite raiſon & l'équité doivent regler. *ibid. S. Thom. ſuprà.*

VI. S'ils ne vendent pas des chevaux plus qu'ils ne valent, à cauſe ſeulement qu'ils ſont utiles, néceſſaires, ou qu'ils plaiſent aux acheteurs : n'ayant pû ni dû les vendre au deſſus du juſte prix, s'ils n'en ſouffrent aucun dommage. Le beſoin qu'en a l'acheteur, l'utilité & la commodité qu'il en tire, ne ſont pas à eux ; ils ne peuvent donc pas les faire entrer dans le prix. *Art.* 1. *in corp.*

VII. S'ils ſe ſont contentés de défalquer ſeulement quelque partie du prix exceſſif des chevaux qu'ils ont trop vendus, croyant par ce moyen de ſatisfaire au mal qu'ils ont fait par ces ventes injuſtes ; ils ſont obligés de reſtituer entierement tout ce qu'ils ont pris de plus qu'ils ne doivent, *q.* 16. *art.* 2. *in corp.*

VIII. S'ils n'achetent pas des chevaux beaucoup moins qu'ils ne valent ; n'étant pas plus permis d'acheter un cheval moins, que de le vendre plus que le prix raiſonnable ; ils doivent fournir le ſuplement du juſte prix. *art.* 1. *in corp.*

IX. S'ils ont menti, fait des faux ſermens, tromperies, ruſes, fineſſes, ou autres fourberies, pour

mieux vendre leurs chevaux ; toutes ces voies sont défendues, & il n'est jamais permis de mentir, encore moins d'ajouter le parjure au mensonge, *Exod. 20. Levit. 19. Psalm. 5. Matth. 5. S. Aug. in Psalm. 10.*

X. S'ils ont promis quelque chose aux Maréchaux, ou autres qui leur faisoient vendre ou acheter des chevaux, afin de faciliter les marchés injustes, dommageables, ou perilleux aux acheteurs, à cause des vices cachés, ou pour empêcher de faire remarquer les vices manifestes ; ils sont coupables des péchés qu'ils ont fait faire à ces sortes de gens, & obligés solidairement à la reparation des dommages, *Art. 1. in corp. supra.*

XI. Si après avoir conclu des marchés injustes pour d'autres personnes, ils se sont contentés de les avertir du mal qu'ils y ont fait pour eux, cela n'est pas suffisant ; car ils doivent non seulement les avertir, mais aussi procurer la satisfaction, ou satisfaire eux-mêmes aux dommages qu'en a souffert l'acheteur, encore qu'ils n'en ayent point profité. *S. Thom. in q. 62. art. 7. in corp.*

MAQUIGNONS. Les finesses, ou plûtôt les tromperies des Maquignons, sont en si grand nombre, qu'il est comme impossible de les déduire toutes ; on tâchera néanmoins d'en découvrir la plus grande partie, & particulierement celles desquelles on se peut appercevoir, en y prenant bien garde. Pour faire paroitre la queue forte aux chevaux, qui l'ont foible & debile, ils la lient comme on faisoit anciennement aux Coursiers, ou bien leur coupent le nerf qui vient de la croupe, & quelques-uns y adaptent au dedans un certain fer fort delié. Si le Cheval a les oreilles longues, ils les coupent pour les rendre aigues, & si elles sont abaissées, ils les relevent par le moyen de la testiere, ou bien même les coupent un peu, & puis les recousent. Si le Cheval est long, ils lui approprient une selle haute de siege ; quand il a la corne mauvaise, ils y appliquent divers onguens, & le ferrent à l'avantage déguisant si bien le défaut, qu'ils le font paroître tout autre ; & lors qu'il a du poil de la couleur duquel on peut tirer de mauvais signes, ils le colorent d'une autre façon ; ce qui se peut facilement reconnoître par la différence de la couleur naturelle. Si le cheval est ombrageux, ils le harcellent sans cesse de la main, de la voix & du genouil, lorsqu'il est prêt d'aborder quelque chose qui lui peut faire peur ; en sorte qu'ils le divertissent. S'il est fort en bouche, avant que le mettre à la carriere, ils ont un homme attitré au bout, lequel de la voix & de la main lui fait signe de parer ; ainsi il s'arrête, ayant cela par habitude. S'il a la bouche dure & seche, ils lui donnent un mords rude, & même ils y mettent du miel & du sel, afin qu'il jette de l'écume ; & pour faire en sorte qu'il ne s'appuye pas sur son mords, & qu'il paroisse leger à la main, ils mettent une petite chaînette dedans les levres, laquelle est liée à la bride & à la gourmette, & si proprement adaptée, que difficilement s'en peut-on apercevoir. Si le cheval a difficulté de respirer, ils lui fendent les nazeaux, & y remedient encore par plusieurs medicamens. S'il est dur à l'éperon, ils le tourmentent par les coups & par les menaces, & le plus souvent lui frottent les flancs avec du sel, & de la lessive, ou du vinaigre.

Il faut aussi remarquer que ces Maquignons & Vendeurs ont accoûtumé de faire prendre de certaines habitudes aux chevaux en des lieux qu'ils appellent montres, où les chevaux étant accoûtumés font ordinairement des merveilles ; mais étant montés par quelqu'amy, qui les fasse aller par divers chemins, on verra leurs defauts. De tout ce qui est dit ci-dessus, on peut tirer cette considération, qu'il faut prendre garde : prémierement aux fers & au mords du cheval, parce que par ce moyen on découvre souvent les défauts de l'animal, & particulierement de la bouche, laquelle ne doit pas être déchirée, ni la langue découpée, comme il arrive quelquefois. Après cela, il faut prendre garde que les genoux ne soient pas gros, ni enflés, ni écorchés, & que les flancs ne soient pas frottés, ni cicatrisés. Il faut considerer ensuite la tête, les oreilles, la selle & la queue. Pour reconnoître si le cheval est fort d'échine & des hanches, il faut prendre garde après qu'on l'a monté, s'il est ferme, & s'il ne se relâche point en cheminant ou galopant ; & pour s'assurer, s'il est fort des jambes & de poitrine agile, & s'il a le genou delié, il y faut prendre garde en descendant, & le faire aller le pas, en lui laissant la bride sur le cul, sans le provoquer ni du talon, ni de la voix, ni de la main.

MAR.

MARBRE. C'est une sorte de pierre fort dure & fort solide, qui reçoit un beau poli, & qui est très-difficile à tailler. On peut dire que la dureté du Marbre consiste en ce que l'argile dont il est fait a des parties beaucoup plus petites & des pores plus étroits, que celle qui est la matiere des autres pierres. Ce qui fait que les souphres qui s'y arrêtent les remplissent beaucoup plus exactement ; & par conséquent, que le tout qui resulte de ce mélange, est plus dur & plus continu que les pierres.

Il y a plusieurs sortes de Marbre, qu'on ne distingue que par ses différentes couleurs, & par le pays, d'où on le tire. On donne la nom de Jaspe à celui qui a diverses couleurs.

Pour faire du Marbre ou du Jaspe.

Prenez chaux vive, que vous détremperez avec blancs d'œufs & huile de lin ; & de cela faites plusieurs boules : dans l'une vous mettrez de la laque, pour la faire rouge, & que la laque soit bien pulverisée ; à l'autre de l'inde pour faire bleu ; à l'autre du vert de gris, pour vert ; & aux autres, d'autres couleurs, reservez en une ou deux blanches ; mais ayant applati une de ses boules comme une galette de pâte, vous en ferez de même à toutes les autres, & les ayant couchées l'une sur l'autre, les blanches au milieu, vous couperez avec un grand coûteau de grandes tranches tout du long de ces plaques. Aprés avoir tout coupé, vous mêlerez toutes ces tranches dans un mortier pour les broyer, & ainsi mêlées, vous aurez un beau Jaspe, lequel vous prendrez, & avec une truelle à Masson, ou avec les mains, vous l'étendrez sur la colomne ou table que vous voudrez faire, & les polirez avec la truelle tant que vous verrez qu'elle s'attache. Le tout étant poli, si par hazard vous n'y avez pas mis d'huile, mais seulement du blanc d'œuf, vous en ferez bouillir, & vous le jetterez tout bouillant sur la matiere, la faisant couler & glisser par tout, tandis qu'elle sechera ; cette huile s'imbibera & donnera un beau lustre à vôtre Jaspe. Si dès le commencement vous avez mis de l'huile de lin pour détremper la chaux vive, il n'est plus besoin d'y en remettre. Tout cela étant fait, vous mettrez secher vôtre piece à l'ombre.

De ce Jaspe vous pouvez encore faire des chapelets, dont les grains étant faits dans un moule vous les jetterez dans un pot plein de l'huile de lin, où ils secheront & se verniront.

Pour jasper noir.

Prenez de l'eau de chaux vive, & de l'eau forte, avec du brou de noix vertes ; faites détremper & mêler le tout ensemble ; puis prenant ce noir qui est très-beau, couchez le avec une brosse sur ce que

vous voulez jaſper ſoit colomne, table, ou autre choſe : cela fait, mettez vôtre colomne ou table ainſi noire dans du fumier, l'eſpace de huit jours, & la retirez au bout du tems,& vôtre piece ſera toute marbrée.

Autrement. Faites une groſſe boule de vôtre noir, mettez la autant de tems dans le fumier, & frottez en vôtre colomne en la maniere décrite ci-deſſus ; & tant d'une façon que d'autre, votre colomne ou table étant ainſi marbrée, il la faut frotter de verni pour lui donner du luſtre.

Autrement. Faites diſſoudre à petit feu deux onces de Sphalte dans un pot plombé ; la matiére étant fondue, vous y ajouterez le tiers de Karabé fondu, & mêlerez bien le tout enſemble ; puis vous le retirerez du feu, & vous le jetterez tout chaud, dans le moule, où vous le laiſſerez ſecher avant de le retirer.

Pour contrefaire le Marbre.

Prenez du plâtre blanc bien pilé & pulveriſé, & paſſé par le tamis, & faites de la colle de parchemin ; lors qu'elle ſera fondue, mêlez la avec vôtre plâtre juſqu'à ce qu'il ſe puiſſe faire une pâte, dans laquelle vous mêlerez les couleurs qu'il vous plaira ; vous étendrez ladite pâte ſur une table de bois avec une truelle ; vous la polirez le mieux qu'il vous ſera poſſible ; laiſſez la ſecher quinze jours ; poliſſez la quand elle ſera bien ſeche, avec une pierre ponce un peu forte au commencement, & enſuite un peu douce, y jettant deſſus du fin tripoli ; paſſez y aprés cela une pierre dont on éguiſe les couteaux & les raſoirs ; & enfin une peau de bœuf pour la rendre luiſante.

Pour blanchir l'Albâtre, & le Marbre blanc.

Mettez de la pierre ponce en poudre fort ſubtile, & l'infuſez dans du verjus l'eſpace de douze heures ou environ ; ayez aprés cela une éponge, trempez-la dans les ſuſdites matieres, frottez en l'albâtre, ou le Marbre blanc, prenez enſuite de l'eau claire avec un linge & lavez l'albâtre ou le Marbre ; eſſuyez le enfin avec un linge blanc & net.

Pour colorer le marbre, & l'albâtre en bleu, ou violet.

Prenez du ſuc de panais rouge, & de lis violet, & de vinaigre blanc, une ſuffiſante quantité de chacun, pour donner à la liqueur l'œuil qu'il vous plaît ; faites les cuire enſemble pendant un peu de tems ; ajoûtez ſur chaque livre de la liqueur compoſée, lors qu'elle eſt cuite, une once d'alun en poudre. Plongez enſuite dans cette liqueur, le marbre, ou l'albâtre que vous voulez teindre, & faites la bouillir encore, juſqu'à ce qu'ils ayent pris la couleur que vous voulez leur donner. Si les pieces étoient ſi grandes, qu'elles ne pûſſent pas entrer dans le vaiſſeau, il faudroit les teindre par parties, en frottant de la liqueur toute bouillante, tantôt un endroit, & tantôt un autre.

MARBRE, Maniere de le dorer. V. OR.

MARC. C'eſt un certain poids d'or, ou d'argent. Le marc eſt compoſé de huit onces, ou 64. gros, ou 192. deniers, ou 160. eſterlins, ou 300. mailles, ou 640. felins, ou 4608. grains. Chaque once eſt diviſée en huit gros, vingt-quatre deniers, vingt eſterlins, quarante mailles, quatre-vingt felins, & cinq cens ſoixante grains. Le gros eſt diviſé en trois deniers, deux eſterlins, & demi, quinze mailles, dix felins, & ſoixante & onze grains. Le denier en vingt-quatre grains, l'eſterlin en 28. grains, & quatre cinquiémes de grain ; la maille en quatorze grains, & demi ; le felin en ſept grains, & un cinquiéme de grain ; & le grain, en demi, en quart, en huitiéme, &c.

MARC DE RAISIN, qu'on appelle *rape*, en quelques Provinces. C'eſt ce qui reſte du raiſin aprés avoir été foulé.

MARCOTTE, ou MARQUOTTE. *V.* POTAGER.

MARCASSINS. Ce ſont les petits de la Laye.

MARCASSITE. C'eſt une pierre metallique formée de la partie la plus ſeche, & la plus terreſtre de l'exhalaiſon qui produit le métail. On en rencontre preſque en toutes les mines, quoiqu'on faſſe particulierement état de celle qu'on trouve dans les mines d'or & d'argent, laquelle eſt marquetée comme de pailletes de métaux. Falloque la confond fort à propos avec la pierre plombaire, dont parle Dioſcoride, qui n'eſt autre choſe qu'une pierre ou terre qui ſe rencontre dans les mines de plomb, & laquelle reſſemble parfaitement à celle qui contient le plomb, avec cette différence qu'étant miſe au feu, il ne s'en ſepare aucun plomb fondu, & que d'ailleurs elle craquette étant dans le feu, parce qu'elle eſt remplie de flatuoſités ; ce qui n'arrive pas à celle dont on ſepare le plomb, qui s'appelle *vena plumbi*.

Il y a des Marcaſſites qui ſe reduiſent preſque toutes en vitriol, lorſqu'on les laiſſe à l'air pendant quelque tems. Elles contiennent beaucoup de ſouphre commun ; on en trouve dans les terres de Paſſi & aux environs de Rheims en Champagne. En dedans elles ſont jaunâtres & rayés par des lignes qui paroiſſent aller de la circonference au centre. On en voit ſortir des étincelles, lorſqu'on les frappe ſur de l'acier.

MARCHAND. On appelle marchands ceux qui font manufacturer toutes ſortes d'ouvrages pour les vendre, ou qui revendent en detail les marchandiſes, ou qui achetent pluſieurs marchandiſes pour les apporter dans les foires & marchés.

Il eſt à propos de ſavoir qu'il y a à Paris ſix corps de marchands, qui ſont compoſés des anciennes communautés des Marchands, qui vendent les marchandiſes les plus conſidérables ; les premiers ſont les Drapiers & les Chauſſetiers ; les ſeconds ſont les Epiciers ; les troiſiémes ſont les Merciers ; les quatriémes ſont les Pelletiers ; les cinquiémes ſont les Bonnetiers ; les ſixiémes ſont les Orfévres. Les autres communautés comme celle des Tanneurs, Chapeliers, Ouvriers en draps d'or & de ſoye, &c. ſont compriſes ſous le nom d'artiſans, quoyque les particuliers ſe donnent celuy de marchands. Voiez ENFANT, où l'on donne des avis à ceux qui veulent faire entrer leurs enfans dans les marchandiſes.

Obligations communes aux Marchands, Artiſans, & autres gens de Métier.

Les Marchands conſerveront leur bien, ou l'augmenteront, s'ils rempliſſent leurs devoirs, & ſont fideles à executer ce qui ſuit ; car ſaint Paul dit dans la premiére épitre à Timothée c. 4. v. 9. *la piété eſt utile à tout, & c'eſt elle à qui les biens de la vie preſente, & ceux de la vie future ont été promis.*

I. Si avant que de s'engager dans aucun Métier, & pour en faire le choix, ils ont conſulté Dieu, & cherché ſa volonté. C'eſt lui qui eſt le grand Seigneur, & le Souverain Maître. Rien ne ſe doit entreprendre, & rien ne peut réuſſir, s'il n'eſt dans l'ordre qu'il a preſcrit. Dans un bâtiment, chaque choſe a ſa place, hors laquelle elle eſt inutile, & même nuiſible ; il en eſt de même dans le monde, tous les malheurs ne viennent que de ce que chacun n'eſt pas dans le lieu que lui a deſtiné la Providence : elle ſait mieux ce qui leur eſt propre, qu'eux mêmes ; ſi elle les veut dans une ſorte de Métier, elle leur donnera l'intelligence, les lumieres, & l'induſtrie néceſſaire pour y réuſſir, & ſur tout ſon Eſprit pour les y ſanctifier ; mais ſi elle ne les y veut pas, & qu'ils s'y engagent d'eux mêmes, quel fondement d'eſperer ſes lumieres, ſon ſecours, & ſon eſprit ?

quelle

quelle apparence de s'y attendre? *Exod.* 31. *v.* 2. *v.* 30. 36. *v.* 1. *Eccles.* 38. *v.* 35.

II. S'ils ont satisfait au devoir Chrétien de chaque jour. Dieu est le principe & la fin de toutes choses, il faut commencer & finir le jour par lui : le commencer par lui, en lui demandant qu'il verse sa bénédiction sur leurs occupations & sur leur travail : le finir par lui, en lui rendant graces de toutes ses bénédictions. *Deuteron.* 10. *Prov.* 3. *Matth.* 4.

III. S'ils se sont abstenus du travail les jours de Dimanche ou de Fête, & s'ils ne les ont point prophanés par des jeux, des débauches, des trafics, des commerces, & par toute autre sorte d'affaires temporelles. Toute occupation lucrative est défendue en ces saints jours; notre cœur, notre bouche, & nos mains n'en doivent alors avoir d'autre, que le service de Dieu, & la charité du prochain. *Exod.* 19. *Levit.* 23. *Psal.* 73.

IV. S'ils n'employent pas en bûvettes & en débauches les jours des Fêtes de leurs Patrons, au lieu de les passer en prieres, pour faire violence au Ciel, selon les termes de l'Ecriture, *le Royaume des Cieux souffre violence*; & pour engager les Saints à leur obtenir les graces dont ils ont si grand besoin. *Eccles.* 19. *v.* 1. *Eccles.* 18. *v.* 30. *Isay.* 5. *v.* 11.

V. S'ils ont fait un bon usage du tems, & s'ils ne l'ont pas miserablement passé en divertissemens criminels, ou pour le moins inutiles, & en des dépenses qui ont notablement incommodé leurs affaires & leurs familles. Il faut employer le tems saintement, chacun dans les exercices de sa condition. *Ps.* 72. *Prov.* 6. *v.* 6.

IV. Si les Maîtres ne se sont point trompés les uns les autres dans leurs associations, & dans leurs marchés : autrement ils sont obligés à la reparation de tous les dommages. *Ezechiel* 28. *v.* 56.

VII. S'ils n'ont pas conçû de l'envie, & de la jalousie les uns contre les autres. Il n'y a point de peché plus opposé à la charité que celui-là : La charité, comme dit l'Apôtre, *congaudet*, elle désire au prochain le bien qu'il n'a pas, & se réjouit de celui qu'il a ; l'envie au contraire s'oppose au bien que le prochain n'a pas, & qu'il pourroit avoir, & s'attriste de celui qu'il a ; peut-il y avoir une plus grande opposition? *Prov.* 14. *v.* 30. *Eccles.* 4. *v.* 4.

VIII. Si prévoyant la stérilité, ils n'ont pas fait des amas de toutes sortes de marchandises pour les vendre beaucoup plus cher, en se rendant maîtres de toutes celles qui sont dans le pays. *Prov.* 11. *v.* 26. 14. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 4. *c.*

IX. S'ils se sont abstenus de faire des monopoles avec d'autres Marchands, pour debiter leurs marchandises & les vendre un prix excessif : autrement ils sont obligés de restituer tout ce qu'ils ont pris de plus que ce qui étoit juste. 1. 4. *v.* 1. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 62. *art.* 5. *ad* 2.

X. Si par leur amis & leur crédit, ils ne font pas ensorte qu'eux seuls vendent une sorte de marchandise, pour ôter la liberté aux autres d'en pouvoir debiter : cela est contre le bien public & l'interêt de autres Marchands ; aussi la Loy les punit trés-severement. *Amos* 8. *v.* 5.

XI. Si, quoique Revendeurs, ils n'ont pas acheté des marchandises, ou des denrées à un prix bas, ou médiocre, pour les revendre dans le même lieu plus que le plus haut prix : il y a péché, & obligation à la restitution. 14. *q.* 4. *suprà.*

XII. Si, ayant été trompé à l'achat de quelque marchandise, ils ne la revendent pas comme bonne. *Eccli.* 42. *v.* 5. *Isay.* 1. *v.* 22.

Avis important pour les Marchands.

La prémiere chose qu'un Marchand doit observer, c'est de faire les choix parmi ses Facteurs, de celui qui sera le plus propre à la sollicitation des dettes ; parce qu'il y en a qui sont à cela, plus propres les uns que les autres.

Les qualités que doit avoir un Facteur pour la sollicitation des dettes, est prémierement la hardiesse ; en second lieu la vigilance & l'activité ; en troisiéme lieu la prudence, en quatriéme lieu la patience.

La hardiesse consiste à demander payement de ce qu'il est chargé de recevoir, avec beaucoup de respect, particulierement aux personnes de qualité ; mais avec une fermeté mâle & résolue, en représentant le besoin où est son Maître de recevoir ce qui lui est dû. Si on refuse la prémiere fois de faire ce payement, la seconde fois qu'il y retournera, il doit presser la personne un peu plus fortement par des paroles qui le puissent porter à faire des efforts pour payer du moins une partie, s'il ne peut pas payer le tout. Si enfin après plusieurs remises, il ne peut rien tirer de son dû, il faut qu'il soit assez hardi de dire à la personne, s'il lui est ordonné, que l'on agira contre lui par les voyes de Justice.

La vigilance & l'activité est nécessaire à celui qui veut bien solliciter les dettes : elle consiste à se lever matin pour trouver les personnes avec qui l'on a affaire, & à ne point manquer à retourner aux jours & heures qui lui sont données pour recevoir son payement ; car il faut observer que quand on manque aux tems que l'on a dit de revenir, cela sert d'excuse aux debiteurs, de dire qu'ils ont disposé de leur argent ailleurs.

La prudence est la chose la plus nécessaire à la sollicitation des dettes : elle consiste à ne dire que les choses nécessaires pour parvenir à la fin que l'on se propose, qui est de recevoir la dette dont l'on sollicite le payement ; à bien juger du tems où l'on doit trouver les personnes avec qui l'on aura affaire, pour n'y point aller à l'avanture perdre son tems inutilement ; car il y a des personnes que l'on ne trouve que de grand matin, d'autres plus tard ; ainsi il ne faut pas manquer de leur aller parler, aux heures que l'on aura observé de les pouvoir trouver. La prudence consiste encore à ne pas parler à une pesonne en présence de ses domestiques & des autres personnes, qui se trouvent dans la chambre de leurs debiteurs, parce que cela leur donne de la confusion ; & cette imprudence fait qu'ils se dégoutent, & ne veulent plus acheter chez leurs Maîtres, par le déplaisir qu'ils en ont reçû : elle consiste aussi à avoir toûjours sur soi un écritoire, des plumes & de l'encre, même du papier, pour faire des quittances de l'argent que l'on reçoit, cela est plus important que l'on ne pense, car bien souvent ceux qui doivent, trouvent des défaites pour ne pas arrêter ou payer des parties, en disant qu'ils n'ont point de plume, d'encre ni de papier : on sait par experience, qu'on y est plusieurs fois atrapé.

La patience est une vertu bien nécessaire à ceux qui sollicitent les dettes : elle consiste à ne point se rebuter d'aller chez ceux que l'on sollicite ; il faut attendre la commodité de leur parler, sur tout de ne point s'impatienter des remises que l'on fait, ne s'en point mettre en mauvaise humeur, ne point dire des paroles mal digerées & offensantes, car il faut observer que le tems & la patience amenent toutes choses à une bonne fin, au contraire l'impatience ruine les affaires.

Un Marchand doit bien prendre garde d'employer à la sollicitation de ses dettes ceux qui sont attachés à la vente : la raison en est, que pour être un bon solliciteur, il faut de la fierté quelquefois dans les

paroles pou émouvoir les debiteurs, qui sons d'un caractere quelquefois à ne payer que par dépit, ce qui leur fait concevoir de l'aversion contre ceux qui les pressent fortement, de sorte qu'ils ne voudroient pas avoir affaire à eux, lorsqu'il seroit question une autre fois de leur vendre de la marchandise.

Encore qu'un Marchand ait fait choix d'un Facteur qui ait toutes les qualités qu'on a représentées ci-dessus pour solliciter ses dettes, avant que de rompre néanmoins avec ses debiteurs, en les faisant assigner pour avoir le payement de son dû, il est nécessaire d'y aller soi-même, quand ils ne sont pas émûs par les sollicitations de ses Facteurs. La raison en est, que les debiteurs ont peine de refuser de payer aux Maîtres, quand ils ont usé de plusieurs remises envers leurs Facteurs; & la confusion qu'ils en reçoivent, fait qu'ils les sortent plus facilement d'affaire.

Mais il doit observer cette maxime, de ne porter jamais lui-même de mauvaises paroles à ses debiteurs; s'il a quelque chose de fâcheux à leur dire, il faut que ce soit toujours par ses Facteurs, afin de ne pas attirer sur lui leur mauvaise humeur, & de conserver leur chalandise; car quand un Facteur porte une parole qui fâche un debiteur, & qui l'oblige à payer par dépit, il en est quitte pour le desavouer, & dire qu'il ne lui a pas donné ordre de parler ainsi; & par ce moyen, il appaise facilement la colere de ceux qui ont sujet de se plaindre de l'incivilité, qu'ils prétendent avoir reçûe de leurs Facteurs; de sorte que cela ne tire à aucune conséquence pour lui.

Il faut observer encore, que dés le moment que lui ou son Facteur ont reçû quelque argent de ses debiteurs, il doit l'écrire sur le Livre, pour en décharger leur compte, afin d'éviter les contestations qui en pourroient arriver, & de passer pour un homme de mauvaise foi, en demandant deux fois la même chose; ce qui pourroit ruiner sa réputation, qui est si nécessaire à un Marchand, ainsi qu'il a été dit autre part.

Il y a encore une chose importante qu'un Marchand en détail doit observer, qui est, que ne pouvant être payé dans l'année, pendant laquelle il aura vendu & fourni la marchandise, il doit arrêter les parties, ou tirer des debiteurs des promesses, ou obligations; & s'ils le refusent, de faire demande en justice de ce qui lui sera dû, pour éviter qu'on ne lui allegue la fin de non-recevoir, parce qu'il n'y a qu'une année pour faire la demande. Cela est conforme à l'article septiéme du premier titre de l'Ordonnance du mois de Mars 1673. dont voici la disposition: ***Les Marchands en gros & en détail, & les Maçons, Charpentiers, Couvreurs, Vitriers, Serruriers, Plombiers, Paveurs, & autres de pareille qualité, seront tenus de demander payement dans l'an après la délivrance.***

Toutefois il ne sera point tenu d'en faire la demande en justice, & l'on ne pourra point alleguer la fin de non-recevoir, s'il a été soigneux de faire arrêter les parties, & d'avoir tiré des promesses ou obligations de ses debiteurs, suivant l'article 9. du même titre, qui dit: ***Voulons le contenu ès deux articles ci-dessus avoir lieu, encore qu'il y eût eu continuation de fourniture ou d'ouvrage, si ce n'est qu'avant l'année, ou les six mois il y eût eu un compte arresté, sommation ou interpellation judiciaire, cedule, obligation ou contrat.*** Il y a deux choses à remarquer dans la disposition de cet article.

La premiere, qu'il faut absolument qu'un Marchand fasse la demande dans l'an, de toutes les marchandises qu'il aura vendues; car s'il attendoit à faire la demande de celle qu'il auroit vendue pendant deux ou trois ans, à cause qu'il y auroit eu continuation de fourniture, il se tromperoit; parce que le debiteur pourroit alleguer la fin de non-recevoir des années qui precedent la derniere; ainsi il ne lui seroit adjugé en justice, au terme de l'Ordonnance, que ce qu'il auroit vendu la derniere année. Un Marchand doit bien prendre garde, de ne pas tomber dans cet inconvenient, & de ne pas perdre ainsi son bien par la mauvaise foi de son debiteur.

Avant l'Ordonnance, il suffisoit qu'il y eût continuation de fourniture de marchandise pour empêcher la fin de non-recevoir; mais la mauvaise foi de quelques Marchands qui ayant été payés, avoient negligé de rayer leur livre, & qui demandoient encore le payement du passe, pour avoir seulement fourni un article deux ou trois ans après, qui marquoit la continuation des fournitures, a donné lieu à l'Ordonnance, qui veut que la demande soit faite dans l'an.

La seconde chose qu'il faut observer dans cette Ordonnance, est qu'un Marchand peut éviter cet inconvenient, en faisant arrêter ses parties avant la fin de l'année de la derniere fourniture; parce que dès le moment que les parties sont arrêtées, ou qu'il y a promesse de payer les marchandises fournies, il est certain qu'elle dure trente années, & qu'il faut que le debiteur raporte quittance, quand la demande lui en est faite dans ce tems, pour en éviter la condamnation, ne pouvant plus alleguer la fin de non-recevoir, ou la prescription de trente années, qu'après qu'elles sont finies, & accomplies.

Encore qu'un debiteur allegue la fin de non-recevoir; néanmoins il est tenu de se purger par serment, s'il a payé la marchandise qui lui a été vendue & fournie par un Marchand, qui pourra même le faire interroger sur faits & articles; & s'il étoit décedé & que la veuve, les enfans, leurs tuteurs & héritiers, & ayant cause, alleguassent la fin de non-recevoir, il faut qu'ils déclarent aussi, s'ils ont connoissance, si la chose est dûe. Cela est conforme à l'Article 10. du titre ci-devant allegué, dont voici la disposition: ***pourront néanmoins les Marchands, & ouvriers deferer le serment à ceux auxquels la fourniture aura été faite; les assigner & les faire interroger, & à l'égard des veuves, tuteurs de leurs enfans, heritiers, ou ayans cause, leur faire déclarer s'ils savent que la chose est dûe, encore que l'année, ou les six mois soient expirés.***

Cet article ne produira pas grand effet, quand un Marchand aura affaire à des personnes qui allegueront la fin de non-recevoir pour éviter de payer ce qu'ils doivent; parce qu'ils ne feront par grande difficulté de jurer, & d'affirmer qu'ils ne doivent rien, s'ils sont de mauvaises foi; c'est pourquoi ils ne doivent pas être négligens de faire leur demande en justice dans l'année que la marchandise aura été fournie, si les debiteurs refusent de payer, d'arrêter les parties, ou de faire une promesse de la somme à laquelle elles pourront monter; car il n'est pas à propos de se fier à la foi de tout le monde.

Tromperies des Marchands.

Tromperies dont usent les Marchands de soye en balle, grege & en matasse, sortant de sur le cocon, c'est-à-dire, par pelote, comme sont les chanvres, & les lins, avant d'être filés, ou qui n'a point encore été filée au moulin, & de celles qui l'ont été dans les pays étrangers, comme les soyes de Boulogne, Milan, & autres Villes d'Italie & qui s'apprêtent en France, à Lyon, & à Marseille.

La prémiere tromperie se fait, lorsque les Marchands font emballer les soyes, en frottant & mêlant de soyes de méchante natures, & mal conditionnées avec de la bonne, ce qui cause quelquefois plus de trois cens livres de perte par baile, pour le décher qui s'y rencontre, lorsque l'on la devide sur les bobines, pour l'envoyer au moulin pour la filer.

La seconde tromperie est qu'ils emballent les soyes dans des tems humides, & quand le tems est sec & chaud, ils les aspergent d'eau pour rendre la soye plus pesante; & quant on vient à les désemballer, & qu'elles ont pris l'air quelques jours, il se trouvera souvent huit ou dix livres de déchet.

La troisiéme tromperie se fait par les devideuses; car quand les Manufacturiers leur ont donné la soye pour la mettre sur les bobines, elles en donnent de plus pesantes que celles que l'on leur a données, ou bien quand elles sont marquées de la marque des Manufacturiers, elles les font tremper dans de l'eau pour les rendre pesantes; les devideuses mettent encore sur les bobines de vieux chiffons, ou de la filasse, en mettant ensuite de la bonne soye par dessus; d'autres chargent les soyes de jaune d'œuf, de sucre, de sel, de l'air & d'urine, de la litarge broyée en poudre & toutes sortes d'ingrediens qu'ils mettent sur les bobines en devidant: le tout, afin qu'après avoir volé la soye qu'elles devident sur d'autres bobines, elles puissent les rendre au poids qui leur a été donné.

Fort souvent les Compagnons ouvriers ayant des bourres & trasses de soye, vont suborner les devideuses, achetent d'elles les bonnes soyes à vil prix & leur donnent ces bourres, & trasses pour mettre à la place, afin de les rendre aux Manufacturiers, qui les leur ont données à devider, au lieu de celles qu'elles ont vendues; & ils disent pour s'excuser que la soye étoit fourrée & mal conditionnée, & trompent & volent ainsi impunément les Manufacturiers.

La quatriéme tromperie se fait par les Moliniers, à qui l'on donne la soye pour filer, après qu'elle a été devidée sur les bobines, ou rochets; car ceux qui sont de mauvaise foi, peuvent voler la soye, sans que celui à qui elle est, s'en apperçoive, & la chargent avec pareilles drogues que celles qui ont été exprimées ci-dessus.

Après que les soyes ont été filées par le Molinier, le Manufacturier les donne encore à de pauvres gens pour les doubler sur des guindres, lesquels étant dans la nécessité en volent encore, & pour en rendre le poids, mouillent la soye; ce qui est la cinquiéme tromperie.

La sixiéme est, lorsque la soye a été doublée, & qu'elle retourne entre les mains du Molinier; il peut encore tromper en la maniére qui a été dite ci-dessus, sur la soye qui sert à faire les chaînes; car à l'égard des trames, elles ne passent qu'une fois par les mains du Molinier, mais elles passent deux fois par celles des doubleuses.

Après que l'on a donné toutes les façons à la soye, on la met en cheville, pour la trier, ainsi qu'il a été dit ci-devant, afin de separer la fine d'avec la grosse, pour la mettre en teinture; car le triage sur la cheville est la coupelle où se reconnoissent toutes les tromperies & fourberies qui ont été faites à la soye, par le moyen de la cuisson, & on la voit déchoir quelquefois de plus d'une once par livre, qui est d'un quinziéme; parceque la soye grege, & en matasse se vend ordinairement au poids de quinze onces.

Les tromperies & les vols que l'on fait sur la soye ne sont pas encore finis: les Teinturiers qui ne sont pas de bonne foi, la volent aussi à leur tour, car ils en ôtent de gros échevaux pour les faire plus petits, & les chargent quelquefois de deux ou trois onces pour livre, au moyen de sept ou huit sortes de drogues qu'ils y peuvent mettre: particuliérement sur les noirs qui ne laissent pas pour cela de paroître beaux & lustrés dans le commencement; mais ensuite ils se ternissent, & rougissent quand on les porte: ce qui est une septiéme tromperie.

La huitiéme tromperie que l'on peut faire sur la soye est, qu'après qu'elle est teinte on la donne aux devideuses pour la mettre sur des canons; car apres qu'elles ont pris de la soye, pour la rendre au poids qu'elle leur a été donnée, elles se servent de plusieurs moyens pour cela, en y mettant des gros canons pour des petits, les marquant d'une fausse marque, semblable à celle du Manufacturier; elles les font aussi tremper dans l'eau, afin que le bois prenne de l'humidité; elles chargent encore la soye de graisse, sain-doux, beurre, huile & autres ingrediens, qui leur servent aussi pour devider plus promptement la soye; & enfin en la devidant sur les canons, elles la tiennent dans des linges mouillés, afin qu'elle prenne l'humidité.

La neuviéme est quand on donne la soye pour ourdir les piéces d'étoffe; car les ouvriers ont la malice, quand ils vont prendre leurs repas d'emporter des canons chargés de soye, & les devident sur d'autres canons au plus vîte & à leur retour les rapportent vides avec les autres.

La dixiéme & derniere tromperie que les ouvriers font, quand ils ne sont pas fidelles, & que l'on manque à les surveiller, est quand ils travaillent; car ils peuvent prendre la soye, de laquelle l'on fait la trame pour manufacturer les étoffes, & changer la plus fine avec la plus grosse qu'il mettent à la place; ce qui fait que l'ouvrage est bien souvent inégal le long de la piece; ceux qui font les canettes en peuvent prendre aussi.

Enfin il est certain que si les Négocians qui entreprennent des manufactures, ne sont pas capables de les bien gouverner, s'ils ne sont actuellement eux ou leurs Facteurs auprès des ouvriers, s'ils ne prennent un grand soin, & s'ils ne veillent à toutes les choses qui ont été dites ci-dessus, les marchandises qu'ils feront manufacturer, ne seront jamais dans leur perfection; ils seront perpetuellement volés par les ouvriers entre les mains desquels passent les soyes, & ils ne réussiront jamais bien dans leurs entreprises.

Il en est de même de toutes les manufactures, tant de draps, serges, camelots, basins, futaines, & autres sortes, qui sont composées en laines, fil, & poil de chevre, comme de celles de draps de soye; car les ouvriers, par les mains desquels passent les matieres, les peuvent dérober, & tromper en plusieurs façons, si les entrepreneurs de ces sortes de manufactures ne sont soigneux, & vigilans, & s'ils ne prennent garde à toutes choses.

Marchandises qu'on va vendre en Province.

Les Marchands en gros, qui vont vendre dans les Provinces doivent avoir les maximes qu'ils ont pour aller aux Foires; mais de plus ils doivent avoir les maximes suivantes.

Premierement, quand les Marchands des Provinces mandent des marchandises, il faut executer leur mémoire ponctuellement, tant pour les qualités, bontés, aunages, que pour le prix des marchandises, afin qu'ils ne puissent pas les renvoyer, sous prétexte que l'on n'auroit pas suivi leur ordre.

En second lieu, il faut faire une facture très-exacte des marchandises que l'on envoye, contenant les numero, les prix & les aunages au bas de la lettre d'avis de l'envoi; la raison en est que s'il arrivoit dans la suite quelque contestation, soit pour le prix, soit pour les aunages, en demandant la représentation de la lettre d'envoi, l'on ne pourra pas nier si facilement les choses, que si l'on en faisoit une facture à part jointe à la lettre, que l'on peut dire n'avoir pas reçuë.

En troisiéme lieu, les Négocians en gros doivent bien prendre garde pour la sureté, non-seulement du

faire charger les balots & paquets de marchandises qu'ils envoyeront, sur le livre des Messagers, ou Maitres des Coches qui les voitureront, mais encore de les charger par leur Livre, de payer les droits dûs au Roi & les traittes forainrs, s'il y en a à payer, avant qu'elles arrivent dans les Provinces, où ils en feront l'envoi, afin de ne pas courir risque de la confiscation, si elles étoient prises en fraude par les Commis des Bureaux, où elles doivent être acquitées. Et pour cela ils doivent faire une facture des marchandises qu'ils envoyent, au bas de laquelle il faut mettre leur certification, contenant que dans un tel paquet, marqué d'une telle marque, envoyé par moi tel Marchand en une telle Ville, au sieur tel aussi Marchand, en un tel lieu, par un tel Messager, il y a les marchandises mentionnées en ladite facture, sur les peines portées par l'Ordonnance, & que l'on a donné ordre au Messager d'en payer les droits qui seront dûs pour lesdites marchandises, ainsi qu'il est porté par le Livre du Messager; car si l'on ne prend pas cette précaution, les Messagers sauvent autant qu'ils peuvent les droits dûs à Sa Majesté pour les traittes foraines; & quand ils sont surpris en fraude, ils disent, pour leur défenses, que les Négocians ne les ont point avertis, & qu'ils ne leur ont donné aucun argent pour payer lesdits droits: ainsi leurs marchandises sont confisquées. Ces inconveniens arrivent plusieurs fois, & pour les éviter, il en faut user ainsi qu'il a été dit ci-dessus.

En quatriéme lieu, ce n'est pas assez aux Négocians en gros d'avoir vendu leurs marchandises aux Marchands des Provinces, mais ils doivent en recevoir le payement, dans le tems échû; or il est certain qu'il ne leur est pas si facile de solliciter leurs dettes, qu'à ceux qui vendent en gros aux Marchands en détail des Villes de leur residence; car ils ne peuvent pas faire leurs sollicitations en personne; c'est la raison pour laquelle ils risquent davantage qu'eux. Il n'y a que deux moyens pour solliciter leurs dettes dans les Provincrs, & pour regler les comptes qu'ils ont à faire avec les Marchands, le premier par lettres, le second est d'y aller en personne, ou d'y envoyer quelcun de leurs Facteurs.

Le premier moyen n'est gueres efficace, parce que les debiteurs qui ne sont pas portés à bien payer, ne se soucient gueres des lettres qu'on leur écrit, & bien souvent, ne font point de réponse, feignant de n'en avoir pas reçû.

Le second est le plus asûré; c'est pourquoi les Négocians qui ne peuvent pas aller eux-mêmes dans les Provinces pour solliciter leurs dettes, doivent y envoyer un de leurs Facteurs, le plus habile & le plus vigilant qu'ils ayent; on a marqué ci-devant les qualités que doivent avoir ceux que l'on destine à la sollicitation drs dettes, c'est pourquoi il n'en sera plus parlé en ce lieu.

Les Négocians pour faire bien réussir les voyages de leurs Facteurs, suivant leur intention, doivent leur faire un mémoire instructif de toutes les choses qu'ils desirent qu'ils fassent, & sur tout leur donner une procuration portant pouvoir d'arrêter les comptes, recevoir les deniers, donner quittance, & poursuivre en justice les debiteurs qui leur seront marqués par leur instruction, afin que lesdits debiteurs ne trouvent point de difficulté pour ne pas payer ce qu'ils doivent.

Les ouvrages de leurs Facteurs dans les Provinces leur seront non-seulement utiles à regler les comptes, & faire payer les debiteurs; mais ce leur sera encore un moyen pour vendre leur marchandise, & pour connoître la bonne ou mauvaise conduite de ceux à qui ils auront affaire.

La quatriéme maxime que doivent avoir les Négocians en gros qui vendent leurs marchandises dans les Provinces, est de savoir, lors qu'ils voudront poursuivre leurs debiteurs en justice pour obtenir des condamnations contre eux, devant quel Juge ils se pourvoieront; car suivant la Jurisprudence ordinaire établie dans le Royaume, un créancier ne peut faire assigner son debiteur que devant son Juge naturel, & ne peut l'introduire que dans la jurisdiction du lieu de son domicile.

Outre ce qu'on vient de dire, il faut encore consulter ce qu'on a dit dans les articles d'ACHAT & de BANCO DE VENISE, & ce qu'on dira sur le mot de NÉGOCIANT.

MARCHE du loup. C'est ce qu'on appelle en vrai terme, *Piste* ou *voie*.

MARCHETTE. C'est un morceau de bois qui tient une machine en état, & sur lequel un oiseau mettant le pié, se prend à la machine.

MARCOTE, & marcoter, se disent de la vigne, des figuiers, des coignassiers, &c. En couchant des branches de ces arbres cinq ou six poucrs avant dans la terre, elles y prennent racine, & cela s'appelle marcoter, & pour lors cette branche devenue enracinée & separée de l'arbre auquel elle tenoit, s'appelle une marcote & vers le Rhône une barbade; & elle est propre à faire un arbre de l'espece dont elle est. *V.* l'article de JANVIER où il est parlé de la la marcote des arbres.

On marcote aussi des fleurs, & sur tout des œillets en y faisant une petite entaille au dessous d'un nœud, en remplissant cette fente d'un peu de terre fine, & en l'entourant toute de deux ou trois pouces de la même terre, soit dans un cornet de fer blanc attaché en l'air par les branches qui sont trop hautes pour être couchées, soit dans le pot, ou en pleine terre, dans lesquels sont les pieds qui ont leurs branches assez basses; ainsi on dit: *j'ai une douzaine de belles marcotes à vous donner, &c. Voici le tems de marcoter.*

MARE. C'est un reservoir d'eau qui s'amasse dans des terres, qui n'a point d'issue & qui se seche souvent dans les grandes chaleurs. Il y a bien des villages où il n'y a que des mares pour conserver l'eau, comme au païs de Caux en Normandie. Voyez ce qu'on a dit des mares à poisson sur le mot d'ETANG.

On met quelquefois du poisson dans les mares; mais afin qu'une mare soit propre à être empoissonnée, il faut qu'elle ait un endroit par où l'eau puisse s'écouler, quand on veut faire la pêche. Autrement elle ne contient qu'une eau trouble qui donne un très-mauvais goût au poisson. Par le moyen de cette bonde, on vide la mare tous les quatre ans pour la bien curer.

On doit éviter de faire cette mare trop proche de l'égoût des fumiers, de crainte que la mauvaise eau ne s'y écoule, & ne communique un mauvais goût au Poisson.

On empoissonne ordinairement la mare avec beaucoup de cheneveau, un peu de tenches, & encore moins de carpeau, à cause que ce dernier est plus sujet à sentir la bourbe.

Dans le commencement qu'on aura empoissonné la mare, on empechera les canes ou les oyes d'y aller; car ces animaux ne manqueroient pas de devorer tous les petits poissons.

Au bout de deux ans, on peut pêcher du poisson pour soi, puis qu'on n'a empoissonné la mare qu'à ce dessein, mais on l'auroit bientôt depeuplée, si on y pêchoit alors pour vendre.

MARECHE'S, sont de certains Jardiniers qui se sont établis autour de Paris, & de la plûpart

des bonnes villes pour n'élever dans leurs jardins que des herbes & des legumes, qu'ils portent tous les jours vendre dans les marchés publics; leurs jardins s'appellent marais, quoique souvent le terrein ne soit que du sable fort sec.

MARGOTER. Se dit des cailles qui font un cri enroué de la gorge, avant que de chanter. Les cailles *margotent*.

MARGUERITE. Quelques-uns l'appellent *pasquette* ou *pasquerette*, en latin, *bellis major*. C'est une plante dont il y a de plusieurs sortes, de rouges, de blanches, de piquetées de rouge & de bleu.

Description.

La grande produit des feuilles étroites au pié, & larges à la cime, un peu dentellées & couchées à terre en rond comme une roue; celles qui sortent de la tige sont plus longues ressemblant à celles du senesson; elles jettent plusieurs tiges hautes d'une coudée, rondes & fortes, ayant à la cime, des fleurs plus grandes que celles de la camomille, qui viennent tout l'été: elles sont jaunes au dedans & blanches au bord; sa racine est fort mince, & peu profonde.

LIEU. Elle croît aux jardins & en tous lieux cultivés; elle fleurit en mai.

MARGUERITE commune d'Espagne. Quoiqu'il se trouve des Marguerites de plusieurs couleurs différentes, comme des rouges, des blanches & de mêlées, elles se cultivent neanmoins, & se multiplient de la même maniere; l'on en peut replanter en tout tems, pourvû qu'on les arrose, s'il fait chaud; l'on en fait des bordures, & quand elles sont trop tôt multipliées, on les coupe avec un coûteau à droite ligne, avec le cordeau.

La Marguerite d'Espagne a la fleur couleur de chair, la feuille longue & étroite; elle se multiplie extrémement, pourvû qu'on l'arrose aux grandes chaleurs; il faut la replanter au mois de septembre, & encore au mois de fevrier.

Culture des Marguerites.

Les Marguerites se multiplient de plant enraciné. Comme cette plante croît fort bas, on s'en sert pour des massifs de parterres au lieu de gasons; ses fleurs y font un effet des plus agreables. C'est un émail qui dure long-tems.

Proprietés. Elles ont toutes la même vertu; le suc étant bû, est bon aux blessures; l'herbe mangée en salade, lâche le ventre, ce qu'elle fait aussi étant cuite dans du potage gras; les fleurs sont bonnes appliquées sur les écruelles; les feuilles machées guerissent les ulceres de la bouche & de la langue; les mêmes, fraiches, moderent les inflammations de toute sorte d'ulceres, & sont bonnes contre la paralysie & la sciatique.

Autres proprietés des Marguerites. La Marguerite pilée toute seule, ou bien avec armoise guerit les écrouelles. On l'estime propre contre les gouttes des pieds, contre la sciatique & contre la paralisie, de-là vient que quelques-uns l'ont nommée l'herbe de la paralisie. Elle est encore bonne contre les fractures de la tête, & contre les playes de la poitrine, qui pénétrent jusques à la cavité du thorax: & pour cela il est bon de mêler leur suc dans le breuvage. Ses feuilles étant machées guerissent les petites vessies ulcerées tant de la bouche que de la langue; & pilées, elles amortissent les inflammations des génitoires & les resolvent; l'herbe même mangée en salade, amolit le ventre reserré, ce qu'elle fait aussi, si on la fait cuire en bouillon gras ou avec beurre frais. Quelques-uns mettent cette plante au rang de la petite consoude.

MARGUILLIER. C'est celui qui a l'administration des affaires temporelles d'une *paroisse*, qui a soin de la fabrique & de l'Oeuvre. A la campagne, on appelle *Gagers*, ceux qui prennent soin de l'Oeuvre, & on donne le nom de *Marguillier* à celui qui sert l'Eglise, & qui est une espece de bedau.

Obligations des Marguilliers, ou autres ayant soin des affaires extérieures des Eglises, pour augmenter leurs biens ou les conserver.

S'ils ne sont fideles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de les perdre; car David dit au Pseaume 126. ***Si le Seigneur ne bâtit la maison, c'est en vain que bâtissent ceux qui y travaillent.*** Qu'ils prennent donc garde:

I. Si pour être Marguilliers d'honneur, ou Marguilliers comptables, ils ont fait brigue, & y sont entrés par ambition, ou par interêt; c'est d'un office de charité en faire un mystere de cupidité. ***S. Aug. in Psal. 9.***

II. Si les Marguilliers ont fait un bon & fidelle inventaire de tous les titres & papiers concernant leurs Fabriques, tant pour l'acquit des fondations & la décharge de l'Eglise, que pour les revenus; ainsi qu'il leur est ordonné par les Edits. ***Edit de Melun. art. 9.***

III. S'ils ont eu soin de faire payer les debiteurs de l'Eglise, & de ne couler pas leur tems sans rien payer, crainte de se faire des ennemis, ou s'ils se sont servis de l'argent de l'Eglise pour leurs propres affaires. ***Edit de Melun, art. 9.***

IV. Si les Marguilliers comptables ont rendu chaque année un compte fidelle de leur administration, & de toute la recepte & dépense qu'ils ont faite. ***S. Thom. s. 2. q. 62. art. 4. in corp. Ordonnance de Louis XIV. 1667. tit.***

V. S'ils n'ont accepté aucune fondation, sans y avoir appellé les Curés, les avoir consultés, & pris leurs avis. ***Edit de Blois, art. 53.***

VI. Si ayant coûtume de nommer des Prédicateurs, ils ont eu égard aux recommandations, & aux brigues qu'on leur a faites, & non pas au seul merite, & aux qualités nécessaires à un si saint employ; & s'ils ont pris sur cela l'avis, & l'approbation de leurs Curés. ***Henri III. art. 36. à Melun en*** 1580.

MARIAGE. Consultez l'article du mot CURÉ; vous y trouverez sur la fin plusieurs avis importans pour ceux, qui veulent entrer dans le sacrement de Mariage.

MARIE'S. ***Obligations des gens mariés, pour augmenter leurs biens & les conserver.*** Les Mariés conserveront leurs biens, & les augmenteront, s'ils sont fideles aux obligations suivantes; car le Prophete Ezechiel assure de la part de Dieu, que celui qui fera ses volontés trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel. ***Præcepta, quæ cùm fecerit homo, vivet in eis.*** Ezech. 20. 21.

I. S'ils se sont mis en la présence de Dieu pour lui demander ses lumieres, afin de connoître s'il les veut dans ce genre de vie, & s'il approuve le choix des personnes qu'ils ont épousées. On n'en doit embrasser aucun, qu'auparavant on n'ait consulté Dieu: chaque état a sa grace, sans laquelle il est entierement impossible de s'y sauver. Or avec quel fondement esperer cette grace de celui contre la volonté duquel on a embrassé un état? ***Prov. 19. 1. Cor. 7. Leo. Ep.*** 87. ***ad Episcop. Africa.***

II. Si dans l'engagement de l'état du Mariage, ils ont eu pour but le plaisir charnel, ou l'interêt temporel, l'Ecriture les compare aux brutes, & nous assure qu'ils sont sous la puissance de Satan. ***Tob. c. 6.***

III. S'ils sont mariés sans le consentement de leurs peres & meres, ou tuteurs. ***Ord. de Blois, art.*** 40. & 41.

IV. S'ils ont omis la publication des bancs du

rant trois jours de Dimanche, ou au moins de Fête : si ayant obtenu dispense des bancs, ils avoient cause valable pour la demander : s'ils se sont mariés sans avoir égard aux tems prohibés par l'Eglise, & sans dispense juste & raisonnable, hors de leur paroisse & sans permission expresse de l'Ordinaire ou du Curé, & sans témoins, *Concil. Trid. 24. in decret. de Reform. matrim. c. 1.*

V. Si avant les épousailles, ils ont demeuré dans la même maison, car le Concile de Trente au lieu qu'on vient de citer, exhorte ceux qui doivent contracter mariage à ne point demeurer dans la même maison avant la bénédiction du Prêtre.

VI. Si le jour de leur mariage, ils se sont mis en état de recevoir dignement ce Sacrement, d'éviter dans les ornemens & dans la maniere de s'habiller toute sorte de vanité & de sensualité ; d'aller à l'Eglise avec humilité : s'ils sont demeurés le reste du jour dans une grande modestie chrétienne, & ont évité l'excès dans le boire & dans le manger, & les danses & toutes sortes de dissolutions dans les divertissemens & dans les discours, *S. Aug. Ecdicia, Epist. 199. idem. Aug. lib. 1. de nuptiis, cap. 14. &c.*

VII. S'ils ont toûjours eu l'un pour l'autre tout l'amour & toute la fidelité, que ce Sacrement demande. 1. *Heb. 13. Aug. lib. de moribus Ecclesiæ, c. 10.*

VIII. S'ils ont gardé la paix l'un avec l'autre, & en esprit de charité ; & s'ils ont supporté patiemment les infirmités, les défauts, les chagrins, les mauvaises humeurs & toutes les traverses & afflictions que Dieu a voulu leur envoyer : s'entraidant & se fortifiant l'un l'autre par les prieres, & par tous les autres secours qui sont en leur pouvoir, *Genes. 2. Matth. 6. Ephes. 5.*

IX. S'ils ont fait un bon usage du tems, en l'employant utilement, chacun selon sa condition, tant pour éviter l'oisiveté, que l'abus qu'on en fait en le consumant en visites, promenades, & divertissemens non nécessaires, qui, d'une vie qui devroit être chrétienne, en font une vie indigne, même des sages Payens. La sagesse payenne ne souffre qu'on prenne le divertissement que pour divertissement ; c'est-à-dire, qu'elle ne souffre pas qu'on fasse une occupation de ce qui n'est que pour entre-mêler dans nos occupations, afin que sortant des unes, on prenne de nouvelles forces pour entrer dans les autres ; mais la sagesse chrétienne va encore plus loin, puis qu'elle va à sanctifier toutes les actions d'un Chrétien, ce qui ne peut être, si Dieu n'en est la fin comme le principe, *Job. 21. Matth. 12. Jacob. 4. Genes. 4. in sudore, &c.* 1. Rom. 14. *Sive enim vivimus, Domino vivimus, &c.*

X. Si leurs habits, meubles, trains, table, & autres choses semblables n'ont point été au dessus de leur condition, & contraires à la modestie chrétienne, & s'ils n'ont point incommodé leur maison, ou fait tort à des Créanciers, Marchands & Artisans, par l'excès de leurs dépenses, en retardant trop longtems leur payement, ou en leur en retranchant une partie, ou en ne les payant point : en ces cas ils sont indignes de l'absolution, S. Chrisost. *hom. 10. in Ep. Coloss.*

XI. Si le Mari a abusé de la liberté que lui donne la coûtume de Paris, pour frauder sa femme, & pour avancer ses parens ; & si la femme n'a rien pris à l'insù de son mari, & contre sa volonté, Greg. *in syntagmatis juris, l. 11. cap. 3. & cap. 4.*

MARINADE. C'est un assaisonnement de haut-goût avec du vinaigre, du sel, du poivre blanc & de bonnes herbes.

Pour en faire. Prenez, par exemple, un couple de poulets prêts à larder, mettez les par quartiers, & les faites détremper, depuis le matin jusqu'à midi, c'est-à-dire, cinq ou six heures dans une terrine, avec du vinaigre, du sel, du romarin, & des feuilles de laurier sec, & une bonne poignée de graine de fenouil ; on y peut ajoûter du poivre. Lorsque la viande a trempé, on la tire à sec, puis on la farine, & on la fait frire dans le sain-doux, ou dans du beurre roux, ou dans de l'huile ; quand elle est cuite, on la tire à sec pour la mettre sur une assiette creuse ; on y peut mettre par-dessus un peu de sel menu & du persil frit dans la poële, l'on peut accommoder de la même façon une poitrine de veau, ou d'autre viande delicate, l'ayant coupée par morceaux.

Autre Marinade de poulets. Faites les mariner pendant trois heures seulement, avec verjus, sel, & poivre blanc, cloux de girofle, ciboule, & laurier. Composez ensuite une pâte claire, avec farine, vin blanc, & jaune d'œuf ; trempez y vos poulets, & faites les frire, avec du lard fondu, ou sain-doux, ou beurre frais ; on peut les mettre un peu mitonner dans leur marinade, après qu'ils sont frits, il faut les servir chauds avec persil frit.

Marinade de pigeons. Coupez les en quatre, ou fendez les seulement sur le dos, & faites les mariner comme les poulets ; après les avoir trempés dans la pâte, comme ci-devant, ou seulement dans la farine, faites le frire, comme nous avons marqué, & servez les chauds avec vinaigre à l'ail, & poivre blanc.

Marinade de poisson, & particulierement de tortues. Faites les cuire, & ensuite tremper dans le vinaigre, avec sel, poivre blanc, & ciboules ; puis empâtez les, ou farinez les, & faites les frire, avec beurre fondu, & affiné. On les sert avec persil frit, comme les autres marinades, & l'on peut y faire une sausse, avec verjus, ou jus de citron, & poivre blanc.

MARJOLAINE. C'est une petite plante qui jette plusieurs petits rameaux, dont les sommités, & les feuilles sont assez semblables à celles de l'origan, excepté qu'elles sont plus petites, plus blanchâtres, & plus delicates. Il y en a de deux especes, l'une qui a les feuilles plus grandes, moins blanches, & moins odorantes, & l'autre au contraire : cependant celle-ci est la plus estimée. Tous les Apoticaires l'employent dans les trochisques d'Hedycroum, & ailleurs où est requis l'amaracus, qui n'est autre chose que notre Marjolaine ordinaire. Les Herboristes l'appellent Gentille.

Description. La grande pousse des tiges à la hauteur d'environ trois pieds. Ces tiges sont ligneuses, rougeâtres, garnies de feuilles rangées vis-à-vis l'une de l'autre, ayant la figure de celles de l'origan. Ses fleurs qui sont en gueule, naissent en ses sommités. Chacune d'elles est un tuyau decoupé par le haut en deux levres, de couleur blanche.

La petite Marjolaine gentille a les feuilles, les tiges & les fleurs de même que la grande, mais plus petites & plus odoriférantes.

Lieu. On la cultive par tout dans les jardins & dans des pots ; elle aime les lieux ombrageux, l'eau & le fumier ; elle fleurit en juillet & août.

On en distingue encore de deux sortes, la musquée, & la citronnée : La prémiere est très-facile à multiplier, parcequ'autant de brins qu'elle a, peuvent faire autant de plantes ; il la faut mettre dans des pots, parcequ'elle craint le froid ; mais si on la veut laisser en terre pendant l'hiver, il sera bon de relever la terre tout au tour, & aussi haut que ses pointes, & la bien serrer.

La citronnée est plus facile à conserver, elle ne craint point le froid ; elle reprend, pour ainsi dire,

par dépit, pourvû qu'elle soit divisée & plantée au mois de septembre.

Pour les avoir belles, il faut non seulement remuer souvent la terre au pié, & les bien arroser dans le tems, mais les épointer souvent, & les arrondir parfaitement ; elles prendront la figure que vous voudrez leur donner.

Propriétés. La Marjolaine est vulneraire, céphalique, hystérique, neuritique, carminative, pectorale, stomachale, & sternutatoire. On se sert ordinairement de ses feuilles, soit en masticatoire, soit en gargarisme, & même en errhine ou sternutatoire, tant pour jetter dehors ce qui incommode le cerveau, que pour le fortifier. On se sert aussi de sa graine ; mais on n'employe que les sommités, dans les trochiques d'Hedicroum ; sa décoction prise en breuvage est bonne à ceux qui commencent à être hydropique, comme aussi contre la difficulté d'uriner & les tranchées de ventre ; ses feuilles seches appliquées avec du miel guerissent les meurtrissures,& étant appliquées en liniment avec de la poudre de griotte seche, servent contre l'inflammation des yeux ; on la méle aussi aux medicamens, qui servent pour délasser, & aux emplâtres, qui échauffent.

Errhine, ou sternutatoire de Marjolaine. Faites bouillir deux pincées de Marjolaine, avec demi dragme d'ellebore blanc, dans six onces d'eau jusqu'à la réduction d'un tiers. Ensuite passez la liqueur, & respirez en par le nés. Ce remede est excellent, contre le rhume du cerveau ; la simple décoction de cette plante, ou son eau distillée peuvent produire le même effet, aussi bien que ses fleurs, & les bouquets de ses fleurs réduits en poudre. On la croit propre à dissiper les vens, à provoquer les regles, & à calmer les tranchées de la colique. On en tire une huile essentielle qui entre dans les préparations propres à fortifier les nerfs, & à faciliter la circulation du sang & des autres humeurs. On incorpore la poudre de Marjolaine avec la marmelade d'abricots, & avec la conserve de fleur d'orange, pour soulager les personnes épileptiques, ou sujettes au tremblement.

MARMANTEAUX. *Voyez* BOIS.

MARMELADE. C'est une pâte confite, à demi liquide, faite de la chair des fruits qui ont quelque consistence, comme les prunes, les coins, les abricots. *v.* ABRICOT.

MARNE. C'est une espece de pierre de chaux tendre, grasse & grisâtre qui se trouve dans le fond de certaines terres, qui en étant tirée & repandue dans les champs y tient lieu d'un excellent fumier pour rendre ces terres fertiles ; de là vient qu'on dit marner des terres, c'est à dire, y repandre de la marne, laquelle a cette propriété que les terres qui en ont été marnées, font encore mieux la deuxiéme & troisiéme année que la premiere.

Il est nécessaire que tous ceux qui ont des héritages, sachent trouver & connoitre la marne, que l'on repand sur les champs stériles ; j'en dirai trois choses que j'ai tirées d'un livre intitulé, ***Le moyen de devenir riche, & la maniere véritable par laquelle tous les hommes de France pourront apprendre à multiplier & augmenter leur trésors & possessions.*** Avec plusieurs autres excellens secrets de choses naturelles desquelles jusqu'à present l'on n'a ouï parler, par Maître BERNARD PALLISSY de Xaintes, Ouvrier de terre & inventeur des rustiques figulines du Roy. A Paris, chez ROBERT FOUET, rue S. Jacques à l'Occasion devant les Mathurins. M. DC. XXXVI.

1. *Utilité de la Marne.* 2. *Les moyens de la connoître & de la trouver.* 3. *Maniere de s'en servir.*

I. La Marne est une espece de terre argileuse qui est le commencement de la craye ; il y en a de différentes couleurs, de blanche, de noire, de jaune, de grise ; elle sert merveilleusement à fumer & engraisser toute sorte de terre, même celles qui sont stériles, & leur fait porter abondamment du blé & autres fruits ; & quand une terre est fumée de cette Marne, on la peut semer pendant 10. 12. 20. & 30. années, selon le terroir, sans y mettre du fumier.

II. Il y en a beaucoup en Brie, en Champagne & ailleurs ; on la trouve ordinairement au dessous de l'autre terre ; on fait des fosses pour la tirer en forme de puits ; dans des endroits on la trouve dès le commencement de la fosse, & elle continue plusieurs toises de profondeur. Dans d'autres lieux il faut creuser plus de quatre ou cinq toises de profondeur, avant que de la trouver ; on la trouve en creusant des fossés & des puits ; & en ayant jetté par hazard sur des terres, on a remarqué qu'elles produisoient beaucoup plus en cet endroit, que dans les autres, comme fit un certain Normand, qui demeurant dans un village où les terres étoient fort stériles, & prenant grand soin de cultiver ses terres, il trouva un jour d'une terre blanche & ferme en creusant un fossé ; il en porta plein son chapeau sur une terre ensemencée & remarqua l'endroit ; & trouvant que le blé y étoit plus beau qu'ailleurs, il en fuma toutes ses terres, recueillit une grande quantité de blé & devint très riche. Les autres en firent autant à son imitation & bannirent par ce moyen la stérilité de leur village. Pour trouver la Marne dans les Provinces où elle n'est pas encore connue, on devroit faire plusieurs expériences ; on devroit prendre de la terre dont se servent les Potiers, ou de celle dont on fait la tuile & la brique, en fumer quelques portions d'un héritage & remarquer ce qui en arriveroit ; car en ayant pris en Champagne, & l'ayant fait cuire, elle s'endurcit comme l'argile, avec laquelle elle a beaucoup de rapport. Il y a des endroits où l'argile est blanche, elle pourroit servir de Marne, & particulierement celle dont on se sert pour fouler & dégraisser les draps ; les pierres de chaux pourroient faire le même effet dans d'autres endroits. Il y a des lieux où il faut percer des bancs de roche avant que de la trouver, on croit que la craye est formée de la Marne, que si on la pouvoit dissoudre & pulveriser, elle engraisseroit de même. Pour trouver encore la Marne, on devroit faire une tariere bien longue, qui auroit au bout de derriere une douille creuse, en laquelle on planteroit un bâton, auquel il y auroit par l'autre bout un manche à travers en forme de tariere, & avec cet instrument on chercheroit par les fossés & autres endroits de ces héritages ; on planteroit la tariere jusques à la longueur de tout le manche ; & l'ayant tirée hors du trou, on regarderoit dans la concavité de quelle sorte de terre elle auroit apporté ; il y a des endroits, où la Marne est solide comme la craye, d'autres où elle est liquide & bourbeuse.

III. On la met dans les terres par petits morceaux, comme le fumier, ensuite on la répand de même ; elle profite aux champs aussi bien la prémiere année que les suivantes, pourvû qu'elle y soit mise avant l'hiver, parce que la gélée, & les pluyes la dissolvent.

Voyez encore ce qu'on a dit de la Marne sur le mot : FUMER, & AMANDEMENT.

MAROQUIN. *Voyez* MARROQUIN.

MARQUE, ou tache. Pour ôter les marques de naissance, faites tremper dans du vinaigre rosat, ou autre encore plus fort, des racines de bourrache, mondées de leurs cordes, ou filets, laissez les infuser pendant douze heures, & bassinez en le plus souvent qu'il vous sera possible, les marques que vous voulez effacer ; elles disparoitront à la fin.

Autre remede pour les marques de naissance. Prenez vers la fin du mois de mai, racines, & feuilles de chrysophylata; distillez les à l'alembic, & frottez souvent les taches de cette eau.

Autre pour les marques de rousseur. On pretend que les taches de rousseur s'effacent aisément, en se frottant souvent le visage avec les aîles & les plumes d'un oison blanc & vivant. Il faut l'apprivoiser, le carresser, & passer plusieurs fois le jour, les plumes de cet oiseau sur les marques de rousseur. *Voyez* VISAGE.

MARQUES de la petite verole. *Voyez* VEROLE.

MARRON. C'est le nom qu'on donne aux plus grosses chateignes, qui ne le sont que parce qu'elles ont été entées, l'arbre qui vient de semence n'en produisant que de très petites. Il faut prendre des greffes de l'espece de chateignes que l'on veut avoir, l'ente se fait en flute & non en fente, & il y en a de plus de vingt espéces differentes. C'est ainsi qu'on en use en Berry & dans les Provinces qui regardent au midy. Ce fruit est d'abord couvert d'une peau armée de pointes, qui se séche, & laisse tomber la chateigne quand elle est mûre; il lui en reste encore deux. Les meilleurs marrons nous viennent du Dauphiné & du Vivarets.

Maniere de faire des Marrons en compôte.

Faites rôtir des marrons à la braise, pêlez les & les applatissez; puis il les faut mettre dans un plat avec du syrop d'abricot ou autres, & un peu de vin d'Espagne; faites les bouillir; lorsque vous les voudrez servir, mettez une assiette dessus, & les renverisez comme un fromage.

Pour faire des Marrons glacés.

Il faut prendre des marrons, les lever seulement pour leur donner de l'air par le cul du marron; puis les mettre dans de l'eau bouillante, & prendre garde de les faire cuire, trop ou trop peu; & pour connoître, lors qu'ils le seront comme il faut, vous prendrez une épingle, & vous éprouverez par l'endroit du marron, que vous avez levé, si l'épingle y entre facilement; ôtez les de dessus le feu, & vous les pelerez les uns après les autres, le plus chaud que vous pourrez, & les mettrez sur un tamis à sec, lorsqu'ils seront tous pelés; vous ferez bouillir de l'eau, vous les y mettrez dedans pour leur faire jetter les eaux rousses; il ne faut pas les remettre sur le feu, mais seulement dans l'eau bouillante; puis vous les tirerez bien proprement avec une écumoire, & les mettrez dans un sucre leger; vous leur donnerez doucement un bouillon, les ôterez de dessus le feu & les laisserez prendre le sucre. Vous les mettrez ensuite égoutter, avec ce sucre & d'autre sucre clarifié que vous y mélerez, que vous augmenterez, & que vous ferez cuire à la plume. Vous prendrez après cela vos marrons que vous mettrez dans le sucre l'un après l'autre le plus proprement que vous pourrez; vous les remettrez sur le feu & ferez revenir votre sucre à la plume, après quoi vous les tirerez du feu; vous les laisserez reposer, vous remuerez doucement votre poële pour amasser l'écume au milieu, que vous leverez avec le dos de votre écumoire, ou avec une petite cuiller, avec laquelle vous frotterez le bord de la poële, afin de faire troubler vôtre sucre de la largeur de la main; dans ce trouble-là vous tremperez vos marrons, l'un aprés l'autre, & les tirerez avec deux fourchettes sur un clayon ou sur la paille écartée, bien épluchée, sur une terrine ou sur un plat; & s'il y a quelque marron qui se soit lâché dans votre sucre, vous tirerez les morceaux avec l'écumoire; lorsque tout votre sucre sera devenu trouble, vous le mettrez en forme de rocher sur votre clayon, comme il a été dit.

MARRONIER. Il y en a de deux sortes, le Marronier franc ou commun, & le Marronier d'Inde.

On donne le nom de Marronier au chateigner dont le fruit est le plus gros. Consultez ce qu'on en a dit dans l'article du chateigner. On ajoutera quelque chose sur sa culture.

Culture du Marronier franc.

Cet arbre vient mieux dans les terres legeres & sabloneuses, que dans celles qui sont fortes & humides. Il se greffe en fente au mois d'Avril. Il suffit qu'il ait un œil, d'autant que cette greffe est plus facile à lever & à appliquer, que lorsqu'il y a plusieurs yeux. Cependant il est plus ordinaire de le greffer en écusson à œil poussant. C'est à la saint Jean qu'on pratique cette méthode.

Le Marronier d'Inde est un des plus beaux arbres dont on puisse embellir les jardins; il repand ses rameaux fort au large; son tronc est fort droit, & son écorce unie; ses feuilles sont disposées en main ouverte, dentelées sur leurs bords, & d'un goût tirant sur l'amer. Ses fleurs sont blanches & viennent en grappes, elles sont à 4. ou 5. feuilles. Son fruit est renfermé dans une coque ronde, épineuse & charnue; il est d'un goût amer & âcre.

Cet arbre nous a été apporté des Indes, il n'est propre qu'à former des allées. Il a le bois tendre & cassant qui n'est bon à rien, pas même à bruler. Il ne fait que noircir, quand on le met dans le feu.

Propriétés. La chateigne ou marron d'Inde se prend par le nés comme le tabac en poudre, & fait éternuer & jetter beaucoup de pituite. Elle est bonne pour la migraine & les autres maladies de la tête. La dose en est de deux ou trois pincées. Les Maréchaux en font avaler aux chevaux pour la pousse, ce qui lui a fait donner le nom *d'hypocastanum*, qui signifie *chateigne de cheval*.

On assûre qu'on a trouvé à Anchin le moyen de tirer des marrons d'Inde, une huile fort bonne à brûler. On reduit les Marrons en une pâte, qu'on fair chauffer sur le feu, & l'on ramasse l'huile qui surnage. Monsieur le Bon Président de la Société Royale des Sciences de Montpellier a fait part au public de l'experience qui suit: Il prit un tonneau ouvert seulement par un de ses fonds, il fit à l'autre quelques trous qu'il boucha avec quelques petites pierres. Il fit sur ce fond une couche de petits sarmens, & par dessus, une autre couche de paille; ensuite il mêla une partie de chaux vive qu'il éteignit en versant un peu d'eau dessus dans trois parties de cendres ordinaires. Il remplit le vaisseau de ce mélange, jusqu'à un tiers de sa hauteur, pressant de tems en tems le tout avec une grosse pierre, puis il versa sur ce mélange, une quantité d'eau proportionnée au tems qu'elle mettoit à s'imbiber. Il recevoit dans un autre vase l'eau qui s'écouloit par les trous du fond de ce vaisseau. Cette liqueur qui parut d'abord d'une couleur brune foncée, & d'un goût très-piquant à la langue, perdit beaucoup de sa couleur & cessa de piquer si vivement, à mesure que l'on continua à verser de l'eau sur ce mélange; ce qui lui fit juger que tous les sels étant dissous, il falloit cesser, & qu'il avoit une lessive d'une force suffisante.

Il jetta ensuite dans un vieux vaisseau de terre, qu'il avoit rempli à moitié de cette lessive, une quantité de Marrons d'Inde pelés, & coupés en quatre quartiers, proportionnée à celle de la lessive; en sorte qu'ils y trempoient entierement, & ne les retira qu'après quarante huit heures, lorsqu'il eût vû qu'ils s'étoient teints pendant cet espace, d'une couleur

jaunâtre

jaunâtre qui marquoit que la lessive les avoit penetrés, après quoi il les lava une fois de 24. heures, en 24. heures, dans une eau pure, qu'il renouvella à chaque lotion, & qui après une continuation de dix jours les lui rendit d'une couleur blanche, & d'un goût insipide, & sans amertume. Il les fit ensuite bouillir pendant trois, ou quatre heures; & les ayant fait piler, on en fit une espece de pâte, qu'on jetta aux canards, aux dindons, aux chapons & autres volailles, qui la mangerent tous avec beaucoup d'avidité; & ayant continué à les nourrir de la même pâte, ils se firent une graisse ferme & blanche; & une chair tendre, & d'un goût excellent.

Nota. Afin de conserver les Marrons d'Inde pour toutes les saisons, il faut les faire sécher au soleil sur des clayes, comme les chateignes, & quand on voudra s'en servir, il faudra les faire bouillir, ensuite les lessiver, & leur donner les autres préparations que nous venons de marquer ci-dessus. Les Marrons ainsi préparés pourront peut-être servir aussi de nourriture propre à engraisser les cochons, les bœufs, & d'autres bestiaux. Voyez ce qui est rapporté dans l'Histoir. de l'Acad. 1721. & Mem. de Trévuux du mois de Mars 1709.

Methode pour planter les Marrons d'Inde.

Il faut les planter depuis le mois d'Octobre jusques à la saint Jean; si vous les voulez faire germer, avant que de les planter, il les faut mettre à la cave dans du sable mouillé; & lors qu'ils seront germés, en pepiniere à un pié l'un de l'autre, pourvû que la terre soit bonne & grasse, & leur donnerez de l'eau tous les jours selon la chaleur; vous pouvez planter tout d'un coup vos Marrons, en place, si vous voulez, & ils ne laisseront pas de prendre terre, pourvû qu'ils soient bons; & que vous les mettiez dans de bonne terre & leur donniez de l'eau.

MARRUBE. On en distingue deux sortes, le blanc & le noir; celui-ci est nommé BALLOTE.

Description du Marrube blanc. Sa racine a plusieurs rameaux blancs & velus; il jette quantité de tiges quarrées; ses feuilles sont larges d'un pouce, presque rondes, velues, ridées & ameres au goût; il produit sa graine le long de la tige par intervalles, comme aussi ses fleurs, qui sont faites en roue, petites, blanches & rudes.

Lieu. Il nait auprès des vieux édifices & dans des masures; il fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés. Il est fort amer; la decoction de ses feuilles seches dans l'eau, est excellente aux asthmatiques, aux phtisiques, & à ceux qui ont la toux; on en fait infuser, ou bouillir légérement une petite poignée dans une chopine d'eau. Il ouvre les oppilations du foye, & de la rate; il purge la poitrine & les poûmons, sur tout étant pris avec de l'Iris séché.

L'infusion, ou la décoction de cette plante; est apéritive, & très-utile dans la passion hysterique, & dans l'affection hypocondriaque. Cette plante est fondante, & propre pour les tumeurs du foye, même pour celles qui sont schirreuses. On en a vû plusieurs experiences, il faut faire infuser une petite poignée de ses feuilles dans un demi septier de vin blanc, & en prendre tous les matins, pendant plusieurs mois. On ordonne le syrop de Marrube pour la suppression des regles. La dose est depuis une, jusqu'à deux onces. Pour donner plus de force à ce remede; on y ajoûte ordinairement quelques préparations de Mars.

Description du Marrube noir. Le vrai Baillote jette plusieurs tiges quarrées, noires, quelque peu velues; ses feuilles ressemblent à celles du Marrube; mais plus grandes, velues, sortant de la tige par intervalles, & sont de mauvaise odeur; ses fleurs sont purpurines, & sortent de la tige en rond.

Lieu. Il croit aux lieux ombrageux auprès des hayes & cimetieres, & fleurit à la fin de Juin, & au commencement de Juillet, auquel tems il est bon de le cueillir.

Propriétés. Les feuilles broyées avec du sel, guérissent de la morsure des serpens; étant cuites sous la cendre chaude, elles guérissent les enflures & crevasses du fondement; les mêmes broyées avec du sel sont singulieres contre la morsure des chiens, & aux mêmes tumeurs du fondement; étant cuites sous la cendre chaude dans une feuille de choux; elles servent à modifier les ulceres sales, étant appliquées avec du miel. Ce remede est propre aussi pour guérir les hémorroïdes, & la teigne.

Il est fort bon en décoction pour la toux & difficulté d'haleine, d'autant qu'il nettoye les poûmons & fait cracher.

On recommande les feuilles de l'un & de l'autre Marrube avec celles de la betoine, en décoction pour rendre les attaques de la goutte moins fréquentes, & moins dangéreuses. Cette plante est anodine, résolutive, déterssive & vulnéraire.

MARS. C'est le troisiéme mois de l'année qui commence au mois de Janvier. Il a 31. jours. Le Soleil entre dans le signe du Belier vers le 20. C'est alors que commence le printems, & que la durée du jour est égale à celle de la nuit, ce qui s'exprime par le mot d'*Equinoxe.*

Débit qu'on fait en ce mois.

Le mois de Mars est ordinairement en carême, & dans ce tems on peut vendre les beurres fondus & salés, ainsi que le frais. Pour les œufs, s'il est permis d'en manger pendant ce tems, le débit en est encore bon.

Les veaux qui viennent au mois de Mars, peuvent être nourris pour élever, supposé qu'on soit dans un païs où les pâturages le permettent; sinon ils seront laissés sous lour mere jusqu'à ce qu'il soit tems de les envoyer à la boucherie; & depuis ce tems-là jusqu'au mois de Mai, on peut reserver les veaux qui naîtront, pour devenir ou bœufs, ou vaches, supposé que les pâturages soient propres à cela; car sans ce secours; il les faut toûjours vendre.

Cette saison est le véritable tems de vendre de l'avoine & de l'orge, étant toûjours chéres dans ce mois, à cause des semailles de ces grains. Les vesses & le chenevi qu'on seme aussi pour lors, ne rendent pas moins d'argent. Pour les vesses, à cause des pigeons qu'il faut nourrir; on ne conseilleroit pas d'en vendre, à moins qu'on n'en eût plus qu'il n'en faut, après avoir fait sa provision.

Les pruneaux & les fruits qu'on a fait sécher au four, sont de débit dans ce mois plus qu'en aucune autre saison; parmi lesquels seront compris les raisins secs.

Les années que la Fête des Pâques arrive dans ce mois, l'on pourra vendre de petits poulets sur la fin, si l'on a pris le soin pendant l'hiver de mettre couver des poules; & s'ils coûtent à élever, la peine & la nourriture qu'on y a mises; sont bien payées par l'argent qu'on en retire; mais il faut regarder si la situation des lieux où l'on est, veut qu'on fasse cette dépense, & qu'on se donne ces soins; car à moins qu'on ne soit proche de quelque Ville où l'on en puisse avoir le débit, c'est une folie de l'entreprendre, ces poulets coûtant pour lors à nourrir deux fois plus qu'ils ne vaudroient, si on ne les vendoit pas dans ce tems; ce qui seroit contre les regles de l'économie, & ne pourroit passer que pour une curiosité inutile.

Les bêtes à corne qui sont grasses, sont encore rares en ce tems-là ; c'est ce qui fait qu'elles se vendent cherement, pour être tuées la Semaine sainte.

Les agneaux se vendent encore en ce mois, mais on ne conseille pas de s'en defaire de beaucoup ; car alors ces animaux sont, pour ainsi dire, hors de danger, & meritent mieux qu'on les nourrisse, qur d'être vendus.

L'on peut avoir quelques pigeonneaux des pigeons pâtus ; l'argent qu'on en retire pour lors, fait du profit plus que si on les mangeoit ; c'est pourquoi il faut les vendre, tel pigeon pâtu vendu pour suffisant avoir de la provision pour un repas de toute une maison ; au lieu qu'il ne pourroit suffire qu'à une seule personne, s'il y étoit mangé ; c'est dans ce mois qu'on a coûtume de pêcher les étangs.

Poires qui se mangent en Mars.

Ceux qui savent conserver les fruits, en ont encore à vendre dans ce mois, & ne sont que trop récompensés des soins qu'ils ont pris de les garder. Ces fruits sont : Poire de muscat l'Allemand qui est bonne en Mars ; & va jusqu'en Avril.

Poire de Saint-Lezin délicate à garder, & se mange en Mars.

Poire d'Archidne, poire fondante, & se sert fort proprement au mois de Mars.

Poire de Naples espece de beurré, qui n'est mûre que dans ce même mois.

Poire de Carmelite est une poire musquée qui se peut servir crue, mais meilleure cuite, & va jusqu'au mois de Mars.

Poire d'orange d'hiver bonne à manger dans ce mois, & va jusqu'en Avril.

Poire de bouble - fleur se mange aussi au mois de Mars.

Poire de Tibivilliers ou *bruta - marna*, tout de même.

Poire de Gourmandine bonne à cuire dans ce mois.

Poire Angélique, autrement appellée saint-Martial, est un fruit fort estimé, & qui se mange dans ce mois.

Poire de Florentine, bonne à cuire en Mars.

Ouvrages qu'il faut faire au jardin des fleurs en ce mois.

On ôte les couvertures des plantes, après les dix ou douze premiers jours, ou même plus tard, crainte d'être surpris par la queue des gêlées.

Il vient quelquefois de grands vents ou hales qui desséchent la terre, pendant lesquels on ne doit semer ni transplanter.

On acheve de tailler & de planter dans le cours de ce mois tous les arbres des jardins, & même les groseilles, framboisiers, &c. Il est fort à propos d'attendre à tailler les arbres vigoureux, jusqu'à ce qu'ils ayent commencé à pousser, tant pour leur faire perdre leur premiere force, que pour ne pas perdre quelques boutons à fruit, qui ne paroissent pas, & qui s'achevent au printems.

On enleve à l'entrée du mois en motte le plant des fraisiers, qu'on avoit en pepiniere, pour en faire des planches & des quarrés à demeurer, & pour regarnir ceux où il manque quelque chose.

On seme dans quelque baquet plein de terreau, ou à quelque abri en pleine terre, de la graine de passe-pierre ; elle est pour le moins deux mois à lever, & quand elle est assez forte, on en replante le mois de May ; on attend même quelquefois à l'année d'après, pour la replanter dans les pieds de Mars.

On séme pour la troisiéme fois un peu plus de pois ; car assurement il en faut semer un peu dans chaque mois de l'année, & ceux-ci doivent être des gros pois quarrés.

On a quelques champignons, soit des couches faites exprès pour cela, soit de quelques endroits bien fumés.

On seme dès le commencement du mois, quelque peu de chicorée fort claire, pour tâcher d'en avoir de blanche à la S. Jean.

Au commencement du mois, on a le tems de replanter ce qu'on veut faire monter en graine, le pourreau, l'oignon, & sur tout le blanc, les gousses d'ail, la graine & les gousses d'échalotes, les choux blancs, les pancaliers, &c. On lie les laitues qui devroient pommer, & ne le font pas, ce lien les fait en quelque façon pommer par force.

Il faut semer la graine de giroflée panachée sur couche devant la pleine-lune, pour la replanter en Mai ; semer les fleurs annuelles aussi sur couche pour les replanter à la fin de Mai ; savoir les passe, veloues, les oeillets-d'Inde, les roses-d'Inde, les belles-de-nuit.

On commence à découvrir un peu les artichaux, & on ne commence guéres à les labouter que quand la pleine-lune de Mars est passée ; elle est d'ordinaire fort dangereuse, tant pour eux, que pour les figuiers ; & ainsi à l'égard de ceux-ci, il ne faut pas encore les découvrir tout-à-fait ; c'est assez qu'ils le soient à demi, & on leur ôte le bois mort, soit qu'il ait été gêlé, soit qu'il soit mort d'une autre maniere.

A la mi-Mars, ou même avant, si le tems est un peu doux, on commence à semer sur couche sous cloche du pourpier doré, & on continue d'en semer de vert.

On replante en place les choux pommés, & les choux de Milan, qu'on doit avoir mis en pepiniere à quelque bon abri dès le mois de Novembre ; & on n'en plante aucun de ceux qui commencent à monter, c'est-à-dire, à allonger leur tige.

On seme sur quelque bout de planche en pleine terre de la graine d'asperges en pepiniere, pour en avoir sa provision ; & cela se seme comme les autres graines.

On plante les quarrés d'asperges dont on a besoin, & on prend pour cela ou du beau plant d'un an, ou du plant de deux.

On fait à la mi-Mars, sans plus tarder, les couches pour replanter les prémiers melons.

On seme en pleine terre à quelque bon abri, tout ce qui doit être replanté en pleine terre, par exemple des laitues, tant du printems, que pour replanter à la fin d'Avril, & au commencement de Mai : savoir, les crépes-blondes, les royale & belle-garde, la perpiniane, qui est verdâtre, l'alfange, les chicons, la génóverte, & la rouge, & la blonde. Elles sont près de deux mois en terre avant que d'être assez fortes pour replanter ; & on seme des choux pommés pour la derniere saison, & des choux-fleurs, pour en planter en place au commencement de Mai, & s'ils sont trop serrés, on en replante en pepiniere pour les faire fortifier, &c.

On seme des raves en pleine terre, parmi toutes les autres semences qu'on fait, elles n'y gâtent rien ; elles sont bonnes à cueillir au commencement de Mai, avant que les oseilles, le cerfeuil, le persil, la ciboule, &c. soient assez fortes pour en être incommodés.

On seme de la bonne-dame en pleine terre.

On seme à la mi-Mars de citrouilles sur couche, pour les replanter au commencement de Mai. Il n'y a d'ordinaire rien de bon à replanter en pleine terre au sortir de la couche, que dans la fin d'Avril, ou dans le commencement de Mai, si ce n'est des laitues ; il faut qur la terre soit un peu échauffée pour y

aller mettre ce qui vient de dessus une couche, où les plants avoient encore un peu de chaleur ; autrement tout y pourrit.

On acheve de planter les arbres, soit en place, soit en mannequin.

On donne le premier labour à toutes sortes de jardins, tant pour les rendre agréables pendant les Fêtes de Pâques, que pour disposer la terre à toute sorte de plants & de semences.

On met en terre les amandes qui sont germées, & on leur rompt le germe, avant que de les planter.

On seme dans les parterres de la graine de pavots & de pieds d'allouette, qui fleuriront après ceux qui ont été semés en Septembre.

On plante les *oculus Christi*.

A la mi-Mars on peut replanter, si l'on veut, les plantes fibreuses, comme les violettes de Mars, hépatiques, paquettes, ou margurrites, prime-veres, ellebores, matricaires, camomilles & autres semblables, & aussi les jacintes, & tubéreuses.

En ce même-tems, on semera sur couches diverses sortes de graines, comme œillets, giroflées, basilic, œillets d'Inde, marjolaine, phaseol, nacarat d'Inde, merveille du Perou, ou herbe à Suisse, cresson d'Inde, souci double, volubilis de trois especes, poivre d'Inde, lentisque, mirthe, carouge, ou carobe & d'autres que la fraicheur de la terre ne permet pas de semer plûtôt.

Il faut mettre les œillets, giroflées, myrthes & autres telles plantes qu'on sort de la serre, à l'ombre, pendant huit ou dix jours, pour les préparer à ne pas craindre les chaleurs de cette saison.

L'on transplante les arbrisseaux qui craignent le froid, comme les jasmins d'Espagne, orangers, myrthes, laurier rouge & les cyclamens automnaux.

C'est la meilleure saison pour planter les buis en compartimens, & pour marcoter les alaternes & autres arbrisseaux.

Il vient quelquefois des gêlées de nuit qui se fondent le lendemain au soleil, & durent quelquefois quatre ou cinq nuits ; pendant lequel tems il faudra soigneusement couvrir les belles tulippes pour en preserver, d'autant que ces gêlées leur causent des taches blanches à leurs feuilles, dont la mort suit le plus souvent.

On doit observer la même chose aux anemones, oreilles d'ours, chameiris, jacintes brumales & cyclamens printanniers, afin de préserver leurs fleurs de ces gêlées.

On seme vers le 20. du mois sur couche des câpres & capucines, pour en replanter un mois après à quelque bonne exposition, ou au pié de quelque arbre.

On seme à la fin du mois, ou plûtôt vers la mi-Avril, un peu de celeri en pleine terre, pour en avoir de tardif aux mois d'Août & de Septembre ; le celeri est d'ordinaire près d'un mois à lever, & on en seme en même tems un peu sur couche, pour en avoir de hatif.

On laboure les pieds des arbres fruitiers, pour avoir achevé de les labourer avant qu'ils soient en fleur. La gêlée est plus dangereuse dans les terres fraiches labourées, que dans les autres.

Ouvrages à faire au mois de Mars pour le labour & les vignes.

Tous les instrumens servant au labourage ayant été préparés dans le tems convenable, & les charues étant toutes prêtes à rouler, on tâchera d'employer tour le beau tems de cette saison à semer les menus grains ; tels sont l'avoine, l'orge, le pastel, le millet, le panis, les pois, les lentilles & autres.

On n'oubliera pas de mettre les jardins en état, & le pere de famille veillera à ce que ses vignes soient toutes taillées en ce mois, & toutes garnies d'échalas.

Les Mars signifient les menus grains qu'on seme au mois de Mars. Tels sont les avoines, les orges, les vesses, les pois, &c.

MARS est encore le nom d'une planete qui est entre le Soleil & Jupiter ; sa moyenne distance est de 33500. demi-diametres de la terre, dont chacun est de 1432. lieues communes de France. Son globe est considerablement plus gros que celui de la terre. Il parcourt son cercle dans l'espace d'un an & 321. jours, ou près de deux ans. Les Astrologues pretendent que ♂ est chaud, sec & malin, qu'étant en ☌, □ ou ☍ avec le ☉ aux signes froids & aquatiques, il produit des pluyes, tonnerres & tempêtes, & cause du dommage aux biens de la terre ; & aux signes chauds & secs, il produit secheresse. Qu'étant en ☌, □ ou ☍ avec ♀ aux signes humides, il fait pleuvoir, d'où il arrive incontinent de grands & de notables changemens de l'air entre eux ; & alors on dit que Mars apparoit sur Venus, & de même au contraire. Qu'enfin ♂ étant en ☌, □, ou ☍ avec ♀ aux signes, chauds produit des chaleurs ; aux signes secs, secheresse ; aux signes aquatiques, pluyes ; & sous les signes chauds & humides il produit communement des vens.

☌ Signifie conjonction.

□ Signifie quadrat.

☍ Signifie opposition.

MARS, bleds. *Voyez* BLE'.

MARS. Préparation de Mars. Safran de Mars. *Voyez* FER.

MARTAGONS. Pour ne pas faire des discours inutiles, il suffit de savoir que ces sortes d'oignons ne doivent être remués que rarement, à moins qu'on ne les mette en terre, au même tems qu'on les en tire, afin qu'ils ne séchent pas. Ils demandent tous le chaud & la bonne terre. Pour en avoir quantité, il faut separer les escaliers de l'oignon principal, & il en rejette un petit la même année ; il est vrai qu'il leur faut plusieurs années avant qu'ils portent.

Les Emérocales, Martagons, pompomum jaunes, violets & blancs ne different qu'en couleur.

MARTELLE'ES. Ce sont des fientes, ou fumées de bêtes fauves qui n'ont point d'aiguillon au bout.

MARTELLER. Terme de Fauconnerie. Se dit des oiseaux de proye, quand ils font leur nid.

MARUM. Plante aromatique, qui fournit une huile essentielle, plus abondante, & plus pénétrante que celle de la Marjolaine. Elle est cordiale, stomachique, céphalique, sudorifique, & hystérique. On pulverise le Marum, & on en donne demi-gros, en opiate, ou en conserve.

MAS

MASSACRE. C'est la tête du cerf, du daim, & du chevreuil.

MASSEPAIN. C'est une patisserie faite d'amandes pilées avec du sucre.

Maniere de faire du Massepain commun.

Prenez une livre d'amandes douces, nouvelles & entieres, mettez les dans de l'eau presque bouillante, laissez les tremper environ un quart-d'heure hors du feu pour amolir la peau ; puis on les pelera, & à mesure qu'elles seront dépouillées de leur peau, il faut les mettre dans l'eau fraiche.

Les amandes étant toutes pelées, vous les laverez dans une ou deux eaux ; puis on les mettra égoûter sur une claye ou sur un égoûtoir ; ce qui étant fait, vous les pilerez dans un mortier de marbre ou de

pierre, en ajoûtant à diverses fois environ un demi-verre d'eau rose en les pilant, afin qu'elles ne fassent point d'huile.

Il faut piller les amandes jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte bien douce, & qu'il ne reste rien à piler; en sorte que si vous maniez de cette pâte entre vos doigts, vous n'y rencontriez rien de dur, ou de rude. Il faut aussi que cette pâte d'amandes soit assez ferme étant pillée, ce qui oblige d'y mettre un peu d'eau rose en la pilant.

La pâte étant apprêtée de cette sorte, on y ajoûtera du sucre en poudre à raison d'une demi-livre ou trois quarterons pour livre d'amandes pilées; mêlez bien ensemble le sucre avec la pâte d'amandes; ajoûtez y aussi un blanc d'œuf frais; puis on rabattra bien toutes ces choses ensemble dans le mortier avec le pilon, & lorsque la pâte sera liée, tirez la promptement hors du mortier, & la mettez dans une écuelle.

Maniez ensuite cette pâte sur une table bien nette, qu'il faut poudrer de fois à autre avec un peu de sucre en poudre au lieu de farine, pour empêcher que la pâte d'amandes ne tienne sur la table ni à vos mains.

Mettez cette pâte en autant de morceaux, & les façonnez de telle figure qu'il vous plaira; & si vous en faites d'autres, donnez leur environ l'épaisseur de sept ou huit feuilles de papier, & posez ces morceaux de pâte sur un papier blanc quand ils sont dressés. On les mettra ensuite sécher plus qu'à demi dans un four, dont la chaleur soit très-douce; car il faut qu'elle soit moderée pour bien sécher du Massepain & ne point le brûler, il faut néanmoins que l'autre soit un peu chaud. On peut donc mettre le Massepain au four, après qu'on en aura tiré le pain ou biscuit.

Quand le Massepain sera cuit ou séché, tirez le du four pour le glacer; c'est-à-dire, le dorer promptement avec de la glace de sucre, qu'il faut étendre sur les Massepains avec le dos d'une cuiller d'argent, ou avec un couteau; puis on remettra aussi-tôt le Massepain à l'entrée du four pour sécher la glace; ce qui se fera en demi-quart d'heure ou environ. Enfin le Massepain sesa tiré du four; & si vous desirez piquer par dessus du canela, ou de l'écorce de citron, ce sera à la sortie du four avant que la glace ne se soit refroidie, afin de ne la pas rompre.

Il faut plus de tems pour sécher du Massepain dans une étuve; mais la glace, & le Massepain, en sont plus beaux & plus blancs.

Pour faire le Massepain Royal.

Il faut prendre une livre d'amandes douces, les échauder, les péler & les jetter dans l'eau fraiche; puis les mettre égoûter, les faire bien piler comme de la pâte à faire du pain, & en les pilant les arroser, de peur qu'elles ne se mettent en huile. Lors qu'elles sont bien pilées, vous prendrez une demi-livre de sucre sur chaque livre d'amandes; il faut concasser le sucre, le mettre dans une poële à confiture, selon la quantité qu'on en veut faire, & y mettre de l'eau seulement pour le faire fondre; puis le mettre sur le feu, le faire cuire à la plume, l'ôter de dessus le feu, & le remuer & le retourner toûjours, afin de desséchér la pâte, jusqu'à ce qu'elle quitte la poële. Il faut pourtant prendre garde de bien remuer par tout, de peur qu'elle ne s'attache à la poële. Si vous voulez connoître, lorsqu'elle sera assez desséchée, & qu'elle quittera la poële, vous y appliquerez dessus le dos de votre main; & si elle se rend unie avec le dos de votre main, sans s'y attacher, elle est desséchée. Vous la tirerez du feu, pour la dresser avec votre spatule; & vous prendrez du sucre en poudre, dont vous mettrez un peu sur un bout de planche, ou sur une table bien unie & bien propre, sur laquelle vous mettrez du sucre en poudre, & votre pâte desséchée dessus. Lorsque vous aurez tout ôté de la poële, vous remettrez encore par dessus un peu de sucre en poudre pour manier votre pâte, & la mettrez en forme de petits pains longs de telle grosseur que vous voudrez; & si vous y voulez des amandes ameres, vous y en mettrez un quarteron ou une demi livre, sur une livre de douces. Lorsque votre Massepain sera en petit pain, & que votre pâte sera froide, si vous voulez vous en servir, vous la mettrez dans un mortier, & vous lui donnerez une douzaine ou deux de coups de pilon, pour la rendre maniable. Vous y pouvez mettre la moitié d'un blanc d'œuf, sur une livre ou une livre & demi de pâte; & si elle est trop dure, vous y mettrez tout le blanc d'œuf. Si vous voulez qu'il soit liquide, vous pouvez y mêler en le pilant quelque écorce d'orange & de citron confite, bien pilée & bien incorporée, & vous ferez ainsi du Massepain liquide; vous le tirerez de votre mortier, vous les mettrez sur du sucre en poudre pour le mettre en petits pains comme il étoit; vous le pouvez filer en anneaux, ou en bouton; lorsqu'ils seront filés & préparés, vous aurez du blanc d'œuf battu avec de l'eau de fleur d'orange; vous y tremperez vos Massepains; vous les retirerez, & en les égoûtant vous les jetterez dans du sucre en poudre qui soit dans un plat ou terrine; & vous les retournerez & remuerez dans ce sucre en poudre, comme il a été dit. Vous les retirerez de là, les dresserez sur des feuilles ou demi-feuilles de papier, pour les mettre au four & les faire cuire: Prenez garde que le feu ne soit ni trop grand ni trop petit; il faut prendre garde qu'ils ne brûlent, s'il est trop grand; & s'il n'est pas bien conduit, ils sécheront & ne prendront point de couleur; c'est pourquoi il faut avoir soin qu'il soit égal dessus & dessous, aussi bien dans un grand four, que dans un petit, car il ne faut pas qu'ils languissent.

Si vous voulez faire du Massepain leger, prenez environ une demi-livre de pâte d'amandes desséchées, & la passez dans le mortier avec un blanc d'œuf & une livre au moins, ou trois quarterons à peu près de sucre en poudre; vous en ferez une pâte qui sera aussi ferme; & si vous vous trouviez dans un lieu où vous n'eussiez ni lait ni œufs, & que vous voulussiez faire de la crême, il faut prendre de la farine bien blanche; la bien delayer avec de l'eau de fleur d'orange, ou bien une cueillerée de marmelade; la bien mêler & delayer; puis la mettre sur le feu, afin qu'elle cuise, & qu'elle s'épaississe. Lors que vous la jugerez cuite comme il faut, vous la tirerez de dessus le feu, la dresserez sur des assiettes, ou pourcelaines, & la servirez. Vous pouvez la faire de même sans marmelade; mais il lui faut toûjours quelque chose pour lui donner du goût; & si vous vous trouviez dans un endroit où vous n'eussiez ni lait, ni farine, ni œufs, vous pouvez en faire avec la mie de pain bien frasée, c'est-à-dire, le plus émiée que vous pourrez; vous la passerez au travers d'une passoire ou écumoire; vous la delayerez avec un peu d'eau chaude, & du sucre en poudre, & ce que vous y voulrez mettre pour y donner du goût. Faites la cuire de même que celle de farine; qu'elle ne soit ni trop peu cuite, ainsi dans un besoin vous ferez de la crême qui sera belle & bonne, & tout le monde croira qu'il y a des œufs & du lait, quoi qu'il n'y en ait point. Peu de gens savent faire cette crême.

MASTIC. C'est une gomme que l'on tire du lentisque; il nous est apporté du Levant, mêlé de beaucoup d'impureté; celui de l'Isle de *Chio* est le meilleur. Pour être bon il le faut choisir net, en

groſſes larmes, claires, tranſparentes & d'une odeur qui ne ſoit point déſagréable.

Vertus du maſtic. On l'employe extérieurement dans les huiles, dans les cérats, dans les emplâtres & dans les onguens fortifians. Il eſt anodin, aſtringent & fortifiant. Il contribue à la digeſtion; il arrête le vomiſſement & le cours de ventre étant pris intérieurement en poudre & en maſticatoire. On le donne auſſi pour le crachement de ſang, & pour prevenir l'avortement, pour la mauvaiſe haleine, & pour le relâchement des fibres de l'eſtomac. La doſe eſt depuis un demi ſcrupule juſqu'à deux ſcrupules. Enfin le Maſtic entre dans pluſieurs compoſitions de vernis.

MASTIC. C'eſt auſſi une compoſition faite de poudre de brique, de cire & de reſine. Cette eſpece de ciment ſert à joindre, enduire & attacher du bois, des pierres & autres choſes.

Maſtic pour coller les morceaux de verre.

Prenez de la mine de plomb rouge, broyez la avec de l'huile de lin, ce maſtic ſe ſéche en peu de tems.

Maſtic pour les pots caſſés.

Réduiſez un pot de grez en poudre ſubtile: mêlez y un peu de chaux vive, & incorporez les enſemble, avec des blancs d'œufs, ou battez bien enſemble des blanc d'œufs, du fromage, & de la chaux vive; ou bien fondez enſemble, du ſouphre, de la reſine, & de la cire jaune, & ajoûtez y du ciment bien paſſé, & bien fin.

Autre Maſtic qui eſt très-fort. Faites bouillir à petit feu les drogues ſuivantes; de poix réſine, une livre, de poix graſſe, un quarteron, de poix noire deux onces, & autant de cire neuve, avec une once de ſuif. Ajoûtez-y une quantité ſuffiſante de ciment bien paſſé, & ſi votre maſtic étoit trop ſec, il faut y ajoûter encore un peu de ſuif.

Autre maniere de faire le même Maſtic qui eſt auſſi très-fort. Prenez poudre de reſine, ciment bien paſſé, ſang de bœuf fricaſſé, & pulveriſé, de chacun une once, de ſouphre reduit en poudre demi once, de verre broyé une once, de cire deux onces, de poix noire, quatre onces, & autant de thérébentine. Faites bouillir le tout enſemble, juſqu'à conſiſtence de Maſtic.

Maſtic pour coller les récipiens à l'alembic. Mêlez enſemble partie égales de farine, de minium, & de chaux vive réduite en poudre; incorporez le tout avec des blancs d'œufs battus, & mouſſés. Il faut tremper l'emplâtre le plus promptement qu'il eſt poſſible, & l'appliquer ſur la jointure des vaiſſeaux; il n'y a que le ſel qui puiſſe diſſoudre ce maſtic. Si l'on n'y veut pas faire tant de façon, on incorporera de la chaux vive, avec le blanc d'œuf; on trempera enſuite l'emplâtre, & on l'appliquera ſur la jointure, après l'avoir un peu frottée d'eau.

Maſtic pour coller les planches. Vous broyerez bien menu bol Armeni, avec partie égale de brique, & vous y ajoûterez le double de plâtre.

MASTICATOIRES. Ce ſont des medicamens, qui à force d'être long-tems mâchés attirent & évacuent la pituite du cerveau, d'où les Grecs les appellent *Apophlegmatiſmata.* Ils ſont fort bons contre la peſanteur de tête, la douleur des dens, les maladies froides des yeux & des oreilles, & dans les affections ſoporeuſes; mais ils ſont fort contraires dans les fluxions qui tombent ſur la gorge & ſur les poûmons.

S'il arrive que dans les maladies ſoporeuſes, le malade ne puiſſe manger, comme cela eſt aſſez ordinaire; il faut pour lors lui oindre le palais de quelque onguent, compoſé de maſticatoires ſimples, chauds & âcres, comme ſont la marjolaine, l'origan, les cubebes, le gingembre, la nielle, la pyretre, l'hiere, la moutarde, &c. en y ajoutant l'oxymel, afin d'exciter par leur chaleur & acrimonie la faculté expultrice extrémement aſſoupie.

Trochiſques Maſticatoires. Prenez poudres de racine d'Iris, & de ſtaphiſaigre, de chacune demi once, ajoûtez y pyrethre, graine de moutarde, & poivre long, de chacun deux dragmes; incorporez le tout enſemble, avec quantité ſuffiſante de ſirop de roſes pâles, & faites une pâte dure, que vous formerez en trochiques, ou en paſtilles. On les fait ſécher, & on les garde pour le beſoin.

MAT

MATIERE *univerſelle.* Combien utile pour la vegetation des grains. *Voyez* BLEDS.

MATRAS. C'eſt un vaiſſeau de verre, dont on ſe ſert pour les diſtilations & autres opérations chimiques. Il eſt fait en forme d'une bouteille, qui a un cou fort long & étroit. On lute le Matras avec de la terre, quand on le veut mettre ſur un feu bien ardent. On le ſcelle hermétiquement, ou du ſceau d'Hermes, quand on les veut bien boucher.

MATRICAIRE. *Parthenium*, ou ſelon quelques-uns *Amaracus.* C'eſt une plante qui a les feuilles menues, & ſemblables à celles du coriande, & dont la fleur eſt blanche au dehors & jaune au dedans. Son odeur eſt aſſez mauvaiſe, & ſon goût amer. On l'appelle Matricaire, à cauſe qu'elle remedie à toutes les incommodités qui proviennent de la matrice. Elle ſe diviſe en deux, l'une qui a la fleur ſimple, & l'autre qui l'a double; c'eſt cette derniere qu'on cultive dans les jardins. On ne ſe ſert que de la tige, des feuilles & des fleurs.

Vertus de la Matricaire.

Elle eſt apéritive & inciſive; elle provoque les mois, & fait ſortir l'arriére-faix, & même l'enfant mort hors du ventre de la mere. On en fait infuſer une poignée dans un demi ſeptier de vin blanc, pendant la nuit, & on en fait prendre l'infuſion à jeun pendant quelques jours pour les pâles couleurs. Il y a des perſonnes qui en appliquent ſeulement les feuilles ſous la plante des pieds pour provoquer les regles.

On applique ſur la tête, avec ſuccès, un cataplâme de feuilles de Matricaire, pour calmer, ou guérir la migraine qui eſt accompagnée de froid. Il ſoulage auſſi la goutte. L'infuſion de Matricaire faite dans l'eau commune, fait mourir les vers, & émouſſe les acides de l'eſtomac. Les lavemens faits avec la décoction d'une poignée de Matricaire & une once de miel ſauvage, ſoulage beaucoup les femmes ſujettes aux vapeurs. On prepare pour le même mal une legere infuſion de cette plante, avec un peu d'armoiſe, & une bonne pincée de fleurs de camomille. Non ſeulement la Matricaire eſt céphalique, hyſtérique, & ſtomacale, on la met encore au rang des lithontriptiques.

Culture de la Matricaire.

Cette plante croît en terre graſſe dans les jardins. Elle ſe diviſe comme les autres au mois de Septembre, il n'importe pas qu'il y ait de la racine ou non, ſur tout il ne faut jamais replanter de la vieille racine, & il la faut retrancher, quand on aura cueilli la fleur; il faut couper les branches juſques à quatre doigts de terre, elle veut un lieu frais.

MATRICE. C'eſt la partie des femmes où ſe fait la conception & la nourriture des enfans juſqu'à leur naiſſance. Elle eſt ſujette à pluſieurs incommodi-

tes. On a rapporté quelques remedes, qui y sont propres, dans l'article de *Mal de mere*. On en donnera encore ici quelques autres.

Contre la suffocation de la Matrice.

La passion hystérique attaque les femmes & quelquefois les filles. Pour la prevenir, on peut se servir de cette eau clairette qui est un remede excellent & facile à préparer. Prenez eau de vie rectifiée, six onces; eau rose quatre onces; sucre fin, trois onces; canelle fine, une once. Il faut couper la canelle en petits morceaux & pulvériser le sucre; puis le mêler avec les eaux & les faire tremper pendant douze heures. Cela fait il faut passer la liqueur deux ou trois fois par la manche d'hypocras, la conserver dans une fiole d'argent, s'il se peut ou dans une de verre, & donner deux ou trois cuillerées de cette liqueur à la malade, avant l'accident pour l'empêcher d'y tomber, ou dans l'accident même pour l'en delivrer.

Autre. Prenez semence de bardanne deux onces, canelle une once, musc trois grains. Faites de tout cela une poudre fort subtile, de laquelle vous pouvez donner à la malade le poids d'un écu d'or ou d'une dragme, detrempé dans du bouillon ou du vin blanc. Remarquez qu'il ne faut donner cette poudre, que dans l'accident seulement, & non autrement.

Autre. Prenez pour deux sous de poix de Bourgogne, pour autant d'encens réduit en poudre subtile, & pour trois sous de thérébentine; battez le tout ensemble dans deux blancs d'œufs, & mêlez le bien encore avec la poix fondue, faites en une bonne couche sur du cotton, appliquez ce cataplâme sur le nombril, ayant soin de l'arrêter avec un linge qui entoure la personne malade.

Contre les ulceres de la Matrice.

Prenez feuilles de millepertuis, quatre poignées, une chopine de vin blanc; faites tremper les feuilles de millepertuis pendant 24. heures avec le vin blanc; faites distiller le tout dans un alembic, gardez la liqueur qui en distillera dans une bouteille de verre. La femme malade prendra trois travers de doigts de cette liqueur dans un verre, chaque matin pendant huit jours.

Pour les apostumes de la Matrice & de la Verge.

Prenez mie de pain blanc, du lait, jaunes d'œufs, opium, safrau, l'huile de pavot, un peu de chacun. Il faut prendre de ces choses ce qu'on jugera à propos pour faire un cataplâme, le bien mêler, le faire cuire jusqu'à ce que les jaunes d'œufs paroissent à demicuits, & les mettre ensuite sur le mal.

Pour la mole qui survient dans la Matrice des femmes.

La mole est une piece de chair qui s'engendre dans la matrice au lieu d'un enfant; & on connoit que c'est une mole, lorsque cela ne remue point comme fait l'enfant. Cela étant il faut traitter la femme avec des remedes émolliens, avec ceux qui provoquent l'avortement, & qui font éternuer, & avec des pessaires; le tout par ordre du Medecin ou du Chirurgien, qui se servira des ferremens pour le tirer en cas que les remedes n'opérent pas.

MATTER l'or, ou l'argent. Terme d'Orfevre. Pour matter l'or, il faut prendre de la sanguine, du vermillon, & du blanc d'œuf, broyer le tout ensemble, & le poser ensuite avec un pinceau, dans les enfoncemens. Pour matter l'argent, on mêle du blanc de ceruse broyé à l'eau, avec de la colle bien claire, & on l'applique avec un pinceau délié, dans les endroits qui en ont besoin.

MATURITE' des fruits. *Voyez* FRUITIER.

MAU

MAUVAIS AIR. *Voyez* ELIXIR de citron.

MAUVE. Il y en a de doubles de trois ou quatre couleurs, de blanches, de couleur de chair, de rouge obscur & de variées.

Description. La Mauve commune a la racine assez longue, blanche, douce au goût, & un peu gluante; sa tige croit jusques à une coudée de hauteur, un peu velue, rougeâtre, & qui rampe par terre; ses feuilles sont comme rondes, un peu dentellées & velues; les fleurs s'élevent parmi les feuilles; la graine est ronde, plate, blanche, & d'un goût fade; on en voit une petite & une grande.

Lieu. Elle vient le long des hayes & dans les lieux humides; elle fleurit en Juillet & Août.

Culture de la Mauve.

Cette plante est grosse, & jette de profondes racines en terre, quand elle est une fois plantée dans un lieu; aussi ne faut-il plus penser à l'oter; c'est pourquoi on la met ordinairement contre des murailles ou des palis où elle se puisse soûtenir. Sa fleur est de la largeur d'une rose. Il faut cueillir sa graine, quand elle commence à sécher, autrement s'il fait au mois d'Août de grandes pluyes, elle germe sur la plante, & pour la perpetuer il faut tous les ans incontinent après les fleurs, ou au plus tard après sa graine recueillie couper toutes les tiges jusques au pié; elle ne porte pas ordinairement la premiere année, c'est pourquoi il la faut semer après l'été, quand on la veut cueillir la premiere année.

Propriétés. Sa racine est bonne pour nettoyer les dens; ses feuilles mangées ôtent l'enrouement; & prise avec du sel, de l'huile & du beurre frais, elle lâche le ventre; en un mot la Mauve est presque bonne à tout, étant appellée *Omnimorbia*.

Vertus des Mauves & Guimauves.

Toutes deux ont une grande vertu d'amolir, aussi servent elles à lâcher le ventre, principalement les petits tendrons des Mauves, à appaiser les douleurs des reins, à faire uriner; le jus mêlé avec l'huile guérit les piqûres des guespes; leurs feuilles pilées avec feuilles de saules empêchent les inflammations; le cataplâme fait de leurs feuilles ôte les duretés de la matrice, & d'autres parties. Enfin la racine, les fleurs, & la semence de la Mauve ont également la vertu d'humecter, & de lâcher le ventre, d'appaiser les douleurs, d'adoucir l'acreté de l'urine, & de prévenir les inflammations des parties. L'infusion des fleurs de Mauve, prise tous les matins, à la maniere du thé, mais sans sucre, est un excellent remede, contre l'ardeur habituelle d'urine, & pour faire couler la chaudepisse, ou gonorhée. La dose est d'une chopine, qu'il faut prendre à deux fois, le matin à jeun. Consultez encore l'article de la GUIMAUVE.

MAUVIETTES. Ce sont des petits oiseaux qui ressemblent aux allouettes. Pour les manger, on les plume, mais on ne les vide point; ensuite les ayant piqués de menu lard, ou bardés, on le fait rôtir, & on les sert à sec avec sel, & jus de citron. On peut y faire aussi une sausse avec le dégoût, sel, poivre, & verjus. On appelle à Paris Mauviettes, les allouettes mêmes; on les apprête de la même maniere.

MAUX de jambes. *Voyez* EMPLATRE noir.

MAY

MAY. C'est le cinquiéme mois de l'année. Il a 31. jours. Le soleil entre dans le signe des Gemeaux vers le 21.

Profit à faire en ce mois.

Durant tout ce mois, on n'envoyera ni beurre, ni fromage au marché; car il s'y donne à un prix trop médiocre, ainsi le beurre sera fondu, ou salé, & les fromages séchés.

Les œufs serviront pour une partie de le provision de la maison, ou seront vendus à quelque bon marché qu'ils puissent être, ceux de cette saison n'étant pas propres à garder.

Dans ce tems commencent à venir les Dindons, qu'on a eû soin à faire éclore de bonne heure; ils sont extrémement chers dans ces commencemens; & l'on peut dire que pour lors, ils dédommagent bien ceux qui les ont élevés, des peines qu'ils ont prises après eux.

Les Poulets se peuvent encore vendre, & le veau aussi.

Comme le Bétail gras se vend toûjours bien, un ne perdra point sa peine d'en avoir toûjours dans ce tems-là.

Les Pigeonneaux sont en abondance en ce mois; & on en envoye vendre tout le surplus de ceux qu'on voudra laisser pour garnir le Colombier.

C'est dans ce mois qu'un véritable économe, si son païs & sa bourse le permettent, doit aller aux foires pour y faire emplette de moutons outre son troupeau ordinaire, & de génisses pour engraisser; ce commerce fait sa richesse, s'il s'y entend bien, & s'il a soin de les faire gouverner suivant le méthode que l'on a donnée.

A l'égard des moutons gras, ils ne sont point encore à bon marché dans ce tems; ainsi qui en aura, pourra les vendre.

Le mois de Mai est la véritable saison pour ceux qui ont du blé à vendre; il peut arriver qu'il soit à meilleur prix qu'en hiver; mais enfin on suit en cela l'opinion de tous les gens qu'on a connu faire profession d'une grande économie.

Si l'on a encore du vin, & qu'on ne l'ait pas vendu aux Marchands, le mois de Mai est la vraye saison de debiter le blanc, & le paillet; ce n'est pas que l'on conseille de le garder jusques à ce tems-là pour refuser de le vendre, si l'on trouve plûtôt l'occasion; car il y a un ancien Proverbe, qui dit, qu'il n'est argent que de marchand, ce qui est bien vrai. C'est ce qui fait qu'un ne peut trop se récrier contre ces prétendus habiles en l'art du ménage, qui croiroient commettre un crime en cela, s'ils vendoient leurs vins tout chauds aux Marchands; oui, on le dit, c'est agir pour lors avec plus d'entêtement que de finesse, & l'avis que l'on donne ici, n'est qu'au cas que le malheur ait voulu que le vin vous ait resté jusqu'à ce mois, faute d'avoir rencontré des Marchands, à qui le vendre.

On fait aussi de l'argent du miel & de la cire, qu'on a tiré de ses mouches.

Ouvrages à faire dans le jardin au mois de Mai.

Les effets de la végétation pendant le mois de Mars, n'ont été, ce semble, que de petits coups d'essai de la nature, qui se prépare à quelque chose de grand; des arbres fleuris, des feuilles sorties, des bourgeons commencés, &c. tout cela marque bien plus de vigueur que de foiblesse. Nous avons vû ensuite augmenter les forces de cette même nature dans les productions d'Avril, des fruits noués, des jets alongés, des semences naissantes, &c. Mais enfin, quand on est au mois de Mai, c'est tout de bon que cette mere de la végétation fait paroître ce qu'elle a de véritable vigueur pour s'y maintenir encore dans le mois de Juin & de Juillet, des murailles couvertes

de nouvelles branches, de fruits grossissans, la terre toute verdoyante, &c. Et c'est pour lors que les Jardiniers ont grand besoin d'être sur leurs gardes, pour ne voir pas tomber leur jardin en desordre; car sûrement, s'ils ne sont extrémement soigneux & laborieux, tout est à craindre pour eux; les méchantes herbes auront en peu de tems étouffé toutes leurs bonnes semences; leurs allées deviendront en friche, leurs arbres tomberont dans le confusion; ainsi c'est à eux de veiller avec beaucoup d'application à sarcler, labourer, nettoyer, ébourgeonner, palisser; & par ce moyen ils sont les maîtres, d'avoir la gloire de donner à leurs jardins le lustre & tout le mérite qui leur est dû.

Les pois verds qu'ils ont semés en costieres au mois d'Octobre, vont commencer le recompense de leurs peines; ils entrent en fleur dans les prémiers jours de ce mois; les fleurs durent d'ordinaire huit à dix jours, avant que de venir en plateaux, & trois semaines après ils demandent à sortir de leurs cosses.

Cependant vers le sept ou huitiéme du mois, il faudra planter de choux-fleurs, les choux de Milan, les capres, les capucines & les cardes, des porrées, &c. si on les plante plûtôt, on les voit d'ordinaire monter, ce qu'il ne faut pas; & enfin pour les planter, il ne faut pas aller plus loin que le quinze, non plus que pour semer les choux d'hiver.

On acheve le plûtôt qu'on peut d'œilletonner les artichaux qui sont forts, & qui ont besoin d'être déchargés & éclaircis; on acheve d'en replanter de nouveaux; les œilletons ne laissent pas d'être bons, quoi qu'ils ne soient pas assés gros & blancs; on peut s'assurer que la plûpart donneront des beaux fruits en automne, & il est à souhaiter qu'ils n'en donnent pas plûtôt; car ceux qui viennent devant ce tems-là, sont d'ordinaire chetifs, & pour ainsi dire avortés; ce n'est pas tout, il faut en planter de médiocres & sur tout à quelque bon abri, pour n'y faire autre chose que se fortifier pendant le reste de l'année, afin qu'ils viennent en état de pouvoir de bonne heure donner leurs premieres pommes au Printems; ceux qui en ont donné l'Automne, ne vont pas si vîte que ceux-ci.

Ensuite le porrée pour cardes, se doit planter presque en même-tems; elle est bien placée, si on la met dans le milieu de ces Artichaux, c'est-à-dire, un pié de porrée entre deux piés d'Artichaux, en sorte qu'il y en ait dans un rang, & point dans l'autre; car enfin il faut laisser une place libre pour aller arroser, sarcler, lebourer, cueillir, & même couvrir au besoin.

Les prémiers Melons commencent à nouer dans le prémier quartier, ou à le pleine lune de ce mois; mais sur tout on en voit nouer au décours, si les couches en ont été bien chaudes pendant le pleine lune, & qu'elles le soient moins à ce décours; on range en même-tems les Figuiers dans la place de la figuerie, pour les mettre dans le disposition qu'on veut, ils commencent pour lors à pousser leurs feuilles & leurs jets, & enfin leur fruits grossissent à le pleine lune.

Vers le fin du mois on commence à palisser diligemment & promptement les nouveaux jets des arbres, si toutefois ils sont assez forts pour cela, & il est bon d'avoir achevé dans les prémiers jours de Juin; car à le fin de Juin, il faut recommencer le second palissage des prémiers jets, & les prémiers de ceux, qui n'ont pas encore commencé de l'être; on doit même pincer les gros jets qu'on trouvera, soit qu'après le prémier pincement d'Avril, ils n'ayent pas multiplié en branches dans leur étendue, & au contraire n'ayent fait encore qu'un seul gros jet, soit qu'ils ayent multiplié, & qu'il soit venu quelque jet assez gros pour devoir être pincé, ou autrement ce gros jet seroit inutile & pernicieux: inutile en ce

qu'il le faudroit ôter, ou au moins beaucoup raccourcir; & pernicieux en ce qu'il auroit, pour ainsi dire, volé une nourriture, qui devoit aller à des jets nécessaires; bien entendu qu'il faut en palissant coucher toutes les branches qui le peuvent & doivent être, sans en lier plusieurs ensemble, & sans en ôter ou arracher aucune qui soit belle, à moins qu'absolument on ne la puisse pas coucher: ce qui étant, il la faut couper à l'épaisseur d'un écu du lieu d'où elle sort en espérance, de sorte que des deux côtés de cette épaisseur, il en naisse quelque bonnes branches à fruit; il faut aussi éviter d'en croiser aucune, à moins que la nécessité de remplir un vide, & de faire de l'égalité, n'y oblige.

Si on a des arbres qui doivent monter, il faut disposer pour cela la branche qui paroît propre à le faire.

On lie les greffes, soit en leur souche, soit à des bâtons mis exprès pour leur faire prendre la figure qu'on veut, & empêcher que les vens ne les rompent.

On seme amplement de la laitue de Genes, & on en replante; de même que d'autres.

On ébourgeonne les poiriers, soit pour ôter des faux-jets, s'il y en paroît, ce qui se fait en les arrachant tout-à-fait, s'ils font confusion, soit même pour en ôter de bons; mais comme ils pourroient faire cette confusion, qui est tant à craindre dans l'arbre, il est nécessaire de les ôter pour fortifier ceux qui doivent faire la figure de cet arbre: un second jet deviendra bien plus vigoureux, si on lui ôte celui qui étant à l'extrémité de la taille, étoit compté pour le prémier.

On seme de la chicorée pour en avoir de bonne à la fin de Juillet; celle-ci pour blanchir en place, c'est-à-dire, sans être replantée, si elle est clair-semée, & bien arrosée pendant tout le mois. On prend le tems de quelques pluyes pour replanter les fleurs annuelles en place; il ne manque guére d'y en venir, comme aussi on prend ce tems-là pour remettre des arbres en manequin à la place des morts, ou de ceux qui rechignent, ou pour en mettre de ceux dont on n'a pas trop bonne espérance. La maniere de s'y prendre est de faire un trou capable d'y ranger le manequin, l'y mettre ensuite, garnir soigneusement de terre tout le tour du manequin, la presser même avec le pié, ou avec la main; & aussi-tôt y verser tout autour deux ou trois cruchées d'eau, pour marier parfaitement les terres de dehors avec celles de dedans, en sorte qu'il n'y reste pas le moindre vide. Il est nécessaire de recommencer ces arrosemens deux ou trois fois pendant le reste de l'été.

On replante encore de la porrée, & on choisit pour cela la plus blonde de celle qui est venue des dernieres semences; elle est plus belle, & meilleure que la verte.

On continue la pepiniere des fraisiers jusqu'à la fin du mois; & alors on connoît parfaitement les bons par les montants.

On lie encore les laitues qui ne pomment pas comme elles devroient.

On ne seme plus d'autres laitues que de la Genes passé la mi-Mai, toutes les autres montent trop aisément.

On replante des melons & des concombres en pleine terre, & cela dans de petites fosses pleines de terreau. On plante aussi de citrouilles dans de semblables trous, éloignés de trois toises. Elles ont été élevées sur des couches, & afin qu'elles reprennent plûtôt, on les couvre de quelque chose pendant cinq ou six jours, à moins qu'il ne pleuve, le grand soleil les fait faner, & souvent périr.

On continue de semer un peu de pois, & ce doit être de ceux de la grosse espece. On rame, si on veut, les autres qui sont forts, après les avoir bien serfoüs; les pois ramés donnent plus de fruit que les autres.

On sort les orangers au prémier quartier de la lune de ce mois, si le tems commence d'être en sûreté contre les gêlées, & on encaisse ceux qui en ont besoin. Il faut voir leur culture dans le Traité fait pour cela; on a eû soin pendant tous les beaux jours d'Avril de laisser ouvertes les fenêtres de la serre, pour accoûtumer les orangers au grand air.

On taille les jasmins en les sortant, c'est-à-dire, qu'on leur coupe toutes les branches à un demi poucé près.

A la fin du mois, on commence à faire les prémieres tonsures des palissades, des bouis, des filarias, ifs, espicias.

Sur toutes choses, on arrose amplement, si le soleil est chaud, autrement toutes les plantes rôtissent; & avec des arrosemens, elles profitent toutes à vûe d'oeil. On arrose aussi les arbres nouvellement plantés; & pour cela on fait un cerne creux de quatre à cinq pouces autour de l'extrémité des racines; on y verse quelques cruchées d'eau, & quand elle est imbibée, on remet la terre dans le cerne, on le remplit de fumier sec pour continuer d'autres arrosemens, jusqu'à ce qu'on voye que les arbres ont bien repris; & après cela on regale la terre.

On peut commencer à replanter du pourpier pour graine sur la fin du mois.

On continue de tailler les melons, & on n'en replante plus, passé le mois de Mai; mais on plante encore des concombres.

On commence à planter du celeri à la fin du mois, & on a deux manieres de le replanter; sçavoir dans des planches creuses, comme on fait les asperges à trois rangs dans chaque planche, mettant les rangs, & les piés de celeri éloignés d'environ un pié. C'est le mieux pour les pouvoir rehausser de terre, quand ils sont un peu forts, par le moyen de celle qu'on a sortie des rayons, & qu'on a élevée sur les planches voisines; ou bien on le replante en pleine terre, en la même distance qu'il est marqué ci-devant; & à la fin de l'Automne, après les avoir liés de deux ou trois liens, on les éleve en motte, pour les replanter le plus près qu'on peut les uns des autres, afin de les couvrir plus aisément de grand fumier, & que par ce moyen ils blanchissent mieux, & se défendent de la gelée.

Vers la fin du mois, on commence de lier la vigne aux échalas, & de palisser les pieds qui sont en espalier, après avoir prémierement ébourgeonné tous les jets foibles, inutiles & infructueux.

On plante des anémones simples, qui fleurissent un mois après; on a pû en planter tous les mois depuis le mois d'Août, & celles-là fleurissent de même, si le grand froid ne les en empêche.

Dès le commencement du mois, ou moins dès qu'il se peut, on épluche les abricots quand il y en a trop, pour n'en laisser jamais deux l'un près de l'autre, & donner le moyen de grossir à ceux qu'on y laisse. On peut faire à la fin du mois ce même épluchement aux pêches & aux poires, si elles sont assez grosses pour cela, & qu'il y en ait trop; & en ce tems-là, ou au commencement du mois qui suit, on seme les prémiers choux blonds pour l'Automne & pour l'Hiver; les plus forts qu'on replante en Juilles, se mangent l'Automne; & les plus foibles qu'on replante en Septembre & Octobre, & sur tout ceux qui sont un peu verts, sont pour servir l'Hiver.

Pendant toute la lune de Mai, les jets des arbres d'espalier, sont assez sujets à se glisser derriere les échalas, comme on a dit au mois d'Avril, & on aura peine à les en retirer sans les casser, si de bonne heure

on

on ne les retire, & si de huit en huit jours on ne fait une revûe exacte le long des murs, pour remedier à un si fâcheux inconvenient, contre lequel on ne peut avoir trop de précaution. Beaucoup de jeunes jets se brouissent, & beaucoup deviennent tortus, raboteux, rabougris, & recroquebillés. Il faut de même vers la pleine lune ôter ces feuilles brouies & recroquebillées; il faut rompre le plus bas qu'on peut les jets rabougris, afin qu'il en vienne quelqu'autre meilleur & plus droit; il faut tailler les figuiers, & sur tout ceux des caisses; il y a un Traité particulier pour cette taille.

On continue à semer un peu de raves parmi les autres semences, comme on a dû faire pendant les deux mois précédens.

On prend le tems de découvrir ce qui est sous cloche, ou sous chassis, s'il survient quelques pluyes douces, ou un tems fort couvert, tant pour servir d'arrosement, que pour endurcir les planches au grand air.

Si on est dans une terre sabloneuse & seche, on tâche de faire écouler par de petites rigoles sur les endroits qui sont en culture, les eaux qui viennent quelquefois par averse & par orage, pour ne les pas laisser inutiles dans les allées; & si on est dans des terres trop fortes, grasses & humides, comme celle du potager nouveau de Versailles, on les fait sortir des terres, où elles incommodent, pour les faire perdre dans les allées, ou dans des pierrées, qui les portent hors du jardin; & pour cela, il faut avoir élevé les terres en dos de bahu.

On doit replanter jusqu'à la fin de Mai des crépes vertes, & des auvervilliers, pour en avoir tout le mois de Juin, avec les chicons & les impériales.

Il faut faire la guerre aux gros vers blancs, qui dans ce tems-ci détruisent les fraisiers & les laitues pommées. Il faut aussi ôter les chenilles vertes qui mangent entierement les feuilles des groseillers, & font par-là périr les groseilles.

Il faut aussi à la fin de Mai éclaircir les racines qui levent trop drues, & replanter ailleurs les arrachées; savoir, bêtes raves, panets, &c.

Ouvrages qu'il faut faire au Jardin des fleurs dans le mois de Mai.

On transplante les cyclamens automnaux, si on les veut changer de place; car il n'est pas nécessaire autrement.

En ce Mois la graine d'anemone se trouve mûre, qu'il faut recueillir & garder en lieu sec, jusqu'au tems qu'on la doit semer.

L'on départ les giroflées musquées doubles, dites Julianes, pour les multiplier.

L'on seme diverses sortes de graines de plantes annuelles pour en avoir des fleurs tout le long de l'été; comme de souci double, thlaspi de Candie, muscipula, scabieuse veloutée, cyanus de toutes sortes, & pensées des Jardins.

Les iris bulbeux fleurissent vers la fin de ce mois; lors qu'ils sont fleuris, on coupe leurs tiges que l'on fiche en des pots pleins de terre, & qu'on tient ainsi en une salle fraîche, les arrosant tous les jours d'eau fraîche; tout cela pour les faire durer plus long-tems. On le peut faire aussi-tôt qu'ils seront replantés.

A la fin de ce mois, l'on commence à deplanter les tulipes plus hâtives qui sont desséchées.

L'on couvre les autres comme au mois précédent pour les préserver, principalement des pluyes trop fréquentes qui les endommagent.

Pendant tout ce mois, il est bon de marcotter les giroflées jaunes, soit en plantant des boutures par tout où l'on veut, soit en couchant des branches qui tiennent encore à la plante.

Les curieux d'œillets, pour en avoir de doubles, sement vers le 5. 6. 7. 8. de la lune de Mai, leurs bonnes graines dans des terrines, ou dans des bacquets, afin qu'au moins elles soient germées devant la pleine lune. Cette lune est quelquefois en Juin, & d'ordinaire en Mai; il faut que ce plant devienne assez fort pour être au mois de Septembre replanté en pleine terre, en sorte qu'ils ayent repris terre avant l'Equinoxe; d'autres se contentent de semer leurs graines avant l'Equinoxe.

On plante des marguerites, des oreilles d'ours, & des narcisses blanches doubles, quoique toutes en fleurs, cela ne les empêche pas de bien reprendre.

Labourage du mois de Mai.

Les soins d'un Pere de famille, ou d'un Laboureur pendant le mois de Mai, doivent être de tondre les brebis, de sarcler les bleds, & de continuer à labourer pour la prémiere fois les terres qui ne le seront pas encore, & de veiller toûjours à ce que tout soit en état dans sa maison.

MAYS. C'est ce qu'on appelle *blé de Turquie*. Voyez BLE.

MEC

MECHOACAN. C'est la racine d'une plante sarmenteuse, dont les feuilles sont semblables à celles du lierre, & le fruit presque semblable au coriandre; elle croit dans l'Isle de Mechoacan, d'où elle tire son nom. Il faut le choisir blanc, & prendre garde qu'il ne rende pas de la poussiere en le cassant (ce qui marqueroit qu'il seroit alteré ou carié,) & qu'il ne soit mêlé de racine de bryone, comme il arrive assez souvent, à cause de quelque ressemblance qu'il y a entre eux. Il est aisé cependant d'en faire la différence en ce que la racine de bryone n'a pas des cercles depuis le centre jusqu'à la superficie comme le Mechoacan, & n'est pas d'un goût farineux & insipide comme lui, puis qu'elle pique la langue & le gosier, quand elle a été tenue long-tems dans la bouche.

Nota Quand on dit qu'il faut choisir les morceaux de Mechoacan qui sont blancs, cela ne se doit pas entendre de ceux qui sont très-blancs en dedans, d'une substance rare, légére, trop facile à rompre, & qui n'ont que peu, ou point de qualité, parcequ'ils se carient fort aisément; mais on prétend qu'il faut, parmi les blancs, choisir ceux qui sont d'une substance serrée & compacte, plus pesans, plus difficiles à rompre, & au dedans desquels il paroît d'especes de cercles bruns, ou de veines résineuses. Ceux-ci ne se carient point, ou du moins se carient fort rarement; ce qui doit les faire préférer aux autres. Ce remede est un purgatif des plus doux, & des meilleurs. On le donne en substance, soit en poudre, soit infuse dans le vin; il faut brouiller ce qui est au fond du vase, afin de faire passer la résidence avec la liqueur. L'usage de ce purgatif doit être plus fréquent que celui des autres; il n'a besoin ni de préparation, ni de correctif, & c'est un espece de malheur qu'il soit tombé en oubli, & qu'on lui ait préféré le jalap, parce qu'il est plus puissant, & plus actif.

Vertus du Mechoacan.

Il purge doucement & sans douleur la pituite & les humeurs sereuses; & bien loin d'affoiblir les parties, comme font les autres purgatifs, il les fortifie; il se dissout mieux avec du vin qu'avec toute autre liqueur, & se donne sans danger aux vieillards & aux enfans; il est fort bon contre la vieille toux, contre la colique, & contre la vérole.

MED

MEDAILLES. Pour faire des Médailles de colle de poisson, il faut faire tremper de la colle de poisson dans un pot de terre, pendant trois jours ; puis l'ayant faite bouillir jusqu'à la consistence, où elle seroit propre à coller du bois, on la passe par un linge bien net. On prend ensuite une Médaille d'étain, ou de quelqu'autre métail, qu'on huile, & qu'on essuye après, afin qu'elle ne soit qu'un peu grasse ; puis ayant mis autour un petit cercle de terre, de la hauteur d'un doigt, ou environ, on y verse la colle toute chaude, jusqu'à ce que le cercle en soit rempli jusqu'aux bords, lesquels on couvre ensuite d'un quarré de papier, pour éviter la poussiére. Quand la colle est bien séche ; vous levez doucement la Médaille qui s'est imprimée sur la colle, laquelle paroîtra belle & transparente.

Pour les colorer, vous pouvez faire trois sortes d'eaux, l'une en faisant bouillir des raclures de bois de Fernambouc, ou Brésil en eau colorée ; une autre en prenant une partie de cette eau, & y mêlant une cuillerée de lessive, & une troisiéme plus brune, en y ajoûtant un peu d'eau de chaux. Vous vous servirez de ces trois sortes d'eaux teintes de Brésil, pour teindre autant de parties de votre colle de poisson ; & si vous voulez faire des Médailles vertes ; vous ajoûterez à votre colle teinte, du verd de gris réduit en poudre fine, lequel vous détremperez, ou ferez bouillir avec ladite colle, que vous aurez soin de passer ensuite. Pour faire du violet, vous y mêlerez du tournesol en peinture détrempé de chaux ; si vous voulez du jaune, vous y mêlerez du safran, & ainsi des autres couleurs. *Voyez* MOULER.

MEDECINE. C'est l'art de conserver la santé, ou de la rétablir quand elle est alterée.

Explication de certaines dénominations usitées en Medecine.

Lors qu'on trouve dans quelque recepte les cinq racines apéritives ordonnées, il faut prendre celles d'âche, d'asperges, de persil, de fenouil & de bruscus.

Les herbes émollientes usitées, sont la mauve, la guimauve, la branque ursine, le violier, le seneçon, la bête, la mercuriale, l'attriplex, la pariétaire, & le lis.

Par les cinq capillaires, on entend l'*adiantum nigrum*, ou vulgaire, le polytrich, le ceterach, & la *salvia vita*, nommée aussi *ruta muraria* ; on y ajoûte une sixiéme espece, qui est la *lingua cervina*, appellée du vulgaire, scolopendre.

Les trois fleurs cordiales sont la buglose, la bourrache & la violette ; d'autres y ajoûtent les œillets & les roses.

Les quatre fleurs carminatives, sont celles de camomille, de melilot, de matricaire, & d'aneth.

Les quatre semences chaudes sont celles d'anis, de fenouil, de cumin & de carvi.

Les quatre semences chaudes mineures, sont le persil, l'âche, le daucus, & l'ameos.

Les quatre semences froides sont celles de courge, de citrouille, de melon & de concombre.

Les quatre semences froides mineures, sont la laitue, le pourpier, l'endive & la chicorée.

Les cinq fragmens précieux, sont les hyacinthes & émeraudes, les saphirs, les grenats & les sardoines.

Les quatre eaux cordiales, sont celles de bourrache, de buglose, d'endive & de chicorée.

On leur ajoûte celles d'*ulmaria*, de chardon beni, de scorsonaire, de *morsus diaboli*, de scabieuse, de *scordium*, d'ozeille, & d'*alleluia*.

On ordonne plusieurs fruits qu'on designe par ℥.

Lors qu'on trouve divers medicamens dans une même recepte ; & quaprès quelques-uns on trouve le mot de *ana*, ou *āa*, c'est-à-dire, de chacun la quantité ordonnée.

Par S. A. ou *ex arte*, il faut entendre suivant les regles de l'art.

Par Q. S. il faut entendre, autant qu'il en faut ; comme lors que le Medecin remet à la prudence de l'Apoticaire la quantité de l'eau, du sucre, du miel, des esprits qu'il faut mettre dans une composition.

Et parce que le Pharmacien doit être l'œil du Medecin, aussi-bien dans la préparation des remedes ordonnés, que dans leur exhibition, il est très-necessaire qu'il s'étudie non-seulement à bien entendre les receptes & les ordonnances imprimées ou écrites qui peuvent passer par ses mains ; mais encore à bien savoir les proportions & les doses de tous les medicamens, afin que si par quelque meprise de l'Imprimeur, ou de celui qui auroit écrit la recepte, les doses ne se trouvent pas justes, ou qu'il lui fût difficile de bien déchiffrer quelque ordonnance mal écrite, il puisse luimême juger des ingrédiens & des doses, les conformer au précepte de la Pharmacie, & aux sentimens des Docteurs approuvés, & prévenir les accidens qui peuvent arriver, tant dans la préparation & dans la composition des remedes, que dans leur exhibition.

Mon dessein n'est pas d'inserer ici des listes de divers medicamens, mais seulement de marquer quelle partie de la plante ou de l'animal on doit entendre, lors que la plante ou l'animal sont ordonnés simplement & sans designer aucune partie ; par exemple, lors qu'on marque l'anis & le fenouil, on doit entendre leurs semences ; l'iris & le jalap, ce sont les racines ; les violettes & les roses, les fleurs ; le santal & le gayac, les bois ; l'ammoniac & le galbanum, les gommes ; la canelle & la *cassia lignea*, les écorces, & ainsi de plusieurs autres plantes ; & lors qu'on marque simplement le castor, on entend le castoreum ; le besoard, la pierre de besoard ; la civette, le musc, qui sont les parties, ou les excremens que l'on doit entendre, lors que ces animaux sont simplement ordonnés.

Il y a aussi des mineraux, qui n'étant que des especes, retiennent néanmoins par excellence le nom de leur genre, tels sont le *lapis lazuli*, qui doit être entendu sous le nom de lapis ; le sel marin, par le seul nom de sel ; la terre scellée de Lemnos, par le seul nom scellée ; au lieu que les autres pierres, les autres sels & les autres terres scellées, ont leurs surnoms particuliers, sans lesquels elles ne sont pas entendues. Ceux qui seront curieux des choses, pourront en être davantage éclaircis, en lisant les Auteurs, qui en ont fait un grand dénombrement, quoi qu'il n'y ait pas beaucoup de nécessité, puisque l'usage & l'explication qu'on en trouvera dans les compositions, peuvent suffire. On pourra voir aussi dans les mêmes Auteurs des listes de succedanés, dont la description me semble trop inutile pour devoir être inserée en cet endroit ; on se contentera de dire ici, que l'on doit éviter autant qu'il est possible l'usage des substitués, & qu'on ne doit rien épargner pour avoir les mêmes medicamens qui sont décrits dans les compositions, ou dans les ordonnances des Medecins ; & lors qu'il est tout-à-fait impossible d'avoir tout ce qui est ordonné ; on entend qu'on soit soigneux non seulement de substituer racine à racine, bois à bois, écorce à écorce, herbe à herbe, fleurs à fleurs, semences à semences, suc à suc, fruit à fruit, animal à animal, sel à sel, esprit à esprit, huile à huile, syrop à syrop ; mais encore des succedanés qui approchent le plus des qualités & des vertus des medicamens, dont ils doivent

occuper la place. *Voyez le mot de* SUBSTITUT.

On donne aussi le nom de Medecine aux purgations qu'on prend par la bouche, & qui sont composées de plusieurs drogues convenables à la qualité de la maladie. Les medecines les plus ordinaires sont composées de casse, de sené & de rubarbe.

Observations sur le tems & la maniere de prendre les medecines.

Lorsque le Medecin a ordonné une medecine laxative, soit en *bolus* ou *potus*, & qu'il n'a pas dit l'heure qu'il la faut prendre; c'est une régle générale (si le malade n'est pas pressé) de la prendre le matin à jeun, & de ne boire, ni manger, ni dormir que deux ou trois heures après l'avoir prise. Si c'est en eté & qu'il fasse chaud, il faut la donner à la pointe du jour qui est l'heure la plus fraiche.

Si la Medecine est de forte odeur, il faut serrer les narines du malade, ou lui faire sentir des choses de bonne odeur, comme vinaigre rosat; menthe, girofle, écorce de citron, & autres choses semblables.

Si la medecine est amere ou d'un fort haut goût, il faut donner au malade du canelat, orengeat, anis, coriandre, sucre rosat, ou autres confitures; s'il n'aime pas les douceurs, on peut lui donner à macher d'une poire, d'une orange, ou d'un autre fruit aigre; il faut qu'il prenne garde de l'avaler, si ce n'est le suc, & il doit jetter le marc, sinon le malade peut se laver la bouche avec un peu d'eau de vie avant de prendre la medecine & après l'avoir prise.

Cela fait, il faut tenir au malade la tête haute, sans l'émouvoir, & ne lui rien donner que deux ou trois heures après, car c'est le tems ordinaire des opérations des medecines; si ce n'est que la personne eût l'estomac chaud ou colérique, ou que dans un tems chaud il fût débile; en ce cas on peut lui donner une rotie de pain trempé dans du bon vin, ou un bon bouillon de bonne viande, ou pruneaux sucrés ou autres choses semblables, deux ou trois heures après la medecine.

Et s'il faisoit froid lors qu'on donne une medecine, & que le malade eût froid aux pieds, il faudra les lui chauffer avec des linges, y mettre un chauffe-pié, le bien couvrir, lui mettre une serviette chaude autour du cou & une autre sur l'estomac.

Que si au contraire le malade avoit trop chaud, soit par la grande chaleur de l'été ou par une grande fievre, on pourroit alors arroser la chambre d'eau fraiche avec un peu de vinaigre, & y parsemer des feuilles vertes, de vigne, de saule, de chêne, de plantin, de nenuphar ou d'autres herbes aquatiques; on pourra même étendre des draps mouillés devant les fenêtres & éventer le malade de loin avec un évantail, ou autre chose s'il est nécessaire.

Régime de vie que doit observer celui qui a pris une medecine.

Il doit prendre s'il en a le moyen, un chaudeau ou un bouillon, où l'on ait fait cuire du veau, une volaille, & du mouton, bien assaisonné de sel, de verjus & de bonnes herbes. En cas que la medecine ait beaucoup opéré, on pourra ajoûter au bouillon un jaune d'œuf; & si le malade est en état de manger, on peut lui donner une aîle de volaille, ou un peu de veau & de mouton suivant son appétit, & quelques confitures liquides après son repas; mais il ne doit point boire après ces confitures, ni charger son estomac de quoi que ce soit. Sa boisson sera de bon vin trempé du moins à moitié d'eau; s'il peut se promener après le repas dans la chambre, il s'en trouvera mieux; s'il ne le peut pas, il se tiendra au lit, parlera avec quelqu'un une ou deux heures; ensuite il dormira s'il peut, & en s'éveillant, s'il est alteré, on lui donnera un peu de pain trempé dans du vin, ou bien on lui fera boire une prise de sirop violat avec eau d'orge ou de reglisse; & pour son souper on peut lui donner du mouton, d'un chapon, poulet, pigeon ou perdrix, le tout roti, avec des capres dessalées, ou une couple d'œufs frais.

Si le malade est si dégouté qu'il ne puisse rien manger, il faudra lui faire quelque ragout de ses viandes, & y mettre un peu de muscade & du jus d'orange; mais il ne doit pas manger beaucoup dans ses repas.

Medecine qui purge doucement.

Prenez une poignée de violette de Mars, avec une poignée de mercuriale; faites les bouillir dans un petit pot de terre avec du bouillon du pot; puis vous les presserez pour prendre à votre commodité: vous pouvez y ajoûter un peu de mauves, & une poignée d'oseille si vous voulez.

Tablettes excellentes pour la purgation.

Prenez des trois sandaux, roses rouges, noix muscade, & canelle, de chacun demi-dragme; de turbith gommeux, scammonée, de chacun demi-dragme; de feuilles de sené fin deux scrupules; semence de melon & courge, de chacun cinq scrupules; mettez le tout en poudre avec quatre onces de sucre; faites des tablettes de tout selon l'art; la dose est de quatre ou cinq dragmes, si l'on est malaisé à émouvoir; toute la composition doit peser quarante cinq grains.

MEDECINER *les arbres, & moyen de faire que leurs fruits purgeront doucement.* Jean Mizaud, Medecin, dans son livre intitulé le jardinage d'Antoine Mizaud contenant la maniere de cultiver les jardins, les préserver de toute vermine, & en tirer des remedes propres aux maladies des hommes, imprimé en 1578. *Voyez* le mot: Secret pour avoir des arbres, fruits & vins qui purgeront doucement le corps.

MEDICAMENT. C'est tout ce qui peut changer notre nature en mieux. On divise les Medicamens en internes & externes, & l'un & l'autre, en simple & en composé. On appelle simple, celui qui est tel qu'il a été produit par la Nature; quoiqu'il soit en effet composé des cinq principes, dont on vient de parler. Le composé est celui qui dépend de l'union de plusieurs simples différens en vertus, & mêlés artistement ensemble. On donne aussi quelquefois à un Medicament composé le nom de simple, pour le distinguer d'un autre plus composé qui porte le même nom.

L'aliment différe du Medicament, en ce qu'étant pris au dedans, il nourrit & augmente notre nature; au lieu que Medicament ne peut l'alterer, soit qu'on l'applique extérieurement, soit qu'on le prenne intérieurement; il y a neanmoins des Medicamens qu'on nomme alimenteux, de même qu'il y a des alimens qu'on nomme medicamenteux.

Le venin différe du Medicament, en ce qu'il détruit nôtre nature; mais il peut passer pour Medicament, puisque la pharmacie peut corriger & même domter tout ce qu'il y a de mauvais, & le rendre salutaire, tant pour l'appliquer au dehors, que pour le donner par la bouche.

Les Medicamens différent entre eux, ou en leur matiere, ou en leurs facultés. La matiere des Medicamens est prise des végétaux, des animaux & des minéraux. Par les végétaux, j'entens les arbres, les arbrisseaux, les sous-arbrisseaux, les herbes, toutes leurs parties, tout ce qui en dépend, ou qui croît dessus, & généralement tout ce qui a vie végétative, qui prend sa nourriture de la terre par quelque espece

de racine, & qui a son accroissement au dehors, ou vers la superficie de la terre, de même que les véritables plantes dont le nom est commun avec celui des végétaux. On doit donc comprendre sous les végétaux, les racines, les tiges, les écorces, les bois, les rameaux, les feuilles, les fleurs, les fruits, les bayes, les gousses, les semences, les gommes, les résines, les sucs, les larmes, les liqueurs, les eaux distillantes, les pélicules, les calices, les potirons, tant ceux qui sortent de terre, que ceux qui naissent sur les arbres ou ailleurs, les trufes, les excroissances & les tuberosités des arbres, les guis, la mousse, les cottons, les gales, les épines, le sucre, & même cette manne qui découle des arbres, & quantité d'autres parties des plantes qu'il seroit trop long à déduire.

Par les animaux, j'entens les volatiles, les terrestres, les aquatiques & les amphibies, & non seulement ceux qui sont employés entiers, comme sont les scorpions, les grénouilles, les vers, les cloportes, les petits chiens, les fourmis, les cantarides, les lézards; mais encore toutes les parties des corps des animaux, qui peuvent être employées pour la Medecine, sans en excepter leurs excremens & leurs superfluités, comme sont le crane, l'axonge, le sang, les cheveux, la fiente & l'urine de l'homme; la corne, le priape, les testicules, le suif, la moëlle & l'os du cœur du cerf; le foye & l'intestin du loup; le suif, la ratte, les pierres du fiel & l'os du cœur du bœuf; le pié d'élan, le poumon du renard, le cerveau du moineau, la dent d'elephant & celle du sanglier; la corne de la licorne & celle du rhinoceror; les furots, l'ongle, l'axonge, & la fiente de cheval; celle du mulet & celle de l'âne; le rausse, le besuard, les perles & les coquillages; les machoires du brochet, les pattes, les pierres, & le suc des écrévisses; le sang & le suif du bouc & du chevreau; le cœur, le foye, le tronc, la tête, la queue, l'axonge & la peau des viperes; l'axonge & la nature de la baleine; le foye & l'axonge des anguilles, les os de crapeau, la graisse d'ours, la graisse de l'estomac du chapon, les plumes de la perdrix & de la becasse, le *castoreum*, les reins des stinxs marins, la graisse du pourceau, du blereau, de l'oye, du canard, & de plusieurs autres animaux; la fiente de vache, du chien, de la souris, du lezard, & plusieurs autres, leurs os & leurs peaux, leurs excroissances, leur poil, leur urine, leur sueur, & généralement tout ce qui dépend du corps des animaux.

Par les minéraux, on entend tous les métaux, les demi-métaux, & les métalliques; toutes les especes de terre & de bols, toutes les pierres de marbre, les cailloux, les porphires, les jaspes, les crystaux, les hyacinthes, les émeraudes, les saphirs, les grenats, les amétistes, les diamans & toutes les pierreries; les souphres, les vitriols, les alums, le sel gemme, le sel marin, l'eau, la pluye, la neige, la glace, la grêle, les pierres de foudre, la rosée, plusieurs mannes, le plâtre, la chaux, la brique, l'huile petrole; l'ambregris, le blanc & le jaune, le jayet, le charbon de pierre & tous les bitumes, le talc, les crayes, le bismuth, stinx, & toutes les marcassites; la terre ordinaire, le sablon, l'argile, & généralement tout ce qui se tire des entrailles de la terre & de la mer, ou ce qui est descendu de l'air, & qui n'est pas animé. Il y en a qui y ajoûtent les coraux & les éponges, d'autres veulent que ce soit des plantes.

On auroit bien ici occasion de faire un ample dénombrement des principaux Médicamens simples que les végétaux, les animaux & les minéraux fournissent à la Pharmacie, mais l'embarras assez inutile qu'on y a remarqué dans plusieurs pharmacopées, en a détourné, & a fait resoudre à n'en pas parler dans la suite de ce livre.

MEDICAMENTER & purger chez les Pharmaciens sont des synonimes qui ont la même force, & on parle de la purgation, du Médicament, ensuite de la lotion, parce que la purgation ôte des superfluités que la lotion ne peut emporter; on ote à la coloquinte ses graines; aux dates, aux pruneaux, aux abricots, aux tamarins, & à plusieurs autres fruits leurs noyaux; aux raisins leurs pepins, aux semences froides, à celles de carthame & de citron, & à plusieurs autres, leurs écorces; aux racines d'éringium, de fenouil, de chicorée, d'asperges, & à plusieurs semblables, le cœur & les superfluités; aux noix vertes l'écorce, aux feches la coquille, de même qu'aux amandes & aux noisettes, ausquelles on ote aussi bien souvent leurs petites écorces; on ôte les superfluités des racines de spica-celtica & de chien-dent. On ne fait cas que de la belle chevelure du spicnard, on employe les sommités fleuries de plusieurs herbes, & on en méprise le reste; on ôte les membranes, & les fibres du *castoreum*, & même sa partie honteuse, lors qu'on le destine pour être pris par la bouche, on ne se sert que de la derniere partie, lors qu'on donne le *castoreum* pour les onguens; on ne prend que le tronc, le cœur & le foye de la vipere séchés, pour en faire la poudre, & l'axonge pour l'emplâtre de *ranis*; on prend néanmoins quelquefois la vipere toute entiere, comme lors qu'on l'étouffe, & qu'on la garde après dans l'esprit de vin; on rejette les aîles & les pieds des cantarides, on employe les reins de stinxs marins, & on rejette tout le reste. On prend le suc acide des grenades, du berberis & des citrons, pour en faire des syrops, ou pour dissoudre certains minéraux; on séche l'écorce de grénade, on confit, on séche, on distille, & on fait du syrop de celle de citron, dont on employe aussi la semence à ses usages, de même que celle de berberis, & on rejette le reste comme inutile; on retranche la partie ligneuse & les grains de la casse; on separe la partie intérieure obscure de la rhubarbe, les calices & l'écorce des glands, lesquels on peut aussi reserver pour d'autres usages; on dépouille les grains de l'*amomum racemosum* de leurs enveloppes, de même que ceux de cardamome; on ôte l'écorce & la partie ligneuse de l'agaric, & les terrestréités qui se trouvent dans la scammonée, dans l'aloës, & dans plusieurs autres sucs épaissis, de même que les ordures qui sont ordinairement mêlées parmi plusieurs gommes, qui sont aussi comprises sous le genre des sucs. On separe l'argent d'avec l'or par l'inquart; on les purge & on les purifie l'un & l'autre par la coupelle & par d'autres voyes; on ôte la crasse du mercure, on separe les impuretés des metaux, des demi-metaux & des métalliques; de même que celles des sels & des souphres; il y a enfin très-peu de médicamens, & même d'alimens qui n'ayent des parties qui doivent être retranchées.

MEDICAMENTAUX. Pierre Medicamenteuse. *Voyez* PIERRE.

MEL

MELANAGOGUES. *Voyez* REMEDES.

MELANCOLIE *errante*. La Melancolie errante est différente de la manie, d'autant que l'humeur en est plus moderé; car bien loin qu'une Melancolique soit emporté comme un Maniaque, au contraire il est fort triste & réveur, toûjours dans la crainte, cherchant la solitude, les cavernes, les deserts, le rivage, des étangs & des marais, ne sachant où il va, ni ne pouvant rester en place, ayant un visage comme jaunâtre, une langue aride comme s'il avoit toûjours soif, les yeux secs, foibles, qui ne pleurent jamais, la peau dure & séche.

Quelques Medecins croient que la cause de cette

maladie est une humeur noire, terrestre & limoneuse, qui est renfermée dans la tête, ou dans la rate & par tout le corps, ou dans les hypocondres ; ainsi on en distingue trois, celle qui a son siege au cerveau, se fait connoitre lors que la peur & la tristesse perseverent long-temps sans sujet ; celle qui vient par la simpathie de la rate, se fait remarquer par un sang extrémement noir, épais & grossier, par un visage obscur & bazané, à un âge déja avancé, à la saison de l'automne, ou à la fin de l'hiver, pour l'ordinaire au mois de Fevrier, & au climat qui est chaud & sec, à la maniere de vivre, à la suppression des mois, ou des hemorroïdes, ou à la guérison de quelques vieux ulceres.

Celle qui vient des hipocondres se manifeste par une chaleur intérieure, sans en être alteré; l'on a beaucoup de raports, & une si grande quantité de vens dans l'estomach & dans les entrailles, qu'il en arrive un tel battement de cœur qu'il semble qu'à tout moment on étouffe ; à quelques-uns la rate est enflée, & le mezentere rendu & douloureux.

Lors que l'humeur mélancolique se porte aux ventricules du cerveau, ou aux nerfs, ou aux yeux, elle excite de frequens vertiges, ou menace de l'épilepsie, ou de l'appoplexie, ou de l'aveuglement, ou de la convulsion, ou de la manie.

C'est un bon signe, lors que les hémorroïdes surviennent aux Melancoliques, d'autant que le sang le plus terrestre s'écoule par cette voye.

Il y a des causes extérieures qui rendent mélancolique, comme l'éloignement d'un mari, ou d'une femme, l'infidélité de l'un ou de l'autre, l'absence de ce que l'on aime, ou la présence de ce que l'on hait, ou un sensible affront, ou un déplaisir extrême.

Les remedes qui conviennent à cette maladie, c'est de faire connoitre par raison la foiblesse d'une telle préoccupation, ce qui est quelquefois assez difficile, particulierement lorsqu'il se rencontre des esprits fort entêtés.

A la Melancolie qui tire son origine du cerveau, il faudra tirer un peu de sang, plus pour en prévenir les autres accidens, que par une nécessité absolue ; aprés cette saignée, on fera prendre le bain, l'on purgera avec des pilules d'aloës, ou d'agaric, ou avec une once de syrop d'ellébore delayé dans un verre de décoction de polipode, & deux dragmes de sené.

Les deux autres se guériront en saignant du bras & du pié, ou en appliquant des sangsues aux hémorroïdes, ou par un cautere au derriere de la tête, ou par des lavemens un peu forts, ou par des purgations souvent réiterées composées de six dragmes de confection hamech, dissoute dans une décoction de deux dragmes de sené, de polipode, & d'épithimie.

Les jours que l'on ne purgera pas, l'on donnera à prendre, les matins si jeun, d'une décoction composée d'un once & demi de mirabolans Indiques concassés, & de deux douzaines de pruneaux de damas que l'on fera bouillir dans une pinte d'eau jusqu'à moitié, laquelle étant coulée, on y ajoûtera une once & demi de manne, ou bien l'on purgera avec de telles pilules.

Prenez une once & demi d'aloës, cinq dragmes d'ellébore noir, & autant de polipode, trois dragmes d'agaric, & autant des autres qui suivént ; d'azur, de sel gemme & de coloquinte ; réduisez le tout en poudre, faites en une masse de pilules avec un peu de syrop de roses, la prise sera d'une dragme & demi jusqu'à deux & demi.

Il y a un remede extérieur qui est très-souverain, mais qui paroitra surprenant, on le pratiquera si l'on veut ; c'est de tremper un grand drap, dans l'eau de vie, & d'y envelopper le malade, en même-tems en

flâmer ladite eau de vie, l'empressement que le malade aura de se dépêtrer, & de se retirer des flâmes, joint à la peur qu'il aura d'être brûlé, le guérira infailliblement ; sinon on pourra employer les verges & le bien fouetter, & quelquesfois le souffletter, ou lui appliquer un cautere sur la suture sagitale.

Tisane purgative contre la Melancolie, & opilation de rate.

Prenez six racines d'oseille nettes, mais ôtez la racine du milieu ; joignez y six racines de chicorée sauvage, préparées comme les précedentes, & une once de polipode ; faites les bouillir dans six grands verres d'eau de fontaine ; après laissez refroidir ladite decoction jusques à tiedeur ; alors vous la verserez dans un vase, dans lequel il y aura demi once de sené, un ternau rhubarbe, autant de cristal mineral, une once de sucre, demi once d'anis verd, une dragme de roses fines séches, une branche de reglisse concassée, un peu de feuilles de pimprenelle, un citron coupé en tranches, & vous laisserez infuser tout cela toute la nuit jusques au matin dans ledit vase de terre. Passez alors la liqueur à travers un linge blanc ; cela fait il en faut prendre un verre le matin, & un autre verre le soir ; il ne faut rien manger deux heures avant, ni deux heures après, & continuer ce remede trois jours de suite ; cette purgation se peut pratiquer trois ou quatre fois l'année.

Autres remedes contre la Melancolie.

Les syrops de fleurs de bourrache & de buglosse sont usités dans les affections hypocondriaques & melancoliques ; mais le suc de pommes y convient beaucoup mieux, & particulierement celuy des pommes de reinette ; cette pomme même mangée à jeun apporte un grand soulagement aux Melancoliques non confirmés ; le cidre de pommes préparé de leur suc, seul ou avec les raisins passés fait une excellente boisson ; & les infusions de mars dans le suc de pommes avant la maturité parfaite remporte le prix en ces sortes de maladies.

Poudre excellente pour guérir la Melancolie.

Prenez des pointes d'épithyme, demi once ; trochisque d'agaric, & pierre lazuli, de chacun deux dragmes ; de scammonée, deux scrupules, & une vintaine de cloux de gerofle ; ayant pilé ces drogues séparément, vous mélerez les poudres ensemble, & vous en donnerez au malade, le poids d'un écu d'or, dans du bouillon, ou mélé avec le syrop de pommes de reinette ; on peut donner plus, ou moins souvent de cette poudre, & en augmenter, ou diminuer la dose, selon la force du tempérament du malade.

Nota. Avant que d'en user, il faut s'y disposer, par le bain, les juleps, les bouillons altératifs, & semblables remedes adoucissans & humectans ; parce que cette poudre desséche beaucoup ; & sans cette préparation du malade, elle ne produiroit aucun effet.

Autre remede contre la même maladie.

La poudre de fumeterre prise souvent, & avec continuité, a une vertu singuliere pour guérir la Melancolie.

Autre remede contre la Melancolie hypocondriaque.

Il faut prendre au tems des vendanges, deux pintes de moût de raisin blanc, avant qu'il ait bouilli, & les mettre dans une bouteille, avec trois onces de sené, & deux dragmes d'écorce de citron. Vous laisserez la bouteille débouchée, & quand le vin aura bouilli, & suffisamment écumé, vous boucherez la bouteille. La dose est d'un demi verre, qu'il faut

prendre le matin à jeun. On peut faire infuser aussi dans la liqueur, des feuilles d'absynthe, pour fortifier l'estomac.

MELESE, en latin *larix*.

Description. Le Meleſe eſt un arbre fort haut, dont l'écorce eſt groſſiere, crevaſſée, & rouge au dedans, comme celle du génievre; il produit ſes branches en rond, de diſtance en diſtance, qui ont quantité de ſurgeons ſouples, comme ceux des oziers, de couleur jaune & odoriférente; il jette tout au tour une feuille fort épaiſſe, longue, tendre, mince en façon de cheveu, plus étroite que celle des pins; elle ſe ternit à l'arrivée de l'hiver; & tombe au pié de l'arbre où elle ſe pourrit; auſſi le Meleſe eſt le ſeul de tous les arbres qui portent la réſine, qui perd ſes feuilles en hiver; ſes fleurs ſont rouges-incarnates.

Lieu. Il vient ſur les Alpes en grande quantité; il prend ſes feuilles au commencement du Printems, & le fruit eſt mûr en Septembre.

Proprieté. L'écorce deſſéche comme celle de pin; mais la réſine n'eſt pas ſi chaude, que celle du pin ou du ſapin, quoi qu'étant priſe au poids d'une dragme, elle purge les pthiſiques; ſi on les léche, elles font ſortir les mauvaiſes humeurs.

On trouve ſur cet arbre l'agaric dont on a parlé en ſon lieu. Il découle des groſſes branches du Meleſe une manne blanche & ſéche qu'on appelle *manne de Briançon*, parce qu'elle croît en quantité aux environs de Briançon & en Dauphiné; elle eſt purgative comme celle de Calabre.

MÉLIER. *Voyez* NEFLIER.

MELILOT. C'eſt une plante qu'on appelle en latin *melilocus*.

Deſcription. Le Melilot a communement trois ou quatre pieds de hauteur, & la tige mi-partie en pluſieurs branchettes dès la racine, les feuilles trois à trois ſemblables aux trefles, peu découpées à l'entour & bien menu; ſes fleurs ſont jaunes, croiſſant en forme d'épis courts; puis la graine vient en des petites gouſſes noires, largetres, menues, & plates.

Lieu. Il croît par tout, le meilleur eſt celui qui eſt frais; il fleurit en Juillet & Août.

Proprieté. Il ramollit les inflammations, principalement celles des yeux, de la matrice, du fondement, & des teſticules, ſi l'ayant fait cuire avec du vin cuit, on l'applique deſſus, en y ajoûtant quelquefois un jaune d'œuf rôti, ou de la farine de ſenégré, ou de la fleur de farine de froment, avec eau ſimple; il guerit les recentes apoſtumes qui jettent une fange comme du miel; & la tache de la tête, avec craye de Chio, vin ou noix de galle.

Le Melilot reſout, rareſie & amolit comme la camomille, & donne fort bonne odeur, principalement quand il eſt récent, ou quand il pleut en Eté, & appaiſe les douleurs de quelque partie que ce ſoit.

On fait bouillir légérement dans deux pintes d'eau, une poignée de fleurs de Melilot, avec autant de celles de camomille, pour appaiſer les douleurs de la colique, adoucir les ardeurs d'urine, & calmer les inflammations du bas ventre. On employe les fleurs, & la feuille de cette plante, dans les lavemens carminatifs, émoliens, & adouciſſans; ou y ajoute la camomille, & dans la colature, quelques goutes d'huile d'anis. On employe ces mêmes plantes dans les bains, pour la néphrétique, auſſi bien que dans les cataplâmes émoliens, pour les inflammations du bas ventre, & des parties qui l'avoiſinent. Dans la colique venteuſe, il faut tremper un drap dans la decoction de ces plantes, & après en avoir exprimé la plus groſſe eau, on applique ce morceau de drap ſur le ventre; ayant ſoin de renouveller la fomentation de deux heures, en deux heures, & de mettre des linges chauds par deſſus, pour entretenir la chaleur. Ce remede eſt fort utile auſſi dans l'hydropiſie timpanite, dans la tenſion, & l'inflammation du bas ventre. On peut ajoûter à la fomentation, d'autres plantes qui ont à peu près la même proprieté.

MELISSE. C'eſt une plante nommée en latin *meliſſa*.

Deſcription. La Méliſſe a les feuilles comme le marrube noir; mais plus grandes, plus menues, qui ne ſont pas velues, & qui ſentent le citron; pluſieurs eſtiment que cette herbe qui eſt décrite en peu de mots, eſt celle de nos jardins, & connue de toutes les femmes; pourtant comme il s'en trouve en des lieux qui ſentent les puneſes, il y a eu quelque doute, ſi c'eſt notre Méliſſe; ce qui a obligé Fuchſius d'en établir deux eſpeces, l'une vraye, & l'autre bâtarde.

Lieu. Elle croît dans les jardins d'Italie & de Piémont; elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés. Les feuilles priſes en breuvrage avec du vin, ou appliquées ſur les piquûres des ſcorpions & des phalanges, & ſur la morſure des chiens enragés y ſont fort ſingulieres, comme auſſi la décoction, ſi on les en lave; miſe aux cliſteres, elle eſt propre contre la diſſenterie; elle ſert aux tranchées de ventre.

MELISSE *de Conſtantinople*.

Deſcription. La Méliſſe de Conſtantinople fait pluſieurs tiges de la hauteur d'une coudée, garnies de pluſieurs feuilles qui ſont découpées alentour; à la cime des tiges, les fleurs ſortent en rond de certains gobelets larges & ouverts, blanches, ſemblables à celles du lamion, excepté qu'elles ſont un peu plus petites.

Lieu. Elle vient des Iſles Molucques en Orient, elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés. Elle a les mêmes vertus que la vraye Méliſſe; on ſe ſert utilement de ſon ſuc que l'on verſe dans des playes nouvelles, car il les réunit & les guérit.

Elle ſert à réjouir le cœur, & délivre l'eſprit des imaginations de mélancolie; elle eſt bonne non ſeulement contre les morſures & piquûres de bêtes venimeuſes; mais encore contre la peſte, en uſant de quelque ſorte que ce ſoit. De plus, ſi un homme ſe doutoit d'avoir mangé quelque viande venimeuſe, comme il arrive ſouvent à ceux qui mangent des potirons & choſes ſemblables, elle y eſt un remede ſingulier. Ceux qui font état de garder des mouches à miel, pour les retenir, & garder qu'elles ne s'enfuyent de leurs ruches, & pour les faire revenir ſi elles s'en ſont allées, frotent leurs ruches avec des fleurs de Méliſſe, comme auſſi pour les chaſſer & faire ſortir dehors, frotent leurs ruches avec fleurs d'eſpargoute.

Eſprit de Méliſſe.

Prenez des feuilles de Méliſſe que vous ferez infuſer à la cave dans de l'eau de vie, qui ſurnagera les feuilles de deux doigts; & après huit jours de fermentation, vous diſtillerez le tout au bain marie, pour avoir l'eſprit de Méliſſe qui fortifie le cerveau, & conſume ſon humidité ſuperflue.

Vous vous ſervirez du même moyen pour avoir l'eſprit d'abſinthe qui aide à la digeſtion, l'eſprit de camomille qui eſt réſolutif, & l'eſprit de chardon béni un bon préſervatif contre la peſte.

MELON. C'eſt un nom qui eſt donné à la plante & au fruit; en latin *melo*.

Deſcription. La plante pouſſe des tiges longues, ſarmenteuſes, qui ſe couchent par terre; ſes feuilles & ſes fleurs ſont ſemblables à celles du concombre, mais elles ſont plus petites.

Les fruits qui ſuccedent aux fleurs ſont aſſez connus, ils different les uns des autres en figure & en groſſeur,

Lieu. Cette plante se cultive dans les jardins. On sait combien le froid lui est contraire ; c'est ce qui fait que les Melons des païs chauds sont bien meilleurs, que ceux qu'on fait venir dans les païs froids.

Propriétés. Ils sont froids, extrêmement humides, & quelque peu astringens. La chair des Melons mangée provoque l'urine, & est bonne aux maux de la vessie & des reins. Quand on en use trop, ils éteignent presque la vertu spermatique ; ce que la graine fait encore mieux que le fruit. Les Melons en général engendrent de mauvaises humeurs, sur tout aux mauvais estomacs, & causent le mal qu'on appelle *colera morbus* ; enfin on met les Melons parmi les fruits qui s'arrêtent dans l'estomac, & se corrompent incontinent, ainsi il faut manger après eux des choses bien nourrissantes.

La graine du Melon est une de quatre semences froides ; elle est renfermée dans des loges qui se trouvent au cœur du Melou, elle est aperitive & adoucissante.

On l'employe dans les émulsions ; l'huile qu'on en tire par expression est anodine, bonne contre les âcretés des reins & de la poitrine, pour remplir les marques de la petite verole, & pour effacer le- taches & rides de la peau.

Culture des Melons.

Pour commencer votre Melonniere, vous choisirez dans l'enceinte de votre jardin le lieu le plus à l'abri du mauvais vent, que vous clorrez d'une haie faite avec du foarre long, lié par paillassons, & que vous affermirez & arrêterez bien avec de bons pieux fichés en terre, & accôtés, de crainte qu'elle ne soit renversée par les vens ; il y aura une porte pour l'entrée qui fermera à clé, empêchant que toutes sortes de personnes n'y aillent toucher ; & particulierement pour en interdire l'entrée aux filles & femmes en certains tems, que le respect m'empêche de déclarer.

Dans ce parc, qui sera de telle grandeur que vous desirerez avoir plus au moins de Melons, vous ferez des couches de fumier de cheval, que vous aurez amasé durant l'hiver, à mesure qu'on le tire de l'écurie, & que vous aurez fait mettre en monceaux proche de votre Melonniere.

Dés le mois de Fevrier, vous commencerez par dresser une couche pour les semences, prenant du fumier sortant tout chaud de dessous les chevaux, & de celui qui sera en monceau, les entre-mêlant ensemble, afin que le chaud rechauffe l'autre.

Vous ferez votre couche de la longueur de la Melonniere, de quatre pieds de large seulement, laissant un sentier tout au tour, de trois pieds de large, pour y remettre du fumier chaud, quand vous vous appercevrez qu'elle pourroit avoir perdu toute sa chaleur, & être morfondue.

.. Cette couche étant dresée bien également, & foulée avec les pieds pour la faire échauffer, vous mettrez par dessus environ quatre pouces de haut de bon terras, ou petit fumier de vieille couche, mêlé avec quelque peu de la meilleure terre que vous ayez. Vous la dresserez tout alentour, en tenant un aix sur le côté au bord de la couche, & foulant un peu de terras avec la main contre l'ais ; l'on l'affermira, & le dressera uniment.

Votre couche ou forme de trois pieds ou environ, étant achevée, vous la laisserez échauffer & passer sa plus grande chaleur, qui durera deux ou trois jours, plus ou moins, selon que le tems y sera propre. La force de la chaleur étant passée, ce que vous reconnoitrez par la couche qui s'affaissera, & en enfonçant aussi votre doit dans le terras, vous jugerez si elle est propre à semer ; car si vous n'y pouvez pas endurer le doit, elle est encore trop chaude ; il faut qu'elle soit t e.le, mais non pas toute froide ; & en cas qu'elle eût passé toute sa chaleur & qu'elle fut morfondue, vous la réchaufferez en mettant dans les sentiers du fumier tiré chaud de dessous les chevaux, comme on vient de dire.

La couche étant en bon état, & votre graine ayant trempé deux fois ving-quatre heures dans de bon vin, ou vinaigre, ou bien du lait de vache, mettant chaque espece à part, vous la semerez sur un bout de votre couche, reservant le reste pour les autres graines qu'on y aura destinées.

Vous ferez sur votre terras de petits traits avec le doit en travers de votre couche, distans de six pouces, & les plus droits que vous pourrez, ou bien vous prendrez un bâton bien droit, & le posant sur votre couche, vous appuyerez dessus, il marquera suffisamment le trait.

Sur chaque trait, vous ferez six trous dans votre terras, enfonçant le bout de vos doits joints ensemble en forme du cû de poule ; & dans chaque trou, vous mettrez trois ou quatre grains de Melons tout d'une espece.

Sur l'intervalle de cette espace de demi pié qu'on vous a fait laisser, vous y semerez de la laitue pour manger en salades, & du cerfeuil en quelques-unes ; vous semeres aussi du pourpier sur le bout de votre couche tout autour ; ces herbes leveront, & sortiront de terre en fort peu de tems ; elles seront arrachées toutes jeunes, de peur d'étouffer les plantes des Melons ; cela leur servira de sarclement & labour tout ensemble. Vous couvrirez votre couche toutes les nuits, & dans le mauvais tems, avec les paillassons, qui porteront sur des traverses de bois de la grosseur d'un échalas, lesquelles seront soutenues avec des fourchettes plantées dans terre, au bord de la couche.

On laissera demi pié ou un peu moins d'espace entre les paillassons & la couche, & en cas qu'il survine quelque gêlée ou neige, vous boucherez tout l'espace qui sera en votre couche, & les paillassons, avec du grand fumier sortant de dessous les chevaux, jusques à ce que le mauvais tems soit passé.

Si votre graine se brûloit par la trop grande chaleur qui seroit en la couche, ce que vous reconnoîtrez en peu de tems ; car elle doit lever promptement, vous resemerez tout de nouveau, en la rechauffant par les côtés avec du fumier bien chaud.

Le vrai tems pour semer les prémiers Melons, est en la pleine lune de Fevrier.

Quand ils seront levés, vous les couvrirez avec des verres à boire, laissant quelque peu d'air entre la terre & le verre, de peur que le plant s'étouffant, ne jaunisse.

Vous les laisserez croître jusques à la quatrieme ou sixieme feuille, avant que de les replanter.

On les replante de deux façons ; la prémiere sur couches, que vous ferez à côté de celles à élever le plant, & toutes semblables. Vous ferez des trous dans le milieu des couches de quatre en quatre pieds ; & dans chacun, vous mettrez environ demi boisseau de de terras, sans qu'il soit besoin d'en mettre par toute la couche. Vous planterez vos Melons dans ce terras, les ayant levés de dessus votre forme, avec la plus grosse motte que vous pourrez ; le soir à soleil couchant, & après sera le vrai tems que vous prendrez pour le faire, & s'il se peut que ce soit dans un beau jour, votre plant s'en portera mieux. Vous lui ferez un abri, à ce qu'il ne voie le soleil de quatre ou cinq jours ; vous les arroserez les prémiers jours après que vous les aurez replantés, afin qu'ils prennent terre, & qu'ils croissent promptement.

Vous y mettrez des cloches de verre, qui y resteront

jusques à ce que le fruit soit déja gros, & autant de tems que la plante pourra tenir sous la cloche, laissant toujours un peu d'air entre la cloche & la couche, de crainte d'étouffer la plante.

Depuis les dix heures du matin jusques à quatre heures après midi, vous pourrez lever vos cloches de dessus vos Melons pour les fortifier contre le mauvais tems, & vous les recouvrirez sur le soir.

Il arrive quelquefois des grêles qui cassent toutes les cloches; c'est pourquoi l'on en a de faites avec du fouare, pour couvrir celles de verre, en cas que l'on voye venir quelque orage, & pendant la nuit pour éviter un pareil accident.

Quelques-uns font faire des cloches de terre; mais je ne trouve aucune raison en leur procedé, car le Soleil ne penétre pas cette terre, comme il fait à travers le verre; ils peuvent dire que c'est pour la nuit seulement, & contre la grêle; en ces cas là ils ont quelque raison.

Vos Melons se fortifiant, vous choisirez les principaux jets, qui seront autant qu'il aura germé de grains; quant aux autres rejets, vous les châtrerez; & quand vous verrez qu'il y aura trois ou quatre Melons nonés sur chaque jet, vous arrêterez sa traînasse, la rognant un nœud au dessus de celui où est le fruit; vous étendrez sur votre couche de côté & d'autre les jets de la plante, pour pouvoir nourrir le fruit à leur aise; quand il sera de la grosseur du poing, vous ne les arroserez plus, si ce n'est dans une excessive séchéresse, quand vous verrez les feuilles se brûler, & la plante s'échauffer; en ce cas, vous donnerez quelque peu d'eau à chaque pié languissant.

Vous mettrez des tuileaux sous vos Melons, afin qu'ils se façonnent & avancent de mûrir par la reflexion que le Soleil fait sur la tuille, ce qu'il ne feroit pas sur le fumier, outre cela ils seront plus séchement, & participeront moins de la mauvaise qualité du fumier.

Vous ne souffrirez qu'aucun petit jet nouveau tire la seve de la plante; mais vous le rognerez, si ce n'est que votre fruit fût trop découvert, & qu'il eût besoin de quelque feuille pour favoriser son accroissement, de crainte qu'il ne s'échauffe.

La seconde méthode de transplanter les Melons, est de faire dès la fin de l'été des fosés de deux pieds de haut sur quatre de large, & de laisser une espace de trois pieds entre deux pour jetter les terres que vous accommoderez en dos d'âne; puis vous mettrez dans le fosé de bon fumier terrier bien pourri, & des curûres de fosé tirées de deux ou trois ans, & mûries par les pluyes & par les gêlées.

Au mois de Mars, l'hiver ayant bien mûri le tout, vous ferez bêcher & bien mêler la terre que vous aurez mise à dos, avec les fumiers bien pourris, & remplirez entierement votre fosé; vous empêcherez aussi l'herbe d'y venir, jusques à ce qu'en la saison, vous y replantiez les Melons en la maniere qu'on vient de dire.

Si, pendant les excessives chaleurs, vous voyez que vos Melons pâtissent par trop de soif, & s'échauffent, comme l'on dit; il sera bon de leur donner à chaque pié un arrosoir d'eau, mais que ce ne soit qu'à l'extrême nécessité & rarement.

Pour savoir quand votre Melon sera bon à cueillir, vous reconnoitrez sa maturité quand la queue semble se vouloir détacher du fruit, quand ils commencent à jaunir par dessous, quand le petit jet, qui est au même nœud, se desséche, & quand en les flairant vous y trouverez de l'odeur; mais ceux qui ont coûtume d'être dans les Melonnieres, le jugent à l'œil, remarquant un changement de couleur au fruit, qui témoigne être en sa maturité, par une jaunisse qui est entre les côtes.

Les Melons qui s'ouvragent ou brodent, sont ordinairement douze ou quinze jours à façonner avant que d'être mûrs pour la cueillette, elle se fera à mesure qu'ils se tourneront; si c'est pour envoyer loin, vous les cueillirez dès l'instant qu'ils commenceront à tourner, car ils s'acheveront de mûrir en chemin; si c'est pour manger promptement, vous les cueillirez bien mûrs, les mettant dans un sceau d'eau fraîche tirée du puits; & vous les laisserez rafraichir comme l'on fait le vin, à cause qu'en sortant de la Melonniere ils sont échauffés du Soleil, & seroient desagréables à manger; les autres que vous cueillirez à mesure qu'ils mûriront, seront posés sur quelques ais en lieu frais, & servis selon leur maturité; vous laisserez à chaque Melon le nœud qui tient à la queue, avec quelques deux ou trois feuilles pour l'ornement; & vous vous garderez bien d'arrâcher la queue, car le Melon s'éventeroit; il faut s'assujettir à visiter la Melonniere au moins quatre fois le jour au tems que les Melons mûrissent, autrement ils passeroient leur véritable point de maturité, & ne seroient pas si frians, mais molasses & pleins d'eau.

Pour choisir un bon Melon, il faut qu'il ne soit ni trop vert ni trop mûr, qu'il soit bien nourri, ayant la queue grosse & courte, qu'il provienne d'une plante vigoureuse, qu'il ne soit point hâté par la trop grande chaleur, qu'il soit pesant à la main, ferme en le pressant & non mollasse, sec & vermeil par dedans.

Souvenez-vous de reserver les graines de ceux que vous aurez trouvez bons, & les plus hâtifs, & les conservez bien; elle est meilleure de deux ou trois ans que d'un.

Vertus des Melons.

Quant à leur usage, ils sont beaucoup plus délicats que les concombres, pourvû qu'ils ayent la chair ferme & leur cavité séche; autrement ils sont plus propres pour la nourriture des chats qui en sont amoureux, ou des mulets ou ânes, qui en deviennent gras, que pour le manger des hommes; toute fois c'est chose bien éprouvée qu'un morceau de Melon, ou de pompon mis dans le pot ou cuit avec la viande, la fait plûtôt cuire. Les Medecins assurent que la semence, tant de Melon que des pompons, couverte de sucre est un souverain remede pour faire uriner, & temperer la chaleur des reins.

Les Melons ne se multiplient que de graine qui est semblable à celle des concombres, hors la couleur, qui est d'un jaune clair aux Melons, & un peu moins large que l'autre; elle se recueillit dans le ventre des Melons. *Voyez* GRAINE.

MELON ARRÊTÉ, MELON NOUÉ; c'est-à-dire, Melon qui au sortir de la fleur commence à grossir; car il en périt beaucoup à la fleur; la même chose se dit des citrouilles, concombres, potirons, &c.

MELON BRODÉ, c'est-à-dire, qui sur son écorce a une maniere de broderie.

MELON LISSÉ, c'est celui qui n'a point de broderie.

MELON FRAPPÉ, c'est celui qui a quelque marque de maturité, qui se fait appercevoir soit aux gens qui voyent quelque petit endroit jaunissant, soit à l'odorat quand on sent l'odeur de Melon mûr en approchant du nés celui qui est soupçonné d'être frappé.

MEMOIRE. C'est une des principales facultés de l'ame, qui retient & conserve en elle ce que l'imagination lui imprime de bien & de mal, du passé ou de l'avenir.

La Mémoire est le receptacle des Images, des conceptions & des pensées; car suivant qu'elles lui sont représentées & imprimées par la fantaisie, elle les retient & les conserve. Les sens extérieurs sont seulement capables

capables des objets présens. Le sens commun discerne les especes des choses, tant éloignées que présentes, l'imagination recherche ou invente les futures, mais la mémoire est la gardienne des passées.

Les jeunes enfans, non plus que les vieillards n'ont pas beaucoup de Mémoire, parce qu'ils abondent en humidité; les adolescens, & les hommes à la fleur de leur âge en doivent avoir davantage, à moins qu'elle ne soit affoiblie par quelque chaleur, & sécheresse, ou par une abondance de pituite.

Le défaut de Mémoire causé par la chaleur, ou par la sécheresse, n'arrive ordinairement qu'en suite de quelque fiévre ardente, ou après une longue maladie, ou d'un coup reçû à la tête, ou d'un exercice immoderé, ou de beaucoup de soin & d'étude, ou pour avoir veillé.

Lorsque la Mémoire est blessée, & qu'il y a délire, l'hémorragie par le nés la rétablit aussi-tôt.

Pour remedier prémierement à la foiblesse de cette faculté si nécessaire à l'homme, il faudra de nécessité observer la température au boire & au manger; ensuite on tâchera de pratiquer quelqu'une de ces ordonnances.

On fera tremper dans la boisson ordinaire de la raclure d'ivoire.

On mangera souvent de la cervelle de poule, des œufs de perdrix, & on usera de la moutarde à ses repas.

On mâchera à l'entrée & au sortir du dîner & du souper de la mélisse, ou l'on en trempera ou infusera dans son vin, sinon dans une pinte d'eau de vie; mettez y infuser une poignée de graines d'*erminum*, une poignée de mélisse, demi-once de gingembre, demi-once de muscade; une once d'écorce de citron, demi-livre de sucre, & de cette liqueur on en prendra, le matin à jeun & en se couchant une cueillerée ou deux.

On se frotera une fois ou deux la semaine les temples avec du fiel de perdrix, ou d'huile de castor, ou d'huile de brique, ou avec de l'eau distillée de feuilles de lierre; ou bien prenez de la racine d'*acorum*, de la racine de valeriane, de la racine de buglosse, de la langue de chien, c'est une herbe qui s'appelle ainsi, & des feuilles de rhue, de chacun une dragme; tout cela bien séché & pulvérisé, & détrempé avec une once d'huile de muscade, deux onces d'huile de noisettes, faites en une maniere de baume, & en frotez les temples deux ou trois fois la semaine.

Ou l'on se lavera la tête & les pieds avec une telle lescive; prenez des feuilles de lierre, du romarin, du laurier, de la betoine, de la mélisse & du fureau, une poignée si l'on veut de chacune; faites boullir le tout ensemble dans une suffisante quantité d'eau.

On pourra se servir aussi d'une pomme artificielle qui fortifiera entierement le cerveau toutes les fois qu'on la sentira. Prenez du bois d'aloës, de l'encens, de la noix muscade, des cloux de girofle, de la racine de pivoine, & de l'angelique, de chacun une dragme, du stiran demi-once, du *laudanum* une once, de l'ambre gris, & de musc de chacun un grain; mêlez le tout ensemble, & en faites une masse; plus elle sera échauffée en la portant sur soi, ou la tenant à la main, plus elle aura de senteur.

On observera encore, qu'après le repas, il ne faut point marcher, ni s'endormir si-tôt après, mais s'exercer à quelque chose qui divertisse honnêtement.

On s'abstiendra autant que l'on pourra de boire beaucoup de vin, & de manger de la chair de porc, ni oisons, ni canards, ni poissons, ni fromage, ni patisserie, ni choux, ni laitues, ni autre chose indigeste.

On pourra porter sur soi la langue d'une hupe, ou la dent d'un bleureau, ou sa pate gauche avec les ongles; ou l'on fera mettre autour d'un anneau qu'on portera au doigt, quelques diamans, ou autres pierres précieuses. *De la Haye.*

Secret pour faire avoir bonne Mémoire.

Prenez le cœur d'une hirondelle, des fleurs de romarin, bourache, buglosse, de chacun deux dragmes; puis prenez de la canelle fine batue, noix muscade, macis, poudre de cloux de girofle, poivre long, de chacun demi-dragme, musc fin deux grains, sucre rosat de chacun une once; pulverisez bien le tout subtilement; mêlez ensuite cette poudre avec une once de sirop rosat, & faites en un électuaire; vous en prendrez tous les matins la grosseur d'une noix, & vous continuerez un mois.

Autre. Prenez des Ducats, faites les rougir, & puis vous les éteindrez dans une chopine de vin, il faut la bien boucher jusqu'à ce qu'il soit froid, avant que d'en boire, il le faut passer & le boire dans un verre.

Autre pour fortifier la Mémoire.

Faites infuser l'espace de trente heures, une bonne quantité de bayes de genievre, dans une chopine d'eau de vie, en sorte qu'elle surnage un peu. Ayant ensuite retiré vos graines, mettez les entre deux papiers, pour les faire sécher au Soleil. Etant séches, faites les infuser une seconde fois, dans de nouvelle eau de vie, pendant vingt-quatre heures: puis une troisieme fois, pendant vingt heures, ayant soin de les faire sécher, à chaque fois, comme il est marqué ci-devant. Il en faut prendre tous les jours, dix ou douze grains, matin & soir, & particulierement après les repas.

Remede divin pour rétablir la Mémoire.

Prenez d'eau de betoine, d'eau de buglosse, d'eau de fleurs de tilleul, de chacun une livre, d'eau de vie à l'épreuve, demi-livre; de fleurs de romarin, de roses rouges, de marjolaine fine, de fleurs de buglosse, de chacun une poignée; des especes qui entrent dans la composition de la confection alkerme deux onces; ayant grossierement pilé les fleurs vous les infuserez dans vosdites liqueurs mêlées, & elles resteront un mois au soleil; ensuite vous les distilerez au bain marie, on en prend tous les matins une cueillerée, & vous en frotterez la nuque du cou & les temples.

Pour recouvrer la Mémoire perdue.

Prenez souci & sauge franche, égales parties; mêlez les dans du vin blanc après les avoir broyées, & donnez en à boire durant six jours soir & matin.

MEMOIRE. *Voyez* ELECTUAIRE CAPITAL.

M E N

MENDICITE'. Le véritable moyen d'abolir la Mendicité est de construire des hôpitaux, où l'on renferme les pauvres Mendians. *Voyez* HÔPITAL, & AUMÔNE.

MENEE', en terme de Venerie. C'est la droite route du cerf fuiant; on dit suivre la *menée*, être toujours à la *menée*. On dit qu'une bête est *malmenée*, quand elle est lasse, pour avoir été long-tems poursuivie & chassée, & se laisse approcher.

MENER les chiens courans à l'ébat. C'est les promener, ce qui se doit faire deux fois le jour.

MENSTRUE. C'est un dissolvant humide qui, pénétrant dans les plus intimes parties d'un corps sec, sert à en tirer tout ce qu'il y a de plus subtil & de plus essentiel.

MENSTRUES. Ce sont les purgations ordinaires des femmes qui leur arrivent tous les mois. On donne à ces purgations différens noms comme ceux de *males femaines*, de *regles*, de *mois*, de *tems*, de *fleurs rouges*. Voyez MOIS.

MENSTRUES. *Voyez* PERVANCHE.

MENTHE. Il y en a de deux sortes : l'une domestique & l'autre sauvage, dont on distingue encore cinq especes.

Description. La grande Menthe est odoriférente, elle a les feuilles de la sauge, mais plus petites & dentellées, avec quantité de tiges, au bout desquelles elle produit des fleurs en épi, rougeâtres & velues ; elle est mal aisée à faire mourir ; c'est pourquoi quand une fois elle est plantée dans un lieu, on ne le peut pas extirper.

Lieu. On en trouve dans tous les jardins, elle fleurit en Août.

Propriétés. Elle a le goût piquant, elle est aussi un peu amere, & composée de parties subtiles ; elle échauffe, resserre, & desséche ; en général elle est bonne à l'estomac, son odeur fortifie le cerveau ; le suc bû avec du vinaigre arrête le flux de sang, ôte le degoût de l'estomac & fait mourir les vers.

Description de le Menthe sauvage ; ses feuilles sont beaucoup plus grandes que celles de la Menthe, plus velues & plus blanchâtres ; ses tiges sont hautes d'une coudée ; ses fleurs faites en épi, de couleur purpurine, & d'une odeur forte.

Lieu. Elle nait dans les lieux aquatiques ; elle fleurit en Août.

Propriétés. Son suc purge les femmes après l'accouchement, & sa décoction est fort utile à ceux qui ont la poitrine étroite, & qui ont peine à respirer, le prenant par la bouche,comme à ceux qui souffrent des gonorrhées, en dormant, & à la jaunisse ; son parfum aussi bien que l'herbe repandue chassent les serpens & les puces ; son suc est bon contre les écrouelles, le faisant chauffer, & en étuvant l'endroit malade ; en général elle a presque toutes les propriétés de le Menthe, & même plus fortement.

La Menthe pilée avec sel, est bonne sur les morsures de chien enragé ; pilée & mise en cataplâme, elle conforte l'estomac debile, & aide à la digestion. Elle est souveraine pour rendre l'odorat à ceux qui l'ont perdu, pourvû qu'on la présente souvent au nés ; sa feuille desséchée & mise en poudre bûe avec du vin blanc, fait mourir les vers des petits enfans ; ceux qui aiment le lait, doivent incontinent après qu'ils en ont mangé, mâcher des feuilles de Menthe pour empêcher que le lait ne se caille en leur estomac, car la Menthe a cette vertu d'empêcher la coagulation du lait, & même de préserver le fromage de toute corruption & pourriture, si on l'arrose de jus ou de décoction de Menthe. Enfin la Menthe appliquée sur le front appaise la douleur froide de le tête.

Sirop de Menthe. v. SIROP.

MENUES *pensées.* Les feuilles en fleurs des Menues pensées prises par la bouche, ou appliquées par dehors sont singulieres pour glutiner les playes ; les fleurs bouillies & bûes appaisent le mal caduc des enfans, quand ils écument ; les mêmes fleurs bouillies avec leurs herbes & bûes, nettoyent les poumons & la poitrine.

MENUS droits. Ce sont les oreilles d'un cerf, les bouts de sa tête, quand elle est molle, le mufle, les dintiers, le franc boiau & les nœuds qui se levent seulement au Printems & dans l'Eté ; c'est le droit du Roi.

MENUISIER. C'est un ouvrier qui travaille en bois ; il doit savoir dessiner.

Obligations des Menuisiers sur lesquelles ils doivent s'examiner.

I. S'ils ont fait leurs ouvrages avec l'assemblage solide & nécessaire, & si faute de l'avoir bien fait, ils ont obligé les propriétaires à de nouvelles dépenses, étant obligés d'en reparer tout le tort & dommage.

II. S'ils ont mis la qualité & la grosseur au bois qui étoit necessaire à leurs ouvrages, étant obligés de reparer les dommages qui y sont arrivés par leur tromperie.

III. S'ils ont fait leur toisé en conscience, soit pour eux, ou pour d'autres ; il y a obligation de restituer ce qu'on a gagné, ou fait gagner injustement.

IV. S'ils ont fourni le bois de la qualité, & de l'épaisseur portées par leurs marchés ; & s'ils ont assemblé solidement leurs ouvrages, selon l'ordre du métier ; ils doivent reparer tous les dommages qui arrivent par leur faute.

V. Si les Compagnons se sont acquités, comme ils doivent de leur travail ; s'ils n'ont point compté plus de journées qu'ils n'en avoient employées, & n'ont point volé du bois de leur Maître, ou d'autres pour qui ils travaillent : il faut en tous ces cas reparer le tort qu'on a fait.

MER

MERCIER. C'est un marchand qui vend toutes sortes de marchandises dépendantes du corps de le Mercerie. Les Merciers de Paris sont le corps le plus puissant des six corps des marchands. Voyez ce qu'on en a dit sur le mot MARCHAND, & dans l'article des ENFANS, où l'on donne des avis à ceux qui veulent faire entrer leurs enfans dans le marchandise.

Obligations des Merciers, Grossiers, & Jouailliers.

Les Merciers conserveront leur bien ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fideles à executer ce qui suit ; car S. Paul dit dans la prémiere Epître à Timothée ch. 4. v. 9. *La piété est utile à tous, & c'est elle, à qui les biens de la vie présente, & ceux de la vie future ont été promis.*

I. Si les Maîtres Gardes ont eu tout le soin qu'ils doivent, de faire des visites exactes des poids, des aunes & des marchandises ; étant responsables de toutes les injustices qui ont été commises, & qu'ils ont pû & dû empêcher. Statuts, *art.* 3.

II. S'ils ont reçû & donné des lettres de marchandise à quelcun, qui n'eût pas servi le tems porté par les statuts, demeuré dans le maison d'un Maître, & qui n'eût pas été trouvé capable, *art.* 8.

III. Si en vendant les marchandises, ils ont trompé au poids, mesure ou quantité ; y ayant obligation de restituer tout ce qu'ils ont gagné par ces voyes injustes. *Deuter.* 25.

IV. S'ils ont gardé en toutes choses les statuts & ordonnances d'Henry IV. servant de statuts aux Marchands, Merciers, Grossiers & Jouailliers, 1547. 1548. 57. 67. 70.

MERCURE. C'est une matiere minérale fluide, fort pesante, de couleur d'argent, qui se lie & s'amalgame avec l'or & l'argent. On en avoit découvert une mine proche de saint Lo en Normandie, dont on a cessé de faire le recherche. On nous l'apporte de Hongrie, d'Espagne, & de diverses autres parties de l'Europe. Les plantes qui croissent sur les montagnes où il naît, paroissent plus hautes & plus vertes qu'ailleurs ; mais les arbres qui en sont proche produisent rarement des fleurs & des fruits ; leurs feuilles même sont tardives.

On a donné différens noms à ce métal ou plûtôt

demi-métal, comme celui d'*argent vif* ou *vif argent*. Il est appellé *Argent*, à cause de sa couleur blanche : *Vif*, à cause de son agitation continuelle : *Hydrargirum*, à cause de son humidité qui le rend fluide : *Mercure*, à cause de sa subtilité : *Fugitif*, à cause qu'il s'échape des chimistes : *Minéral métallique* comme l'antimoine, à cause qu'ils ont l'un & l'autre une telle simpatie avec les métaux, qu'ils s'allient facilement & s'unissent avec eux, & même dégénérent en eux, comme il se void dans le Mercure fixe & dans le régule d'antimoine, sans que le Mercure ait aucune qualité de métal. Ainsi à raison de sa fluidité, il vaut mieux le mettre au rang des liqueurs minérales naturelles, qu'à celui des métaux. Du Renou en décrit de deux sortes ; l'un naturel, & l'autre artificiel, lesquels ne different que par accident, en ce que l'un sort naturellement, & l'autre par artifice.

Le naturel se trouve dans l'Allemagne, dans la Pologne, & même dans la France & ailleurs en plusieurs mines. Sa veine est une pierre rougâtre, friable, & extrêmement pesante, dans laquelle les fossoieurs donnent bien souvent de si grands coups de pique, qu'il s'en separe beaucoup ; de cette maniere on peut l'appeller veritablement naturel.

On le separe encore, après l'avoir enfermé dans un pot de terre situé sur un autre, en telle façon que leurs embouchûres se rencontrent, donnant le feu de supression dessous le pot où est enfermée la matiere ; ainsi l'Argent vif s'en separe par la chaleur, découlant dans le pot de dessous. Plusieurs croyent qu'on fait l'étain de glace du marc qui reste, en lui donnant le feu de fusion.

L'Artificiel se tire, par l'artifice des Chimistes, du plomb ou du cinabre, qui n'est autre chose que la veine du Mercure, soit le naturel dont il est parlé ci-dessus, appellé même par les anciens *minium*, soit l'artificiel que l'on fait du souphre & du Mercure, ou de quelque chose semblable.

Avicenne assure qu'il est froid & humide, & au contraire Fracastorius & Tomitanus lui attribuent une qualité mordicante, & tiennent qu'il est chaud. Mais du Renou avec Trajanus & plusieurs autres, dit qu'il a des qualités mixtes, subtiles & échauffantes ; & qu'outre tout cela, il posséde encore de belles facultés ; car il incise, il attenue, & il pénétre ; il resout, il lâche le ventre, & ce qui est plus admirable, c'est qu'il attire les humeurs de la superficie au centre, c'est-à-dire, à l'estomac, les entraîne par en bas ; & les pousse du centre à la circonférence, & les jette dehors par la salivation. Ainsi, il nettoye les humeurs & les purge de tout poison, & principalement du mal vénérien, dont il est alexipharmaque. Outre cela, il tue & chasse les vers, & facilite l'accouchement. Enfin extérieurement, il guérit la galle, il chasse les poux, & resout toutes sortes de tumeurs si dures qu'elles soient ; mais soit qu'on s'en serve extérieurement, ou intérieurement, comme il n'y a pas une entiere assûrance en lui, il faut bien prendre garde de ne le donner que bien à propos, & qu'il soit bien & dûement préparé.

On le prépare en deux manieres, ou communément selon la métode des Apoticaires, ou spagyriquement & par le feu, selon celles des Chimistes. Suivant les prémiers, on le coule d'abord à travers un linge, pour ôter ce qu'il pourroit avoir de plombagine ; on l'éteint ensuite avec la salive d'un homme à jeun & bien sein ou avec du suc de limon, ou de jusquiane, pour le faire entrer dans la composition de l'onguent napolitain ; mais Du Renou approuvant plus la prémiere extinction que la derniere, le fait éteindre, pour le faire entrer dans les pilules de Mercure (dites *pilula de hydragyro*) prémierement dans le

suc de limon ; puis il le fait mourir dans le suc de sauge ; mais l'expérience nous fait voir que lors que ces diverses substances confuses en un même sujet, sont séparées par les préparations chimiques, elles peuvent être reduites à une plus certaine destination.

Comme par exemple, si on veut rendre le Mercure, vrai purgatif, c'est-à-dire, évacuant les humeurs par en haut ou par en bas, il lui faut conserver cette vertu autant qu'il est possible, en la bridant, ou l'augmentant par l'addition de quelqu'autre, ou lors de la préparation (ainsi qu'il se fait en la poudre émétique) par la conjonction de l'antimoine, ou après être preparé, & lors de l'usage, comme au Mercure doux, en le mélant avec quelque purgatif. Pour ce qui est de la vertu diaphorétique, elle en est inséparable, si elle n'est corrigée & bridée.

Les diverses préparations chimiques qu'on fait du Mercure pour l'usage de la Medecine, sont le Mercure sublimé, le Mercure précipité, le beurre d'antimoine & de Mercure, le Mercure de vie, le bezoard minéral, le Mercure coulant, & le Mercure doux.

Purification du Mercure.

Le Mercure se purifie par une lessive de chaux vive, ou de cendres clavelées, du moins six ou sept fois ; ensuite dequoi on le lave avec du vinaigre & du sel commun, jusqu'à ce qu'il devienne de couleur céleste, & étant dans cet état, il est prêt à sublimer. Quiconqur en voudra savoir davantage sur les autres préparations du Mercure, & sur leurs facultés, aura recours à ceux qui en ont traité expressément.

Autre purification du Mercure.

Après avoir fait passer plusieurs fois le vif argent par un linge, s'il reste à chaque fois beaucoup de saleté dans le linge, & si on apperçoit une espece de peau sur la superficie du vif argent, c'est une marque qu'il y a du plomb ou quelqu'autre matiere minérale, qui y est mélée. Alors il faut le mettre dans une cornue avec un poids égal de limaille de fer, ou avec trois fois autant de chaux vive & y appliquer un récipient qui contienne de l'eau ; ayez soin que le tiers de la cornue, qui doit être de grés ou de verre, demeure vide. Le tout ayant été bien lutté & laissé en repos pendant vingt-quatre heures, on en fera la distilation de la maniere suivante.

Donnez le feu par degrés, & sur la fin augmentez le beaucoup, le Mercure coulera goute à goute dans le recipient ; continuez le feu jusqu'à ce qu'il ne sorte plus rien. L'operation est pour l'ordinaire achevée en 6. ou 7. heures. Vous jetterez l'eau du recipient & ayant lavé le Mercure pour le nettoyer de quelque petite quantité de terre, vous le ferez sécher avec des linges, ou bien avec de la mie de pain.

Autre purification du Mercure.

M. Poliniere nous avertit dans la 99. de ses expériences de Physique qu'il a essayé plusieurs manieres différentes de purifier le vif argent, & pour le debarasser d'une espece de graisse qui s'y trouve quelquefois attachée. Celle qui m'a paru réussir le mieux, dit-il, a été de mettre sur ce vif argent un peu d'eau forte & d'eau commune ; & après avoir bien agité le tout ensemble, j'y mets plusieurs fois de l'eau commune pour le laver en l'agitant long-tems chaque fois, jusqu'à ce qu'elle devienne noirâtre ; ensuite je fais passer ce vif argent plusieurs fois par un linge pour le bien sécher.

MERCURE SUBLIMÉ. Il y en a de deux sortes, savoir le corrosif & le doux.

Pour faire le Sublimé corrosif, il faut mettre égal poids de Mercure bien pur, & d'esprit de salpetre

dans un vaisseau de verre, ou de grés. Après que le Mercure sera dissous, & que la liqueur sera devenue claire, il faut la mettre dans une terrine de grés pour en faire évaporer toute l'humidité au feu de sable. Ensuite il faut retirer de cette terrine la masse blanche qui sera restée au fond, la mettre en poudre dans un mortier de verre, & la méler avec égal poids de vitriol calciné à blancheur, & autant de sel marin décrépité ou calciné dans un pot rougi au feu. Il faut mettre le tout dans un matras assez grand pour qu'environ ses deux tiers demeurent vides. Il faut plonger ce matras dans le sable jusqu'à la hauteur de la matiere qu'il contient, & l'échauffer par un petit feu pendant quelques heures, & ensuite l'augmenter assez fortement pendant environ six heures. Enfin il faut casser ce matras, & on trouve ce Sublimé corrosif, qui est une masse blanche attachée au haut de la capacité du matras.

Il faut se donner bien de garde d'en gouter, parce que c'est un poison très-dangereux.

Le Sublimé doux n'est que le même Sublimé corrosif corrigé & adouci par la préparation suivante, on le donne intérieurement, & il produit de très-bons effets dans plusieurs maladies. On le prépare en broyant dans le mortier de marbre six onces de Sublimé corrosif, y ajoutant quatre onces de Mercure bien purifié; on triture le tout ensemble jusqu'à l'extinction du Mercure, & on le met dans une fiole ou matras au sable, donnant le feu par dégrés durant dix heures jusqu'à ce que le Mercure soit sublimé & monté au haut du vaisseau. On casse le vaisseau, & on separe le Mercure sublimé en une substance cristalline; on le broye derechef, & on le sublime pour la seconde fois, & on continue ainsi jusqu'à la troisiéme. Pour la dose, on le donne aux enfans depuis quatre grains jusqu'à sept ou huit, & aux grandes personnes depuis vingt jusqu'à vingt-quatre, dans la conserve liquide, ou dans la moële d'une pomme cuite.

Panacée Mercurielle.

Prenez la quantité qu'il vous plaira de Sublimé doux; reduisez le en poudre dans un petit mortier de verre, & mettez le dans un matras, dont les trois quarts demeurent vides, & duquel vous aurez coupé le cou au milieu de sa hauteur. Placez ce matras dans un fourneau au bain de sable, & faites dessous un petit feu pendant un heure pour échauffer doucement la matiere; augmentez le peu à peu jusqu'au troisiéme degré, & continuez le en cet état environ cinq heures, la matiere se sublimera pendant ce tems-là. Laissez refroidir le vaisseau & cassez le; rejettez comme inutile un peu de terre legere de couleur rougâtre, qui se trouve au fond, & separez du verre tout votre Sublimé; remettez le en poudre & sublimez le dans un matras, comme on vient de faire; réiterez les sublimations sept fois; changeant de matras chaque fois & rejettant la terre legere.

Reduisez votre Sublimé en poudre impalpable sur le porphire ou marbre, & mettez le dans une cucurbite de verre; versez y de l'esprit de vin alcoolisé jusqu'à la hauteur de quatre doits, couvrez la cucurbite de son chapiteau, & laissez la matiere en infusion pendant quinze jours, l'agitant de tems en tems avec une spatule d'ivoire; placez ensuite votre cucurbite au bain marie ou au bain de vapeur; adaptez un recipient au bec de l'alembic; luttez les jointures exactement avec de la vessie mouillée, & par un feu moderé vous ferez distiller tout l'esprit de vin. Laissez refroidir les vaisseaux & delutez les; vous trouverez votre Panacée au fond de la cucurbite; si elle n'est pas assez séche, vous la ferez sécher par un petit feu de sable en remuant avec une spatule d'ivoire ou de

bois dans la cucurbite même, jusqu'à ce qu'elle soit en poudre; il la faut garder dans un vaisseau de terre.

C'est un grand remede contre toutes les maladies vénériennes, les obstructions, le scorbut, les scrophules, les écruelles, les dartres, la gale, la teigne, les vers, les ascarides, les vieux ulceres; la dose est depuis six grains jusqu'à deux scrupules dans la conserve des roses.

Mercure précipité. Il y en a de deux sortes, savoir le rouge (qui est le turbith minéral des Chimistes) & le blanc.

On prépare le prémier en dissolvant une once de Mercure cru dans deux onces d'eau forte. La dissolution faite, on vide par inclination la liqueur dans un petit matras, & on l'évapore à siccité au feu de sable du prémier degré; mais il faut qu'il soit si lent, qu'il paroisse au fonds du matras une matiere fixe & vermeille comme cinabre, & à la sommité une matiere volatile de couleur jaune. On retire pour lors le matras, on le rompt, & on separe la matiere la plus fixe qui est au fonds du matras, de l'autre moins fixe. On garde celle qui est la plus vermeille pour l'usage de la Medecine; on sublime derechef l'autre qui étoit au dessous, & on la méle avec la poudre ou masse pour la sublimation du Mercure.

Pour rendre cette poudre encore plus propre pour la Medecine, il la faut mettre dans un mortier de marbre, versant par dessus de l'esprit de vin, de sorte qu'il surnage tant soit peu. & puis on l'enflame, & on la remue avec un bâton, jusqu'à ce que l'humidité dudit esprit soit toute consumée, cela fait on la tire, & on la garde dans un verre pour s'en servir au besoin. On connoit si cette préparation est bien faite, lors qu'en frottant une piece d'or de cette poudre, elle ne blanchit point.

Ce Précipité purge par les selles & vomissemens, & quelquefois par les sueurs & par les urines. Il est propre pour la guérison de la verole, de la gale, des fievres tierces, bâtardes & quartes, & de toutes les maladies où il y a grande corruption d'humeurs. La dose est depuis trois grains jusqu'à cinq, incorporée avec quelque purgatif. On s'en sert aussi extérieurement aux ulceres putrides & chancreux.

Pour préparer le Précipité blanc, on prend une once de Mercure cru qu'on dissout dans deux onces d'eau forte; après quoi on separe par inclination la liqueur; & on la précipite avec de l'eau salée dans un vaisseau précipitatoire; aussitot on void au fonds du vaisseau, une poudre blanche; & la précipitation faite, on agite la matiere, qu'on filtre & qu'on édulcore pour la garder au besoin.

La difference qu'il y a entre la faculté du Mercure précipité rouge & celle du blanc; c'est que celui-ci n'opere pas avec tant de vehemence que l'autre, & convient particulierement à la verole, tant intérieurement qu'extérieurement.

Pour fixer le Mercure & sa vertu.

Prenez du Mercure à volonté, mettez le dans un vaisseau de marbre ou de verre, à cause que les mortiers de métail lui ôtent ou diminuent la vertu purgative; mélez peu à peu de la bonne térébentine avec le Mercure; continuez à les méler ensemble pendant cinq ou six heures jusques à ce qu'on ne voye plus le Mercure, il est fixé pour toûjours.

Autrement. Pilez du souphre, mettez le en poudre que vous mettrez sur une tuile; portez cette tuile dans un jardin, ou dans une basse-cour; mélez le Mercure avec de la poudre de souphre, & mettez y le feu; quand le souphre sera brûlé & consumé, vous trouverez le Mercure fixé. S'il en reste quelque peu qui ne soit pas encore entierement fix, remettez y du sou-

phre, & le feu achevera de le rendre fixe. Après quoi vous l'amasserez & l'enfermerez pour le besoin.

Autrement. Mettez du verd de gris en poudre, au fond du creuset, & faites une fosse dans cette poudre, pour y placer un nouet de Mercure qui soit mouillé d'un blanc d'œuf. Couvrez le nouet de borax, & mettez encore par dessus du verd de gris, & par dessus le verd de gris, du verre pilé, à la hauteur d'un, ou de deux doigts; puis ayant lutté le couvercle du creuset, donnez un feu assez fort, pendant deux heures, mais par dégrés.

Avec ce Mercure, on peut guérir un vérolé, sans qu'il soit besoin de garder la chambre, pourvû qu'il ne boive point de vin, ou qu'il en boive fort peu.

Pour faire mourir la vermine.

Mêlez le Mercure avec le vieux-oint jusques à ce qu'on ne le voye point; alors le vieux-oint devient tout bleu; on en frotte les endroits où la vermine s'arrête le plus, & dès le lendemain elle est morte, soit à la tête, soit dans les autres endroits, sous les aisselles ou dans les plis du linge & des habits.

Autrement. Prenez pour trois ou quatre sous de Mercure; mêlez le avec le blanc & le jaune d'un œuf, jusques à ce qu'on ne voie plus le Mercure; alors mettez le tout dans un morceau d'étoffe plié & cousu en forme de ceinture; mettez cette ceinture sur les reins d'un galeux, & il guérira.

Mercure fixé en or. Prenez du verdet en poudre, du sel commun bien sec, de chacun six onces, du vif argent, quatre onces; mettez de l'eau de forge dans une poële ou marmite de fer; faites en fondre le sel sur le feu, puis mettez le verdet; remuez continuellement avec une verge de fer, faites cuire & bouillir doucement, ajoûtez y ensuite le Mercure, & continuez de cuire pendant une demi heure; enfin separez l'eau qui sera rouge, lavez votre Mercure, congélez le dans de l'eau fraiche plusieurs fois; puis mettez le sur une assiette de bois, ou une écuelle, & l'exposez à l'air froid pour durcir.

Prenez ce Mercure durci, la racine de curcumat & de tutie d'Alexandrie, parties égales; faites un lit de chacune de ces matieres l'un sur l'autre; mettez les au fourneau d'abord à feu doux, le creuset bien clos & lutté; donnez ensuite bon feu pendant une heure avec le soufflet, & que tout soit en bonne fonte; puis laissez refroidir; cette matiere dorée sert à plusieurs usages. On en fait aussi des plaques qu'on applique sur les ulceres & les tumeurs.

Vertus du Mercure.

On peut rassembler icy tous les bons effets du Mercure qui est un des meilleurs remedes, que la medecine employe pour resoudre les humeurs les plus crasses. 1°. Il emporte radicalement la vérole & les autres maladies vénériennes en excitant le flux de bouche. Le Mercure qu'on a fait entrer dans le corps, ou par la bouche, ou par des frictions d'onguent mercuriel se distribuant dans toutes les parties, pénétre le virus vénérien; & la circulation des humeurs enleve ce mélange de Mercure & de venin jusqu'à la tête, qui s'enfle; les gencives, la langue, le palais s'ulcerent, & les vaisseaux salivaires se relâchent; alors tous ces accidens sont accompagnés d'une salivation abondante & involontaire. Ce flux de bouche dure jusqu'à ce que toute l'humeur virulente & mercurielle ait été évacuée.

2°. Le Mercure tue les poux, les puces, & autres insectes du corps. 3°. On donne la decoction du vif argent à boire pour tuer les vers des intestins; on le fait bouillir dans de l'eau, & quoi qu'elle ne retienne qu'une très legere impression du Mercure, quelque long tems qu'on la laisse sur le feu, elle produit cependant un fort bon effet. Le vaisseau dans lequel on fait bouillir l'eau & le Mercure doit être de terre ou de verre, & non pas de métal. 4°. On renferme du vif argent dans de petits chalumeaux, & on les pend au cou des petits enfans, pour les garantir du mauvais air. 5°. Il est fort bon contre les dartres, la gratelle, & les maladies vénériennes. 6°. Soit qu'il soit employé extérieurement ou intérieurement, il dissipe les glandes, les tumeurs, & leve les obstructions. 7°. Il entre dans la composition de plusieurs onguens & emplâtres 8°. Enfin on le donne dans le *miserere*, on en fait avaler une livre; par sa pesanteur il étend les fibres des intestins, qui sont plissés dans cette maladie; on le rend par les selles comme on l'a pris.

Nota. Non seulement on peut faire prendre une livre de Mercure, au malade; mais il est souvent à propos de lui en faire avaler jusqu'à deux ou trois livres. En général, il vaux mieux en donner plus que moins; parce qu'une dose bien forte s'ouvre facilement le passage, au lieu qu'une petite dose peut s'embarrasser, & rester dans les plis, ou circonvolutions des intestins. Ce qui peut produire un effet mortel, le Mercure pouvant se convertir en sublimé corrosif, par les acides qui peuvent survenir, & agir puissamment en ces endroits.

Mercure sublimé. contre le poison. v. Poison.

MERCURE. C'est aussi une planete qui est entre le soleil & vénus. Il fait son cours autour du soleil en trois mois, il change de phase comme la lune. Le globe de Mercure est plus petit que celui de la terre, sa moyenne distance est de 22000. de demi diametres de la terre. Il faut compter que le demi diametre de la terre contient 1432. lieues communes de France.

Selon les Astrologues, Mercure est changeant & suit la nature des autres planetes, de sorte qu'il ne fait qu'augmenter la force des bonnes, quand il est en aspect avec les bonnes, & celle des mauvaises quand il est en aspect avec les mauvaises.

MERCURIALE. C'est une plante dont les principales especes employées dans la Medecine sont la Mercuriale mâle & la Mercuriale fémelle. En latin *Mercurialis.*

Description. La Mercuriale fémelle, qui a le plus d'usage dans la Medecine, jette une tige de la hauteur d'une condée, fort branchue à la cime, & qui a plusieurs nœuds; ses feuilles sont comme celles du basilic; la graine sort d'auprès des nœuds en quantité, en forme d'épi droit, les feuilles de la fémelle sont plus blanches que celles du mâle; la racine est menue & de nul usage.

Lieu. Elle naît dans les campagnes, dans les lieux incultes, & dans les jardins; elle fleurit en Juin.

Propriétés. On mange l'une & l'autre parmi les autres herbages pour lâcher le ventre; on se sert de leur décoction dans les lavemens, & la feuille des deux a le même effet que celles du sené; sa décoction faite dans du bouillon de chapon ou de poule, sert de medecine, sur tout dans les fiévres & dans la jaunisse. Au lieu des feuilles en substance, on peut en exprimer le suc, & en mêler dans le bouillon, depuis quatre onces, jusqu'à six. Ce remede convient aux personnes qui ont le ventre serré, & qui ne veulent pas s'assujettir aux lavemens. Trois onces de ce suc mêlées avec deux ou trois gros de teinture de Mars provoquent les regles. On croit que ce remede convient aux femmes stériles. Le miel préparé avec ce suc, est utile pour les supressions de regles, & pour soulager les femmes en couche, la dose est de deux onces. Si on la prend en poudre, par le nés, elle purge la cerveau; elle provoque les mois aux femmes; on distille de l'eau de l'une & de l'autre pour toutes ces choses au commencement de Juin.

MERES. Voyez les devoirs des meres dans l'article du PERE DE FAMILLE, & celui de NOURRICE.

Pour le mal de Mere. Il faut mettre du suc d'orties grieches dans un plat sur un réchaud, puis y délayer de la folle farine, & faire on emplâtre qu'on appliquera sur le nombril de la malade.

Mere. Eau Mere de salpêtre. *Voyez* SALPÊTRE.

MERE. En terme de chasse. C'est l'entrée ou le trou de la taniere d'un renard ou d'une autre bête.

MERISIER. C'est le cerisier sauvage. On en distingue deux sortes, savoir, le Merisier simple, & celui qu'on appelle le Merisier à fleur double; & il l'a en effet si belle & si grande, que le Printems en a peu de plus considerables.

Cet arbre est estimé par rapport à la fleur, qui est plus belle que celle du cerisier, en ce qu'elle s'ouvre mieux, & est moins blanche, & moins large, & à cause qu'elle a toûjours un peu de verd dans le milieu de son bouton.

Lieu où il croît. Cet arbre naît communément dans les bois, où les oiseaux portent souvent des cerises dont ils laissent tomber les noiaux, qui prenent racine; il s'en trouve de rouges & de noires, dont on tire par l'alambic une excellente eau de vie après que l'on en a concassé les noiaux avec la chair dans un mortier; il devient fort gros, & de très-belle tige, & le fruit qu'il apporte, est une espece de cerise, qui n'est pas à la verité si bonne que les autres cerises ordinaires; mais qui ne laisse pas d'être mangé par les paysans.

Culture du Merisier.

Le Merisier, comme bien d'autres arbres vient de semence; mais trouvant fort communément de ce plant dans les bois, on ne s'amusera pas ici de traiter de la maniere d'en élever; ainsi on dira seulement qu'on en peut planter en pepiniere, pour ensuite les retirer, & en faire des allées; l'on peut y enter dessus toute sorte de cerises.

De ce qu'il faut faire, après que les Merisiers son hors de la pepiniere.

Trois ou quatre ans après que les Merisiers ont été élevés en pepiniere, on les arrâche pour les transplanter en place; on en fait des allées hors de la maison; car pour ceux qu'on destine pour le dedans, on ne les met dans une pepiniere, que pour y greffer de cerise, comme étant des sujets sur lesquels ce fruit vient plus gros & meilleur: le Mérisier ne jettant pas de bouture de toutes parts, comme les cerisiers qui en donnent quantité, qui s'attirant toute la seve, empêche le fruit de grossir & de profiter.

Destinant donc les Merisiers pour être mis ailleurs que dans la maison, dans la vûe qu'on a qu'un jour ces arbres viennent en état de rendre du profit par rapport à leurs bois; on leur prépare des trous de la largeur de trois pieds, de deux de profondeur, & de neuf pieds éloignés l'un de l'autre, observant en les plantant, après avoir jetté de bonne terre dans le fond, de ne les pas mettre dans ces trous plus avant d'un pié; puis de les recouvrir de pareille terre; & si pendant trois ou quatre ans, on a soin de les labourer deux ou trois fois l'année, on remarquera qu'en peu pe tems, ils feront une très-belle tige.

Des terres propres au Merisier.

Comme en fait d'économie, on ne cherche qu'à connoître les moyens qui nous peuvent le plus apporter de profit; on dira que pour faire que les Merisiers produisent plus de fruit, & jettent plus de bois, il leur faut donner une terre qui soit legere & sablo-

neuse; ce n'est pas qu'on ne les puisse mettre dans une terre franche; mais ils sont plus sujets à couler.

Cette espece d'arbre est de la nature de ceux qui ont une forte seve, & qui font un effet bien plus beau en haute tige, que lorsqu'on les veut contraindre à demeurer toûjours nains.

Greffe des Merisiers.

Les cerisiers & bigareautiers se greffent sur le Merisier pour le plein vent. Le Merisier reçoit plûtôt la fente que l'écusson.

Le bois de Merisier est employé dans la construction des clavessins & des autres instrumens de musique, parce qu'il est sonore.

Propriétés des Merises.

Les Merises sont utiles dans les maladies du cerveau, dans l'apoplexie & la paralysie. Il faut manger ces fruits frais à jeun, & après le repas. On en tire une eau au bain marie, & un esprit qui ont la même vertu, dans un plus haut degré. On estime beaucoup ces fruits contre les mouvemens convulsifs, dont les enfans sont affligés. On prétend aussi que les Merises sont utiles contre la verole & les autres maux vénériens, parce qu'elles purgent & adoucissent le sang.

Pour faire des Meringues.

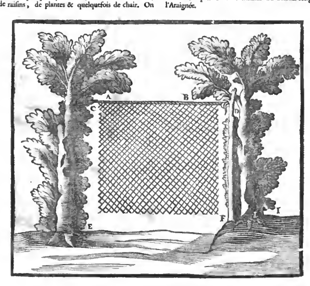
Il faut prendre quatre blancs d'œufs frais; fouettez les bien avec des verges, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'humidité, & qu'ils soient tous en mousse; puis vous prendrez quatre cueillerées de sucre en poudre bien fin, que vous incorporerez, & mêlerez bien avec lesdits blancs d'œufs, avec une petite goute d'eau d'orange, un peu de musc & d'ambre préparé, si vous y en voulez, comme pour votre pâte à faire du massepain, comme il est dit ci-devant; vous la prendrez & la mettrez sur une table ou planche; vous la roulerez avec un rouleau de l'épaisseur d'un écu ou deux, & la mettrez en abbesse; vous la couperez de la grandeur que vous voulez qu'il soit, vous la ferez cuire à moitié, ou un peu plus; vous la retirerez du four; vous ferez une glace forte avec du blanc d'œuf, de l'eau de fleur d'orange, du sucre en poudre, &, selon la quantité, un peu de jus de citron pour blanchir la glace, & l'épaissir avec du sucre en poudre, comme la bouillie, lorsqu'elle est cuite, & vous en glacerez votre massepain d'un ou des deux côtés, que vous glacerez l'un après l'autre, & que vous ferez secher avec le couvercle du four, & du feu par dessus. Si vous voulez faire du masse-pain de canelle ou de chocolat, vous n'avez qu'à prendre de la canelle en poudre bien tamisée, & un morceau de pâte bien dessêchée, le piler dans un mortier avec un blanc d'œuf, du sucre en poudre, de la canelle, suivant la quantité que vous en voulez faire, la pâte ferme & maniable, l'étendre avec le rouleau, le couper de la forme que vous voulez qu'il soit, le faire cuire & le glacer, après qu'il est cuit; & si vous voulez qu'il ne soit point trop sec, ne le faites cuire que d'un côté, & le glacez de l'autre avec une simple glace d'eau de fleur d'orange & de sucre en poudre. Vous le mettrez secher avec la couvercle du four, sur une table; prenez garde que le feu ne soit point trop grand, parce qu'il feroit souffler la glace; lors qu'elle est séche bien à propos, elle est claire & transparente comme une glace de miroir; vous en pouvez faire de même avec du chocolat; & en carême ceux qui ont de la repugnance de manger des œufs, pour accommoder votre masse-pain sans qu'il y ait des œufs, vous pouvez prendre de la gomme Adragant, la bien éplucher, & la mettre tremper dans un grand verre ou gobelet,

avec de l'eau pure & un peu d'eau de fleur d'orange, pour dix-huit deniers ou deux sous de gomme Adragant; vous remplirez votre verre ou gobelet, lors qu'elle sera trempée; puis vous la passerez au travers d'un linge ou bien d'une étamine; vous en prendrez, lors qu'elle sera passée avec un morceau de pate d'amande dessêchée, suivant la quantité que vous en voulez faire, avec du sucre en poudre; vous pilerez bien le tout ensemble, & vous en ferez du massepain, le rendrez ferme & maniable, lui donnerez telle forme que vous voudrez, le glacerez avec de la glace d'eau de fleur d'orange, & si vous voulez lui donner quelque goût, vous y pouvez mettre de la rapure de citron dessêchée.

MERLE. C'est un oiseau gros environ comme une pie, ordinairement noirâtre; il a le bec long, pointu, delié, & les pieds jaunes; il recherche les bois épais pour y habiter; il se nourrit de fruits, de raisins, de plantes & quelquefois de chair. On l'employe dans la dissenterie & les autres cours de ventre.

Moyen pour faire une Araignée à prendre les Merles.

Ce filet doit être fait de mailles à lozanges, & non quarrées, d'un pouce de large chacune, de fil bien delié, retors en deux brins, & teint en couleur; la levûre se fera, comme il est enseigné à l'article de *filet*, de soixante & dix ou quatre-vingt mailles. On le fera de la hauteur de sept à huit pieds, afin qu'étant étendu, il se trouve avoir cinq à six pieds, plus ou moins, selon la hauteur des lieux où on s'en veut servir. Vous pouvez faire cette Araignée avec des bouclettes, dont la maniere est aussi enseignée à l'article de *filet*; sinon il faudra passer une ficelle bien unie dans toutes les mailles du dernier rang d'en haut, ainsi qu'il paroît par la figure ici jointe, où vous voyez que la ficelle A B passe dans les mailles du dernier rang de l'Araignée.



Pour prendre les Merles de jour.

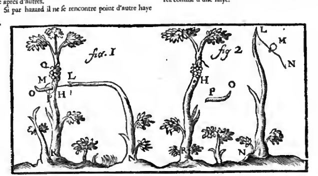
Cette sorte de chasse se fait ordinairement dans un tems de brouillard, à cause que les Merles volent bas, & toûjours au long des hayes; on se sert pour les prendre d'un filet appellé Araignée, dont la composition est décrite ci-devant; & pour vous en servir voyez la figure ici jointe.

Il faut prémierement faire provision d'un bâton D F long de six pieds, un peu fendu par le petit bout D & pointu par l'autre F, le porter avec votre filet sous le bras, & un coûteau dans la poche pour s'en servir au besoin, & vous promenerez le long des hayes où vous croyez qu'il peut y avoir des Merles; s'il y en a quelqu'un il volera devant vous suivant toûjours la haye E & se posera à trente, quarante, ou cinquante pas de vous; pour lors ayant remarqué l'endroit; vous irez à vingt pas proche du lieu où il s'est jetté, & tendrez le fillet en cette sorte.

Supposez que le lieu où le Merle s'est jetté soit au long d'un chemin, où il y a des hayes de deux cotés, par exemple E, I. choisissez quelque branche d'arbre qui avance un peu sur le chemin, comme par exemple, celle qui est marquée de la lettre C, & qui soit élevée de terre environ six pieds, faites y une petite fente A avec un coûteau, vous y ficherez legerement le petit coin de bois, qui est attaché à la ficelle de l'Araignée, & de là vous passerez à l'autre côté F I, du chemin pour ajuster une autre branche d'arbre de même façon, & à l'opposite de la premiere y fichant pareillement le petit coin qui est attaché à l'autre bout de la ficelle du filet, de sorte que la ficelle soit comme bandée, & le filet tendu au rais de la haye où est l'oiseau. Cela étant fait, prenez le tour; puis allez à trente pas au dessus du lieu où s'est jetté le Merle, &

approchez vous de loi ; il s'élevera pour fuir & pour s'échaper ; & en fuiant le long de la haye il donnera dans le filet, qu'il fera tomber sur lui & où il s'envelopera. Vous l'en retirerez pour continuer votre chasse après d'autres.

Si par hazard il ne se rencontre point d'autre haye que celle où s'est jetté le Merle, il faudra suppléer avec le bâton D F, que vous piquerez à l'opposite de l'arbre E A éloigné de la haye de six ou huit pieds selon la longueur de votre filet ; & vous vous en servirez comme d'une haye.



Autre moyen pour prendre des Merles & des Grives.

Les jeunes paisans qui demeurent dans des pays de vignes, prennent quantité de Merles, grives, tourterelles & autres sortes d'oiseaux, qui mangent les raisins, & principalement sur la fin des vendanges, que les chasseurs les contraignent de se retirer dans les bois. Si vous desirez vous divertir quelquefois à la chasse de ces oiseaux avec des repuces, repenelles, ou rejets, instruisez vous par la demonstration de la planche qui est ci-dessus.

Cherchez dans les bois, qui sont le long des vignes, des endroits où se retirent ces oiseaux, tendez des rejets en plusieurs lieux de cette sorte. Choisissez un brin de taillis R fig. 2. qui soit droit & haut ; coupez en les petites branches qui se rencontrent autour, depuis le bas jusques à quatre ou cinq pieds de haut ; puis avec un fer rouge, ou un villebrequin faites y un trou à l'endroit marqué de la lettre H, qui soit de la grosseur d'une plume à écrire. Prenez un autre brin de taillis N qui soit éloigné du prémier d'environ quatre pieds ; vous en couperez toutes les petites branches qui se trouveront autour, & attachez au bout L une petite fiscelle longue de demi-pié, à laquelle vous nouerez un petit collet de crin de cheval M qui aura une boucle N au bout. Il faut avoir aussi un petit bâton P O long de quatre doigts, qui aura comme un petit crochet au bout O, & de l'autre bout, il sera un peu pointu en arrondissant ; vous ferez plier le brin de taillis N où est attaché le collet ; vous passerez ce collet dans le trou H, & vous tirerez jusqu'à ce que le nœud M soit aussi passé comme vous voyez en la premiére fig. Vous passerez ensuite legerement le bout P du petit bâton dans le trou H, & vous laisserez tirer le braim de taillis qui sera arrêté par le nœud M à cause du bâton P O qui bonchera le trou, & empêchera qu'il ne passe. Il faut étendre legerement le collet, & l'ouvrir en forme ronde sur la marchette ou petit bâton P O ; puis on attachera une grappe de raisin au dessus, à l'endroit marqué de la lettre Q de sorte qu'un oiseau ne puisse toucher au raisin sans se poser sur la marchette, qui tombera aussitôt qu'il s'y posera ; & par ce moyen donnera la liberté au nœud M de passer, qui, en passant, fera que le brin de taillis N emportera le collet qui tiendra l'oiseau pris par les jambes.

On a dessiné exprès deux figures pour en mieux faire comprendre la forme & les pieces particulieres ; la premiere est tendue, sa seconde est détendue. On y peut remarquer les pieces particulieres cottées des mêmes lettres dans l'une & dans l'autre.

MERRAIN. *Voyez* Bois.

MERVEILLE DU PEROU. La fleur de cette plante est admirable, en ce qu'en cinq cens petites clochettes qu'elle porte, vous n'en trouverez pas deux semblables, les variées de colombin & de blanc sont les plus rares ; cette plante demande de bon fumier à cause de sa grosse racine, & pour la bien faire venir, il faut remplir un trou de la largeur d'un chapeau de bon fumier, avec autant de terre, & la planter au milieu ; sa fleur ne sert que pour l'ornement du parterre, dans lequel il suffit d'en mettre trois ou quatre, une en chaque carreau.

La graine est noire, & pour la recueillir, il la faut ramasser sous la plante où elle tombe, ou bien la prendre dans son fourreau ; il la faut sapiner & arroser quand elle est petite, & bêcher aux environs quand elle est grande, une ou deux fois seulement.

MES

MESANTERE. Obstruction du Mésantere. *Voyez* OBSTRUCTIONS.

MESURE. C'est ce qui sert de regle pour connoître & déterminer l'étendue, la longueur & la quantité de quelque chose. On distingue plusieurs sortes de Mesures, la toise, la lieue, l'arpent, l'aune, le muid, &c.

La toise est une étendue en longueur qui contient six pieds ; le pié contient 12. pouces, le pouce 12. lignes, & chaque ligne est divisée en six points, qui font la grosseur d'un grain d'orge.

La lieue est une certaine étendue de chemin que l'on compte par pas communs, ou par pas géometriques.

Le pas commun est de deux pieds & demi ; le pas géometrique comprend deux pas communs ou cinq pieds.

La grande lieue de France est de 3000. pas géometriques, la petite de 2000. & la commune de 2400. pas géometriques.

Le mille est différent dans les différens Royaumes. En

En Italie il contient 1000. pas géometriques, & en Allemagne il en contient 4000.

Le mille se divise ordinairement en huit stades ou mille pas géometriques, une stade en 125. pas géometriques.

La grande coudée se divise en treize pieds, six pouces, ou neuf coudées simples. La coudée simple en neuf pieds six pouces.

L'embrassée comprend six pieds.

La demarche est de deux pieds six pouces.

L'arpent est une superficie de 100. perches quarrées.

La perche quarrée contient 9. toises ou 324. pieds quarrés, & par conséquent la perche en longueur ou linéaire comprend trois toises ou 18. pieds.

L'aune de Paris, de Lyon & de Rouen contient 3. pieds 7. pouces 8. lignes.

Le muid sert à mesurer les corps secs, ou à contenir les liqueurs.

Ces corps secs sont les grains, le sel, le charbon & autres.

Le muid de blé, d'orge & autres grains contient 12. setiers mesure de Paris, & pese ordinairement 2880. livres. Le setier se divise en 2. mines ou 12. boisseaux, ou 4. minots, & pese 240. livres. La mine en deux minots ou en 6. boisseaux, & pese 120. livres. Le minot en 3. boisseaux. Le boisseau en 4. quarts ou 16. litrons, & pese 20. livres. Le litron comprend 2. demi-litrons ou 36. pouces cubiques.

Le setier d'avoine est double de celui du blé, & se divise en 24. boisseaux, le boisseau en 4. picotins, le picotin en 2. demi-quarts ou 4. litrons. Le demi-quart en deux litrons.

Le muid de sel contient comme celui des autres grains 12. setiers. Le minot de sel contient 4. boisseaux ou 64. litrons. Il pese 104. livres, lorsqu'on le mesure à la pele; mais il pese moins de quatre, de six ou de huit livres lorsqu'on le mesure par la tremie.

Mesures de divers corps secs.

Le muid de charbon de bois contient 20. mines pour les Bourgeois, & 16. pour les Marchands. La mine fait deux minots. Le minot contient huit boisseaux; le boisseau se divise en deux demi-boisseaux; le demi-boisseau, en deux quarts de boisseau, & le quart de boisseau, en deux demi-quarts de boisseau.

Le muid de charbon de bois se mesure ordinairement avec le minot, charbon sur bord; c'est-à-dire, que l'on laisse quelques charbons au dessus du bord do minot, & sur toute la superficie, sans cependant l'encombler entierement, à la différence du plâtre & diverses autres denrées, grains, ou autres, dont on rade les mesures.

A l'égard du charbon qui se vend par les regrattiers au boisseau, demi-boisseau, quart & demi-quart de boisseau, il se mesure comble, par Arrêt du Parlement du 24. Juillet 1671. inseré dans l'Ordonnance générale de la ville de Parir, au mois de Décembre 1672.

Le muid de pierre de St. Leu, contient sept pieds cubes de pierre, deux muids font le tonneau.

La voye, ou muid de charbon de terre contient trente demi-minots. Le demi-minot trois boisseaux, le boisseau quatre quarts.

Le muid de plâtre est de 36. sacs, contenant chacun deux boisseaux radés.

Le muid de chaux contient 48. minots, le minot 3. boisseaux; le boisseau se divise en deux demi-boisseaux ou 4. quarts ou 16. litrons.

Mesure des liqueurs. Le muid de juste jauge doit contenir 300. pintes, mesure de Paris; mais en vin clair, il n'est compté que pour 36. setiers, ou 288. pintes. Le setier par rapport au muid contient 8. pintes. La pinte se divise en deux chopines: la chopine en deux autres petites mesures qu'on appelle demi-setiers, & le demi setier en deux poissons. Le poisson qui s'appelle aussi roquille, est la derniere, & la moindre de toutes les petites mesures.

En Medecine on admet encore le demi poisson, lequel contient deux onces, & une demi-dragme d'eau; le verre, ou gobelet, qui contient environ six onces; & la cuillier, qui en contient demi-once.

Il y a encore les Mesures du bois, des herbes, des fleurs, & des semences. Ces Mesures sont le fascicule, la poignée, & la pincée. Le fascicule est ce que le bras plié en rond peut contenir. On le marque par fasc. j.

La poignée, ou manipule, c'est ce que la main peut empoigner. On la désigne par man. j. ou m. j. La pincée, ou pugille; c'est ce qui peut être prit avec les trois doigts. On la désigne par pug. j. ou par p. j.

La Mesure de plusieurs fruits, & de plusieurs animaux se fait par le nombre désigné par n°., ou par paires désignées par *par*.

Ana, ou ãa, signifie autant de l'un que de l'autre; Q. S. quantité suffisante; s. a. ou ex arte, suivant l'art; B. m. Bain-marie; B. v. Bain de vapeur.

Le demi-muid contient 2. quartaux & le quartaut 72. pintes.

La queue de Bourgogne ou celle d'Orleans vaut un muid & demi de Paris; la queue de Champagne vaut un muid & un tiers de Paris.

Pour connoitre la capacité ou le contenu des vaisseaux qui servent à renfermer les vins, eau de vie & autres liqueurs, on se sert d'une Mesure qu'on appelle la jauge. Voyez ce qu'on en dit sur le mot JAUGE. Consultez aussi toutes ces différentes Mesures dont on vient de parler dans leurs articles particuliers.

On peut remarquer ici que les Mesures, qui contiennent les corps liquides, comme vin, huile, miel & autres, s'appellent à Paris muid; à Orleans, Montargis, dans le Blaisois & la Touraine, poinson; dans le Poitou, l'Anjou & ailleurs, pipe; dans le Lionnois, asnée, à Bourdeaux, tonneau qui est composé de quatre barriques faisant trois muids. Toutes ces Mesures tiennent plus ou moins les unes que les autres, comme aussi les petites qui sont la quarte, la pinte, & le reste à proportion.

Il y a encore d'autres mesures qui sont en usage dans le commerce, on les appelle poids, livres, & monnoyes. On en parle en leurs lieux. *Voyez* AUNE. CHOPINE. DEMI-QUEUE. FEUILLETTE. JAUGE. LITRON. MUID. PERCHE. PINTE. PIPE. PROPORTION des poids de METAUX, au mot Metal. QUARTAUT. QUART DE MUID. QUEUE. QUINTAL. SEPTIER. TOISE. TONNE. VARGE. VERRE, &c. MESURES. *Voyez* POIDS.

Comme les Mesures ne sont point les mêmes dans les différens païs, & qu'elles varient dans les provinces ou dans les Etats étrangers; il est nécessaire de connoitre le rapport qu'elles ont les unes avec les autres, afin de ne se point tromper dans l'achat ou le debit des marchandises: voici le moyen de trouver ce rapport.

Du rapport des mesures en étendue & en continence.

Pour faire le rapport des Mesures considerées seulement en leur longueur, & de celles en continence comparées entre elles, il faut se servir d'une regle de trois, en mettant au troisiéme terme la quantité don-

nee des aunes, des cannes, des brasses, des toises, des perches, des verges, des muids, des setiers des grains, des pipes, des demi-queues ou des autres Mesures de quelque denomination qu'elles soient. On posera aussi au premier terme de la même regle de trois, une petite quantité connue des mêmes Mesures que celles qui sont au troisiéme terme; & l'on écrira enfin au deuxiéme terme un autre petit nombre de Mesures semblables à celles qu'on cherche; & ce deuxiéme terme doit être équivalent au premier terme sans excès ni défaut. Ce qui sera rendu plus sensible par les exemples suivans :

Exemples sur les Mesures en longueur.

Un particulier de Paris ayant fait acheter pour son compte à Londres 10. pieces de moleton de 23. ¾ verges la piece, faisant ensemble 237. ½ verges, il veut savoir combien cesdites 10. pieces lui rendront d'aunes de Paris, par la connoissance qu'il a de la juste convenance & de l'égalité de 9. verges avec 7. aunes de Paris : cette supposition posée pour fondement, on dira par une regle de trois :

Si 9. verges de Londres, font 7. aunes de Paris, combien 237. ½ verges de Londres ? ℞. 184. ½ aunes & un peu plus de Paris. On opérera de la même maniere à l'égard des autres mesures de quelque païs que ce soit; on en peut voir la pratique fort au long dans l'abregé des changes étrangers par Mr. Irson.

Exemple deuxiéme sur les mesures en continence.

Un particulier de Paris ayant fait acheter pour son compte 113. demi-queues de vin à Orléans, veut savoir combien elles lui rendront de muids & parties de muid de Paris, en supposant que quatre de ces demi-queues sont égales en continence à trois muids de Paris : ce qui se connoît par une regle de trois de cette maniére. Si 4. demi-queues d'Orleans rendent 3. muids mesure de Paris, combien 113. demi-queues d'Orléans ? ℞. 84. ¾ muids : & ainsi des autres Mesures qui servent à contenir les liqueurs de quelque nature qu'elles soient.

MET

METAUX. Il y en a sept : l'or, l'argent, le fer, l'étain, le cuivre, le plomb & le vif argent, ausquels les Chymistes ont donné des noms particuliers.

L'or s'appelle Soleil, parce qu'on dit qu'il reçoit les influences du plus beau des astres, qui est le Soleil.

* L'argent s'appelle Lune, tant à cause de sa couleur qui a rapport avec celle qui paroît en la Lune, qu'à cause des influences qu'on croit qu'elle reçoit de cet astre.

L'étain porte le nom de la planette de Jupiter, de laquelle on a voulu qu'il tirât des influences

Le plomb est un métal rempli de souphre ou d'une terre bitumineuse, qui le rend mollasse & fort pliant; ses pores sont assez semblables à ceux de l'étain. On l'appelle Saturne pour la même raison.

Le cuivre s'appelle Venus, parce qu'on a crû que cette planette dominoit sur lui.

Le fer est appellé Mars, à cause de la planette du même nom, de laquelle on veut qu'il tire des influences.

Le vif argent ou mercure, est un métal ou demi-métal fluide, coulant, pénétrant, fort pesant & toutefois volatile, de couleur d'argent; il est appellé *Hydragirus* à cause de sa fluidité, & Mercure, parce qu'il se change sous diverses formes comme fait cette planette, de laquelle les Astrologues veulent qu'il reçoive les influences. Mais on peut dire que ce n'est que pour

remplit le nombre mysterieux de sept, répondant à celui des planettes, que les Chymistes mettent le vif argent au rang des Métaux; puisqu'il n'en a point la nature, n'étant ni dur, ni ductile, ou propre à s'étendre sous le marteau.

Pour adoucir toutes sortes de Métaux.

Prenez parties égales de borax, de Mercure sublimé, de sel ammoniac, & d'euphorbe, le tout en poudre; jettez-en sur le Métal que vous voulez adoucir, lorsqu'il est en fusion.

Pour faire un borax propre à adoucir les métaux.

Faites dissoudre, parties égales de salpêtre & de camphre, en une lessive faite de deux parties de cendres de chêne, & d'une de chaux vive; filtrez la dissolution par le papier gris; ensuite vous la ferez évaporer à un feu lent. Ce qui restera est le borax que vous jetterez sur vos Métaux, dans le tems de la fusion.

Il est bon de savoir que le fer est plus dur que le cuivre, & le cuivre jaune plus dur que le cuivre rouge.

Matiéres qui pénétrent, & traversent les métaux sans les fondre.

Pour pénétrer, & percer une plaque de fer rougie au feu, il n'y a qu'à poser dessus un des morceaux de souphre. Pour percer une plaque d'argent rougie aussi au feu, il faut mettre dessus, un morceau de sublimé corrosif. Cette matiere pénétre avec bruit, & fait un trou de deux ou trois lignes de profondeur.

Proportion du poids des métaux entre eux.

Cube.		Onces.	Gros.	Grains.
Un pouce d'or	pese	12.	2.	52.
Un pouce de mercure		8.	6.	8.
Un pouce de plomb		7.	3.	30.
Un pouce d'argent		6.	5.	28.
Un pouce de cuivre		5.	6.	56.
Un pouce de fer		5.	1.	24.
Un pouce d'étain		4.	6.	17.

Par la proportion de ces poids, on peut calculer celle de leur volume.

METEIL. Blé mêlé de froment, & de seigle. Il y a deux sortes de Méteil, le gros & le petit : le gros Méteil est celui, où il y a plus de froment que de seigle; on appelle petit Méteil, celui où il y a plus de seigle que de froment. *Voyez* BLE'.

MEU

MEUBLE. *Voyez* EFFETS.

MEULE. *Voyez* PROFITS.

MEULES. C'est le bas de la tête d'un cerf, d'un dain, & d'un chevreuil, & qui est le plus proche du massacre; c'est la fraise, & les pierrures qui les forment.

MEUM. C'est une plante dont la tige qui est creuse & laneuse, s'éleve à la hauteur d'un pié ou environ. Il a les feuilles semblables à celle du fenouil, & ses fleurs qui sont en ombelles naissent à l'extrémité de ses branches. Ses racines sont noirâtres en dehors, & blanchâtres en dedans; il y en a qui se jettent profondement en terre, d'autres sont assez écartées; elles sont longues, odiférantes & d'un goût âcre & piquant. Dans les dispensaires, on leur donne le nom de *Meum Athamanticum*.

Lieu où il croît. Ce nom de *Meum Athamanticum* a été donné à la racine de cette plante, parce qu'on apportoit la meilleure d'une montagne de Grece appellée *Athamante*, ou suivant quelques autres, parce que *Athamas* l'a mise en usage. Quoi qu'il en soit; celle dont on se sert présentement vient du Languedoc,

du Dauphiné, de l'Auvergne, de la Provence, de la Bourgogne, des Alpes & des Pyrenées. On doit la choisir longue, assez nourrie, entiere, récemment séchée, de couleur noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans, d'une odeur aromatique, d'un goût âcre un peu amer.

Vertus de la racine du Meum.

Elle est apéritive, bonne contre l'asthme & la passion hystérique; on s'en sert en poudre ou en decoction; elle entre dans la composition de la thériaque.

MEURE. Il y en a de deux sortes; savoir les domestiques & les sauvages. Les prémieres sont blanches; les noires ordinairement appellées par les Apoticaires, *Mora Celsi*, sont douces & agréables au goût; les blanches au contraire sont fades, & nullement bonnes à manger.

Les sauvages sont celles qui viennent sur une sorte d'épines, d'où vient qu'on les appelle, *Mora batina*, ou *Mora bati*, du mot grec, *batos*; les framboises sont aussi une espece de meure sauvage qu'on appelle *Mora Idea*, à cause qu'elles croissent sans cultiver sur le mont *Ida*.

Les Meures domestiques n'étant pas encore mûres, rafraichissent & dessêchent; elles sont puissamment astringentes, & fort bonnes contre les inflammations de la bouche & de la gorge; mais celles qui sont mûres humectent & rafraichissent un peu; elles appaisent la soif, elles reveillent l'apetit, & ne sont pas contraires à l'estomac, mais elles sont peu nourrissantes; elles descendent promptement en bas, parce qu'elles sont humides & tant soit peu âcres. S'il arrive qu'elles demeurent trop long-tems dans l'estomac, & qu'elles y rencontrent quelque mauvais suc, ou si on les prend après les autres viandes, elles se corrompent en même tems, c'est pourquoi il les faut manger à jeun. Elles sont bonnes en été pour rafraichir l'estomac, & le foye trop échauffé. Pour ce qui est des Meures sauvages, elles ont une faculté astringente qui approche fort de celle des domestiques; car étant machées, elles adoucissent les inflammations de la bouche & des amigdales, & arrêtent le flux de ventre. Les framboises ont les mêmes facultés, mais plus foibles; elles sont plus propres à manger qu'à être employées pour l'usage de la Medecine; elles ont néanmoins une vertu cordiale & rafraichissante.

MEURES. Sirop de Meures. *Voyez* SIROP.

MEURIER. *Moyen d'augmenter les revenus du Royaume de plusieurs millions. Cela se peut*; I. En perpetuant en ce Royaume la graine des vers à soye sans en faire venir des pays étrangers. II. Pouvant avoir de la nourriture, afin que par ce moyen ils nous donnent de la soye. III. Enfin ayant le Soleil favorable dans toute la France, aussi bien que dans tous les autres climats des Royaumes étrangers.

L'expérience fait voir que régulierement une once de graine de vers médiocrement nourris fait d'ordinaire sept ou huit livres de soye; cette once produit quatre vingts quatre livres de coucous. Quand on ne les vendroit que treize sous la livre, quoi qu'on la vende jusques à dix-sept sols, ce qui revient à cinquante-quatre livres douze sous; surquoi il faut deduire douze livres de feuilles de Meurier; il se trouve qu'on a quarante-deux livres douze sous de reste de gain en moins de six semaines, sans y comprendre le fumier de la litiere des vers à soye, & sans même considerer le peu de valeur de la soye en ce tems, & l'argent très-rare. Outre que trente Meuriers blancs qui ayent cinq ou six ans, qu'on auroit plantés au tour de deux bicherées de terre, ou un arpent de Paris, sont plus que suffisans pour nourrir en abondance les vers à soye qui proviennent d'une once

de graines, & sans que l'ombrage desdits Meuriers soit pernicieux, ni la racine nuisible au fonds où ils auront été plantés, d'autant que la racine du Meurier ne s'étend point à fleur de terre, comme la racine des autres arbres, mais elle pénétre vers le centre de la terre.

Pour élever des vers à soye, les Meuriers sont nécessaires; il y en a de deux sortes, le noir qu'on estime beaucoup à cause de son fruit, qui est sain & agréable au goût, & cet arbre se plait mieux dans les cours que dans les jardins, aimant l'abri qui empêche son fruit de couleur; mais il n'est point propre à nourrir les vers à soye, ainsi on ne parlera point du Meurier noir; mais de celui qui est blanc.

Pour avoir promptement, & en peu de tems des Meuriers blancs.

Il est plus certain de semer de la graine, que d'élever le Meurier par le moyen des boutures ou marcottes.

Si vous voulez semer de la graine de Meurier, il faut auparavant bien labourer, & cultiver la terre assez profondément, afin qu'elle en soit plus mouvante & plus fraiche, & la mi-partie ensuite par planches ou carreaux qui auront quatre ou cinq pieds de large, & leur longueur doit être de l'étendue de la terre. Dans ces planches, il faut faire de petits rayons de la profondeur de deux pouces ou environ, & de huit pouces loin l'un de l'autre. Il faut bien arroser toutes les planches, & les laisser reposer trois ou quatre heures; après quoi vous semerez ladite graine au fond desdits rayons, assez épaisse; mais auparavant que de semer, il faut que votre graine ait trempé pendant vingt-quatre heures, afin qu'elle leve plus promptement. L'ayant tirée de l'eau, prenez du sable, ou de la terre bien déliée, environ autant qu'il y aura de graine, & vous les mêlerez ensemble, parce que cette terre ou sable rend la graine plus facile à semer, & elle se partage plus également dans lesdits rayons. Cela fait, il faut prendre un rateau ou quelque chose de semblable pour remplir les rayons, & applanir la terre, en sorte que les graines soient entierement couvertes.

On semera cette graine en Avril, May, Juin, Juillet & Août, sans regarder la lune, plutôt dans des rayons que sur des planches; parce que les Meuriers venant à lever de terre produisent une infinité de méchantes herbes, qui ne se peuvent sarcler sans que l'on ne gâte lesdits Meuriers; mais étant semée en ligne droite, & par rayons comme nous venons de dire, on les discernera facilement d'avec ces méchantes herbes, & même la graine ne sera pas si-tôt sujette à être séchée par le halle. Vous arroserez cette terre trois ou quatre jours aprés que vous aurez semé la graine; si vous voyez que le tems soit sec, il faut l'arroser; mais auparavant il est nécessaire de faire deux ou trois claies de paille de la plus longue, selon la commodité que vous en aurez, comme du blé froment, seigle ou autre, pour couvrir les planches ou carreaux, parce que lesdites claies empêchent que l'eau ne batte la terre, n'emporte la graine, & ne la réduise à un tas, ce qui l'empêcheroit de lever si bien.

Les deux ou trois claies de paille suffiront pour arroser telle quantité de graine qu'on aura semé, en les changeant d'un endroit à l'autre, tandis qu'on arrosera.

D'abord que vos Meuriers commenceront à paroître hors de terre, il faut être soigneux d'arracher & de sarcler doucement les méchantes herbes, & d'arroser les Meuriers, comme il a été dit ci-dessus avec les claies en versant l'eau avec un arrosoir, & se servir

ainsi de claies jusqu'à ce que vos Meuriers soient un peu forts. Voilà tout ce qu'il faut faire jusqu'à l'hiver, pendant lequel tems il ne les faut point toucher.

Pour les fortifier & élever.

Quand ces Meuriers auront poussé plusieurs jettons de la hauteur d'un ou deux doigts, il n'en faut laisser à chaque Meurier qu'un ou deux des plus vigoureux, & couper tout le reste, afin que l'arbre se dresse, & profite mieux. Cela fait, il ne les faut pas émonder la prémiere année qu'ils auront été plantés, jusqu'à la seconde année sur la fin du mois de Février, ou au commencement de Mars; & à mesure qu'ils croîtront, & qu'ils pousseront des jettons, il les faut toûjours émonder; mais il faut prendre garde que ce soit toûjours au décours de la Lune, en observant cela vos Meuriers deviendront merveilleusement beaux.

Quand ils seront parvenus à une grosseur & hauteur raisonnable pour les mettre en place & les transplanter aux champs, il faut remarquer, que si on les veut replanter en bonne terre, il les faut de la distance de cinq toises l'un de l'autre; parce que leur naturel est, qu'étant plantés en bonne terre, ils viennent extrémement grands & larges.

Si les Meuriers sont tous plantés en terre sablonneuse, il ne les faut planter qu'à trois toises l'un de l'autre, & faire les trous pour les planter un mois auparavant, de largeur de quatre ou cinq pieds, & de deux de profondeur; non pas qu'il les faille planter si avant, mais en les plantant, on remplira les trous de demi pié de terre émoudée, de sorte qu'il restera encore un pié & demi de profondeur raisonnable pour les planter, ce qu'il faut faire dans le mois de Février, Mars, Avril, Septembre, Octobre, Novembre, & bien tailler les racines qui pourront être gâtées, & les couper par le haut comme les autres arbres.

Pour les transplanter.

Il n'y a point d'autre façon, sinon qu'il les faut arroser la premiere année jusqu'à ce qu'ils ayent pris. Dans l'hiver, faites porter une hotée ou deux de fumire consommé ou du terreau au pié de chaque Meurier, afin que leurs racines en reçoivent l'humeur qui leur donnera plus grande nourriture pendant l'hiver.

Afin que vos Meuriers levent promptement l'année suivante, il faut choisir un beau carré de terre bonne & douce, de la grandeur que vous jugerez à propos pour la quantité de vos arbres; il les faut arracher de leurs planches ou carreaux pour le transplanter audit carré de terre que vous aurez préparé; & avant que de les planter, il les faudra couper par le bout de la racine, & par le bout d'en haut, ne les laissant que deux ou trois doigts hors de terre, & les plantant en alignement du cordeau de la distance les uns des autres d'environ dix-huit pouces.

On peut aussi les transplanter pendant les mois de Février, Mars, Avril, May, Septembre, Octobre, Novembre, & aux autres mois selon qu'ils seront temperés & exempts d'extrêmes chaleurs ou de grand froid.

La maniere de cueillir la feuille de Meurier.

La deuxiéme ou troisiéme année après que vos Meuriers seront plantés, selon qu'ils seront beaux, l'on pourra cueillir de la feuille pour la nourriture des vers à soye; mais il faut sur toutes choses prendre garde qu'en la cueillant, l'on ne rompe ni écorche les branches de l'arbre, ce qui se peut facilement faire, à cause que le Meurier est d'un bois fragile, & facile à se rompre. S'il arrive par hazard, qu'il se rompe quelque branche, il faut promptement la couper avec une petite hache, & bien unir & arondir la taille; parce qu'autrement l'arbre en recevroit un grand dommage, ce qui se peut éviter en pratiquant ce que nous venons de dire.

Que si dans trois ou quatre ans, vos Meuriers poussent de grandes branches, qui égalent en grosseur quelquefois le pié de l'arbre, & qui le chargent tant qu'au moindre vent les branches se rompent, & desolent entierement l'arbre, il faut couper entierement toutes ces branches, parce que cela fera que le pié de l'arbre grossira, & se fortifiera. D'ailleurs, il reviendra des branches égales, belles & nouvelles qui embelliront l'arbre. Que s'il n'étoit pas de bonne feuille, une année après les avoir coupés, il les faut greffer en flute, sur les nouveaux jets de quelque Meurier d'Espagne, ou autre que vous connoitrez avoir de bonnes feuilles; c'est le véritable moyen d'avoir de beaux & de bons arbres, pourvû aussi qu'on continue pendant six ou sept ans de leur donner trois cultures l'année, en bêchant autour de deux pieds en rond: Savoir l'une à la fin de Févrire ou au commencement de Mars, la deuxiéme au mois de Juin, & la derniere à la fin de Septembre.

Propriété du bois de Meurier.

Les chalits & couchetes, qui sont faites de bois de Meurier, ne sont point sujettes d'engendrer ni de recevoir des punaises, ni autre vermine.

De la vertu des bourgeons de Meurier.

Les petits bourgeons des Meuriers, comme ils poussent au Printems, font aussi une merveilleuse opération aux corps de ceux qui sont travaillés de la pierre ou gravelle.

Pour la pierre ou grevelle.

Car si dans ce tems-là, ou dans une autre saison, on en a de reserve, les faisant secher, l'on en prend en poudre bien pulvérisées dans du vin blanc, le poids d'un écu, le matin à jeun; & si l'on continue pendant quelques jours, elle fera uriner, & fera sortir du sable en abondance, ce qui est une chose expérimentée.

Vinaigre stomacal, & très-excellent, composé avec de la Meure des deux especes du Meurier blanc.

De la Meure des deux especes du Meurier blanc, il se fait un vinaigre stomachal très-excellent. La façon de le faire est, qu'il faut prendre telle quantité de Meures que vous voudrez, puis les presser, & mettre le jus qui en sortira dans une fiole, que vous laisserez toute couverte au Soleil, l'espace de quinze jours ou trois semaines. Cette liqueur s'aigrira, & se convertira en vinaigre fort aimable, & duquel la vertu est très-grande, principalement pour ceux qui sont atteints des maux d'estomac. Ceux qui s'en trouvent incommodés pourront en user quelquefois, & ils s'en trouveront soulagés; car il a la vertu d'élargir l'estomac, & d'apporter du soulagement aux asthmatiques.

Voyez encore ce qu'on dit par occasion du Meurier dans l'article des VERS A SOYE.

MEULE ou plûtôt mule de fumier. C'est un terme dont les Marechés se servent pour marquer un amas de fumier charci, qu'ils ont trouvé en defaisant leurs couches, & qu'ils ont mis ensemble pour avoir des champignons; ils font les Meules aussi longues qu'ils peuvent, larges & hautes de quatre à cinq pieds & en dos d'âne; on dit aussi Meule de fumier neuf, c'est-à-dire, un grand amas de fumier neuf pour s'en servir soit à couvrir des plantes, soit à mêler avec d'autre fumier en faisant des couches.

MEURIER BLANC. C'est une sorte d'oi-

ſeau qui ſe nourrit des Meures. Il y a les plumes de l'eſtomac, & du ventre blanches comme neige, auſſi bien que la chair ; ſes tripes ſont noires ; il eſt d'un goût exquis. *Voyez* BECFIGUE.

MEURTE. Il y en a de deux ſortes ; ſavoir le ſauvage, qui n'eſt autre choſe que le *Ruſcus*, qui vient de lui-même, & ſans le cultiver en pluſieurs pays chauds, & autres lieux non cultivés ; & le domeſtique eſt celui qui a beſoin d'être cultivé, dont il y a deux eſpeces ; ſavoir le petit & le grand.

Le petit a ſes feuilles ſemblables à celles du petit houx, qui eſt le mercure ſauvage. Il porte des bayes noires ſemblables à celles du lierre, & pleines d'un ſuc vineux, d'où vient qu'on l'appelle le plus ſouvent ; *Myrtus nigra.*

Le grand a les feuilles plus larges & plus longues, comme le pêcher, mais d'un verd tirant ſur le blanc, d'où on l'appelle *Myrthus alba.* A force d'être bien cultivé, il devient quelquefois grand comme un arbre médiocre ; on en voit en certains jardins qui ſont ſur le bord de la mer. L'un & l'autre de ces Meurtes portent de fleurs blanches, dont l'odeur eſt ſi ſuave, qu'on en tire une eau de ſenteur admirable.

Il y a encore une autre ſorte de Meurte ſauvage fort petit, qui vient dans les Forêts & lieux ſecs, maigres, & expoſés au grand air, qui porte des bayes noires, bonnes à manger, qui ſont agréables au goût, que pluſieurs appellent *Vaccinia*, comme qui diroit *Baccinia.*

Vertus du Meurte. Il déſeche efficacement. On ſe ſert fort utilement de ſes feuilles & de ſes fruits, qui ſont les myrtilles, ſoit qu'on en uſe intérieurement ou extérieurement. Ils ſont aſtringens, ils arrêtent le ſang qui coule en très-grande abondance, & ils adouciſſent toutes ſortes de fluxions. Leur décoction eſt fort bonne pour ſonder les os rompus, & pour remedier aux incommodités qu'on reſſent de la laxation des membres. *Voyez* MYRTE.

MEURTRISSURES. C'eſt un amas de ſang qui ſe fait en une partie du corps offenſée par quelque chûte ou par quelque coup, & qui rend la peau livide.

Remedes pour les Meurtriſſures.

On doit autant qu'on peut travailler à les reſoudre en mettant deſſus des tranches de chair de bœuf, & en les renouvellant ſouvent, ou bien en appliquant des linges trempés dans l'eſprit de vin nourri de ſafran.

Autre. Faites tremper en eau bouillante un nouet plein de ſel, & en fomentés les lieux meurtris.

Autre. Il faut prendre trois onces de cire, deux livres de galbanum, poix-réſine, ſtorax, huile laurin, de chacun une demi-livre, bacques de laurier une once, ſuif de bouc une livre, ammoniac cinq onces, poivre blanc en poudre deux onces, ſalpêtre une once, & faire onguent, & s'en ſervir pour les duretés qui viennent pour quelque cauſe que ce ſoit. On peut y appliquer auſſi l'emplâtre fait de cire & bitume, & de vinaigre diſſous enſemble.

Autre éprouvé pour les meurtriſſeures du viſage. Faites diſſoudre demi once de tragacant blanc dans l'eau roſe, ajoûtez y quatre ſcrupules de racine du ſeau de Salomon réduite en poudre ſubtile, & deux ſcrupules de camphre pulvériſé. Il en faut faire un liniment ſur la partie meurtrie ; & l'y laiſſer juſqu'à ce qu'il ſoit ſec. *Voyez* CHUTE, CONTUSION.

MEUTE, ou Moquette. Oiſeau qu'on attache à une corde pour faire approcher les autres des filets.

MIC

MICOTE. Ma maiſon ou mon jardin ſont à micôte. Ces termes ſignifient l'endroit qui marque à peu près le milieu d'une colline aiſée, c'eſt-à-dire, une colline peu roide ou peu difficile, ſoit à monter, ſoit à deſcendre ; de ſorte que cet endroit pourroit paſſer pour une plaine, s'il ne ſe trouvoit plus haut que beaucoup de terres voiſines, ſur leſquelles il commande, & fournit le plaiſir d'une vue belle & étendue. Ce ſont ces ſortes de ſituations qu'on ſouhaite le plus, quand elles ont ſur tout l'avantage d'une bonne expoſition.

MIE

MIEL. C'eſt un amas que les abeilles font de la roſée ; & de la plus pure ſubſtance d'une infinité de fleurs aromatiques. Ainſi il eſt de bonne ou mauvaiſe qualité ſuivant les diverſes plantes qu'elles paiſſent, parce qu'en ſuçant cette roſée, elles attirent encore une portion du ſuc de la fleur, ou des feuilles ſur leſquelles elle eſt tombée. Il faut qu'il ſoit blanc ou bien de couleur dorée, fort odorant, & fort aromatique, doux peſant & d'une fort belle conſiſtance, comme il doit être quand il eſt récemment tiré & coulé ; car alors quoique liquide & tranſparent ; il doit être un peu épais & tenace ; de ſorte que quelque tems après, il ſe trouve tout congélé, dur & aſſez difficile à tirer du vaiſſeau dans lequel on l'a mis, quoiqu'il ſoit facile de lui redonner ſa premiere forme, ſi on le met ſur le feu. C'eſt pourquoi on ne doit point le rejetter pour être dur & congélé, pourvû qu'il ait les marques de bonté mentionnées ci-deſſus.

MIEL VIERGE. C'eſt celui qui ſe recueille par les jeunes abeilles, lequel eſt de couleur jaune, tirant ſur le blanc. Il eſt eſtimé le meilleur de tous, mais il faut qu'il ſoit le plus récent qu'on peut trouver, crainte qu'une partie de ſon odeur ſubtile & aromatique ne ſe diſſipe en le gardant trop long-tems, qu'il ne s'en aigriſſe, & qu'enfin il n'acquierre quelque eſpecé de corruption par l'attraction de l'humidité de l'air, qui eſt capable de le ramolir, & même de le diſſoudre avec le tems, ce qui arrive d'ordinaire à un miel gardé d'une année à l'autre.

Il eſt chaud & ſec, & fort déterſif, apéritif, & compoſé de parties ſubtiles. Le miel cru à cauſe de ſon acrimonie, lâche le ventre, & engendre des ventoſités, mais après qu'on l'a fait bouillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'il ſoit bien écumé & bien cuit, il nourrit plus qu'il ne lâche ; il ſe digere mieux, & n'eſt plus venteux, & même provoque l'urine ; il eſt bon aux vieillards & à toutes perſonnes de tempérament froid, mais il eſt contraire & nuiſible aux jeunes gens, d'autant que dans les corps chauds il ſe convertit en bile. Enfin il a une vertu ſinguliere de préſerver de corruption les ſucs des plantes, les racines, les fleurs & les fruits.

Pour le préparer & le rendre pur, beau, & tel qu'on l'employe dans les compoſitions conſidérables, comme la thériaque, le mithridat ; on le met ſur le feu dans une baſſine, ſans aucune addition d'humidité ; on ne lui donne qu'une legere ébullition, après laquelle on le tire du feu, & l'ayant laiſſé un peu repoſer, on l'écume bien ſoigneuſement avec une cuillier percée, on le paſſe enſuite par un tamis de crin, après quoi il devient fort beau, fort pur, & d'une conſiſtance louable. La raiſon pour laquelle on ne lui donne qu'une legere ébullition, & afin qu'il ne ſouffre pas tant dans une legere cuite, qu'il feroit ſi on y avoit ajoûté de l'eau, qu'il faudroit enſuite faire conſumer, pour réduire le miel en bonne conſiſtance ; & s'il reſtoit long-tems ſur le feu, une partie de ſon odeur & de ſa vertu ne manqueroit pas de ſe diſſiper. Mais quand il eſt fort impur, les uns ajoutent autant d'humidité que le Miel ; les autres le double ; & les autres le triple ; & ſi après la conſomption de l'humi-

dité qu'on y aura mise, il ne paroît pas encore tout-à-fait pur & clair, il faut avoir recours au blanc d'œuf pour le clarifier. Mais cette sorte de dépuration n'est point approuvée de *Conradus Kunrats* pour les raisons ci-dessus alleguées, aimant beaucoup mieux qu'on prenne du miel vierge, qui n'ait point encore souffert le feu & qu'on le mette tout en coupeaux dans une manche, le suspendant dans un lieu tiede par la chaleur du soleil, ou par le moyen des vapeurs d'eau chaude, afin que le Miel puisse couler aisément à travers de la manche.

Il y a ordinairement de deux sortes de Miel dans les boutiques; savoir, le Miel commun & le Miel mixtionné ou medecinal. Celui-ci est de quatre sortes; savoir le violat, l'anthosat, le rosat, & le mercurial. Il s'en trouve bien d'autres encore dans les antidotaires, lesquels se doivent préparer sur le champ, si la nécessité le requiert. Comme le buglosat, qui se fait de buglosse; le passulat qui se fait de la decoction & excretion des raisins damas. Celui de meurte qui se fait de suc de meurte; l'anacardin, qui se fait d'anacardes, & le squillitique qui se fait de squille.

Vertus du Miel.

Il est pectoral, il excite le crachat, il aide à la respiration, il rarefie la pituite grossiere, el lâche le ventre.

Distillation du Miel.

On distille le miel, pour en separer les principes, qui sont la lymphe, l'esprit, l'huile, & la partie terrestre. Pour tirer la lymphe, ou l'eau du Miel, on le met dans une cucurbite de grés, on distille son eau à un feu de sable modéré; & lorsqu'on s'apperçoit que les acides commencent à couler, on ôte le feu, & on garde l'eau distillée dans une bouteille. Cette liqueur est d'une couleur tirant sur le jaune, d'une odeur de Miel assez douce & agréable, & d'un goût un peu aigre. Elle est propre pour fortifier le cœur, & la poitrine, & pour faire pousser par les urines. On en donne deux onces, deux ou trois fois par jour, aux nourrices à qui l'on veut faire perdre le lait. Cette eau est propre aussi à faire croitre les cheveux; on en umecte la racine avec une éponge, ou bien on en frotte le peigne; on peut faire l'un & l'autre pour le mieux. Ce remede est éprouvé.

MIEL. Confitures au miel. *Voyez* CONFITURE.

M I G

MIGNARDISE. C'est un petit œillet qui fleurit en Avril & en May. *Voyez* Oeillet.

MIGNATURE. *Moyen pour peindre en mignature sans savoir dessiner.* Ce qui distingne la Mignature des autres peintures: 1. elle est plus délcate. 2. elle veut être regardée de près, & on ne la peut faire aisément qu'en petit. 3. l'on ne travaille que sur du velin ou sur des tablettes. 4. les couleurs ne sont détrempées qu'avec de l'eau gommée.

I. Pour y bien réussir, il faudroit parfaitement dessiner; mais comme la plûpart des gens qui s'en mêlent, le savent peu ou point du tout, & qu'ils veulent avoir le plaisir de peindre sans se donner la fatigue d'apprendre le dessein, qui est en effet un art dans lequel on ne devient savant qu'avec beaucoup de tems, & que par un continuel exercice, on a trouvé des inventions pour y suppléer, par le moyen desquels on dessine sans savoir dessiner.

II. La prémiere est de calquer, c'est-à-dire, que si l'on veut faire en Mignature une estampe, ou un dessein, il en faudra noircir le dessus, ou un autre papier avec du craion noir, en le frottant bien fort avec le doit enveloppé d'un linge; ensuite on passera legerement le linge par dessus, afin qu'il n'y reste point de poudre noire qui puisse gâter le velin où l'on veut peindre, & sur lequel on attachera l'estampe, ou le dessein avec quatre épingles, pour empêcher qu'il ne change de place; & si c'est un papier que l'on ait noirci, on le mettra avec le velin & l'estampe, le côté qui sera noirci sur le velin; puis avec une épingle ou une éguille dont la pointe sera émoussée, on passera par dessus tous les principaux traits de l'estampe, ou du dessein, les contours, les plis des draperies, & généralement sur tout ce qu'il faut distinguer l'un d'avec l'autre, appuyant assez, pour que les traits soient marqués sur le velin qui sera dessous.

III. La reduction au petit pié est une autre maniere propre pour ceux qui savent un peu dessiner, & qui veulent copier quelques tableaux, ou autre chose que l'on ne sauroit calquer; elle se fait ainsi, on divise sa piece en plusieurs parties égales, par petits carreaux que l'on marque avec du fusin, si elle est claire, & que le noir y puisse paroître, ou avec de la craye blanche, si elle est trop brune; après cela l'on en fait autant & de pareille grandeur sur du papier blanc où il faut le dessiner, parce que si on le faisoit d'abord sur le velin, comme on ne réussit pas tout d'un coup, on le saliroit par de faux traits, mais lorsqu'il est au net sur le papier, on le calque sur le velin, comme j'ai dit ci-dessus. Quand l'original & le papier sont ainsi reglés, on regarde ce qui est dans chaque carreau de la piece que l'on veut dessiner, comme une tête, un bras, une main & le reste, & où cela est placé, & on le met sur le papier de même, de cette sorte on trouve où mettre toutes ses parties, & il ne reste qu'à les bien former, & les joindre ensemble. On peut aussi de cette maniére réduire une piece en petit, ou la mettre en grand, ainsi que l'on voudra, faisant les carreaux de son papier plus petits ou plus grands que ceux de l'original; mais il faut toûjours que le nombre en soit égal.

IV. Pour copier un tableau ou autre chose de même grandeur, on peut encore se servir d'un papier huilé & sec, ou d'une peau de vessie de cochon fort transparente, on en trouve chez les Batteurs d'or, le talc fait aussi le même effet; on mettra une de ces choses sur votre piece, ou verra au travers tous les traits que l'on y doit tracer, avec un crayon ou pinceau, ensuite on l'otera; on attachera cela sous du papier ou du velin, on exposera le tout contre une vitre, & l'on marquera sur ce que l'on aura mis dessus, avec un crayon ou une éguille d'argent, tous les traits que l'on verra tracés sur ce dont vous vous serez servi, & qui paroitront au travers de la vitre.

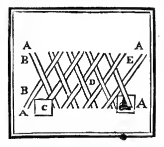
On peut de cette maniere, se servir de la vitre, ou d'un verre exposé au jour, copier toutes sortes d'estampes, de desseins & autres pieces en papier ou velin, les mettant & attachant dessous le papier ou le velin, sur quoi vous le voudrez dessiner. Cette invention est très-bonne & très-facile pour faire des pieces de même grandeur.

Si l'on veut faire regarder les pieces d'un autre côté, il n'y a qu'à les retourner, & mettre le côté imprimé ou dessiné dessous la vitre, & attacher le papier ou velin au dos.

C'est encore un bon moyen pour copier juste un tableau en huile, de donner un coup de pinceau sur tous les principaux traits, avec de la laque broyée à l'huile, & d'appliquer sur le tout un papier de même grandeur; puis passant la main par dessus, les traits de laque s'attacheront, & laisseront le dessein de votre piece marquée sur le papier, que l'on peut calquer de même que les autres. Il faut se souvenir d'ôter avec de la mie de pain, ce qui sera resté de laque sur le tableau, avant qu'elle soit séche.

On peut encore se servir de la ponce faite avec du charbon pilé, mis dans un linge, dont l'on frottera la piece que l'on voudra copier, après qu'on en aura piqué tous les principaux traits, & attaché dessous du papier blanc, ou du velin.

V. Mais un moyen plus sûr & plus facile que tous ceux-là pour une personne qui ne sait point dessiner, c'est un compas de Mathématique. Il se fait d'ordinaire de dix pieces de bois en forme de regles, épaisses de deux lignes, larges d'un demi pouce, longues d'un pié ou davantage, selon que l'on en veut tirer des pieces plus ou moins grandes. Pour en faciliter l'usage, j'en mettrai ici une figure avec un éclaircissement de la maniere dont on s'en doit servir.



Ce petis ais marqué d'un A, doit être de sapin, couvert de toile ou de quelqu'autre étoffe, parce qu'il faut y attacher dessus ce que l'on copie, & le velin sur lequel on veut copier; l'on plante aussi le compas avec une grosse épingle par le bout du prémier pié B, assez avant pour qu'il soit ferme, mais non pas tant que cela l'empêche de tourner aisément. Lorsqu'on veut tirer du grand au petit, l'on met son original vers le premier pié marqué par C, & le velin ou papier sur quoi l'on veut dessiner du côté du dernier pié marqué par un B, éloignant ou approchant son velin à mesure qu'on voudra faire ou plus grand ou plus petit.

Pour tirer du petit au grand, il n'y a qu'à faire changer de place à son original, & à sa copie, mettant celle-ci vers le C, & l'autre du côté du B.

Et en l'une & l'autre maniére, il faut mettre un crayon ou une éguille d'argent dans le pié, sous lequel on place son velin, & une épingle un peu émoussée dans celui de l'original avec laquelle il faut suivre tous les traits, la conduisant d'une main & de l'autre appuyant doucement sur le crayon ou sur l'éguille qui marque le velin. Quand elle porte assez, il n'est pas même besoin d'y toucher.

On peut aussi tirer de grandeur égale, mais pour cela il faut planter le compas d'une autre sorte sur l'ais; car il y doit être attaché par le milieu marqué d'un D, & mettre son original & sa copie des deux côtés, éloignés de ce pié du milieu de la même distance, ou de coin en coin, c'est du C, à l'E, quand les pieces sont grandes, & l'on peut même tirer plusieurs copies à la fois de diverses & égales grandeurs.

VI. Voilà toutes les facilités qu'on peut donner à ceux qui n'ont point de dessein; car pour ceux qui le posédent, ils n'ont que faire de tout cela.

Quand donc votre piece est marquée sur le velin, il faut passer avec un pinceau de carmin fort clair par dessus tous les traits, afin qu'ils ne puissent pas s'effacer en travaillant; puis vous nettoierez votre velin avec de la mie de pain, afin qu'il n'y reste point de noir, & fort doucement de peur de l'écorcher.

VII. Il faut que votre velin soit colé sur une petite planche de cuivre ou de bois, de la grandeur que vous voulez faire votre piece, pour le tenir plus ferme & plus étendu. On peut se servir de la tablette bien unie avec la presse, prenant pour coler le velin d'Angleterre ou autre, de la colle de forme & d'eau; vous laisserez votre velin plus grand d'un doigt, autour de votre planche, pour le coler par derriere; car jamais il ne faut coler sous ce qu'on peint, parce qu'outre quo cela lui feroit faire quelque grimace, c'est que si on le vouloit ôter, on ne le pourroit pas; après cela on en copie les petits coins, & on le mouille avec un linge trempé dans l'eau du beau côté, & l'on met l'autre contre la planche avec un papier blanc entre deux, & ce qui déborde, on le cole sur le dos de la planche, en tirant également & assez fort pour le bien étendre. Au lieu de moullier, il vaudroit mieux humecter à la cane, ou entre des linges moullés.

VIII. Les couleurs dont on se sert pour peindre en mignature sont;

De Carmin.
De l'Outremer.
De la Laque de Venise & de Levant.
De la Laque colombine.
Du Vermillon.
De la Mine de plomb.
De Brun-rouge.
De la Pierre de fiel.
De l'Ocre de rue.
Du Stil de grain.
De la Gomme gutte.
Du Jaune de Naples.
Du Massicot pâle.
Du Massicot jaune.
De l'Inde.
Du Noir d'ivoire.
Du Noir de fumée.
Du Bistre.
De la terre d'Ombre.
Du Verd-d'Iris.
Du Verd de vessie.
Du Verd de montagne ou de terre.
Du Verd de mer.
Des Cendres vertes, & bleues d'Angleterre.
Du blanc de Ceruse de Venise.

Ces couleurs se trouvent toutes broyées à Paris; chez Mr. Foubert rue Greneta, à la Cornemuse d'Outremer, & coutent; savoir, toutes les Terres & Emaux bien fins, & les Massicots, chacun huit sols l'once poids de Paris. Pour les couleurs fines & les liquides, elles n'ont point de prix réglé; comme l'Outremer, le Carmin, les Laques, les Quermes & jaunes des Isles de France; couleurs nouvelles à l'huile & à la Mignature, le Stil de grain, Pierre de fiel, Cendres vertes & bleues, les Verds de Vessie, d'Iris & d'Inde; les plus hautes en couleur sont les plus cheres.

IX. Comme toutes les couleurs de terre & d'autre matiere lourde sont toûjours trop grossieres, quelque bien broyées qu'elles puissent être, particulierement pour des ouvrages délicats, à cause d'un certain sablo qui y reste; on en peut tirer le plus fin, en les délayant avec le doigt en grande eau dans un godet; & après qu'elles seront bien détrempées, il faut les laisser reposer un peu; puis verser par inclination, dans un autre vaisseau, le plus clair qui viendra dessus; ce sera le plus fin qu'il faudra laisser sécher; & pour s'en servir, on le délayera avec de l'eau gommée, sur tout pour le blanc de ceruse où il y a de la craye ou blanc

d'Espagne, qui demeure, de même que ce qui est de plus grossier & de plus pesant dans les autres couleurs, au fond du godet où on les a détrempées.

X. Si vous mêlez un peu de fiel de bœuf, de carpe ou d'anguille, particulierement de ce dernier, dans toutes les couleurs vertes, noires, grises & jaunes, vous leur donnerez un lustre & un éclat qu'elles n'ont pas d'elles-mêmes; il faut tirer le fiel des anguilles, quand on les écorche, & le pendre à un clou pour le faire sécher; & quand vous voulez vous en servir, il le faut détremper avec l'eau de vie, & en mêler un peu dans la couleur que vous devez déja avoir délaiée; cela fait aussi que la couleur s'attache mieux au velin, ce qu'elle fait difficilement quand il est gras; de plus ce fiel l'empêche de s'écailler.

XI. Il y a des couleurs qui se purifient par le feu, comme l'ocre jaune, le brun rouge, l'Outremer, & la terre d'ombre, toutes les autres s'y noircissent; mais si vous faites brûler lesdites couleurs avec un feu ardent, elles changent; car le brun rouge devient jaune, l'ocre jaune devient rouge, la terre d'ombre se rougit aussi, la ceruse y prend la couleur de citron, & c'est ce qu'on appelle massicot.

Remarquez que l'ocre jaune brûlé devient beaucoup plus tendre qu'il n'étoit, & plus doux que le brun rouge pur; de même le brun rouge cuit devient plus doux que l'ocre jaune pure, l'une & l'autre est bonne. L'outremer le plus beau & plus fidelle, cuit sur une pelle rouge, devient beaucoup plus brillant; mais il se diminue, & est plus grossier & plus dur à travailler pour la Mignature, s'il est rafiné de cette façon.

XII. On délaie toutes ces couleurs dans de petits godets d'ivoire faits exprès, ou dans des coquilles de mer avec de l'eau, dans laquelle on met de la gomme arabique & du sucre candi: Par exemple, dans un verre d'eau, il faut gros comme le pouce de gomme, & la moitié de sucre candi; ce dernier empêche les couleurs de s'écailler quand elles sont appliquées, ce qu'elles font ordinairement quand il n'y en a pas, ou que le velin est gras.

Il faut tenir cette eau gommée dans une bouteille bouchée & propre, & n'en jamais prendre avec le pinceau, quand il y aura de la couleur, mais avec quelque tuyau ou chose semblable.

L'on met de cette eau dans la coquille avec la couleur que l'on veut détremper, & avec le doigt, on la delaye jusqu'à ce qu'elle soit fort fine; si elle étoit trop dure, il faudroit la laisser amolir dans la coquille avec ladite eau, avant que de la délayer; ensuite la laisser sécher & faire ainsi de toutes, excepté des verds d'iris & de vessie, & de la gomme gutte, qu'il ne faut détremper qu'avec de l'eau pure; mais l'Outremer, la Laque & le Bistre doivent être plus gommés que les autres couleurs.

Si vous vous servez de coquilles de mer, il faut auparavant les laisser tremper deux ou trois jours dans l'eau chaude, pour ôter un certain sel qui y demeureroit autrement, & qui gâte les couleurs que l'on y met.

XIII. Pour connoître si les couleurs sont suffisamment gommées, il n'y a qu'à donner un coup de pinceau sur votre main après qu'elles seront délayées, ce qui séche aussi-tôt; si elles se fendent & s'écaillent, il y a trop de gomme, ou si elles s'effacent en passant le doigt dessus, il n'y en a pas assez. On peut le remarquer aussi, quand les couleurs sont appliquées sur le velin en passant le doigt dessus, si elles s'y attachent comme une poudre; c'est une marque qu'il n'y a pas assez de gomme, & il en faudra mettre davantage dans l'eau avec laquelle vous les détrempez; prenez garde aussi de n'en pas trop mettre, car cela fait extrêmement sec & dur. On le peut connoître encore lors qu'elles seront gluantes & luisantes; ainsi plus elles sont gommées, plus elles sont brun, & lors qu'on veut donner plus de force à une couleur qu'elle n'en a d'elle-même, il n'y a qu'à la gommer beaucoup.

XIV. Il faut avoir une palette d'ivoire fort unie & grande comme la main, sur laquelle on arrange d'un côté les couleurs pour les carnations de cette maniere: on met au milieu beaucoup de blanc bien étendu, parce que c'est la couleur dont on se sert le plus, & sur le bord on place, de gauche à droit, les couleurs suivantes, un peu éloignées.

Du Blanc.

Du Massicot.

Du Stil de grain.

De l'Orpin.

De l'Ocre.

Du Verd qui est composé d'Outremer, de Stil de grain & de blanc, autant de l'un que de l'autre.

Du Bleu fait d'Outremer, d'Inde & de blanc, en sorte qu'il soit fort pâle.

Du Vermillon.

Du Carmin.

Du Bistre, & du Noir.

De l'autre côté de la palette, on étend du blanc tout de même que pour les carnations; & lorsqu'on veut faire des draperies, ou autres choses, on met auprès du blanc la couleur, dont on les veut faire pour travailler, comme je dirai dans la suite.

XV. Il importe beaucoup qu'on se serve de bons pinceaux; pour les bien choisir, il faut un peu les mouiller, & en les tournant sur le doigt, si tous les poils se tiennent assemblés & ne font qu'une pointe, ils sont bons; mais s'ils ne s'assemblent pas, qu'ils fassent plusieurs pointes, & qu'il y en ait de plus longs les uns que les autres, ils ne valent rien, particulierement pour pointiller, & sur tout pour les carnations; quand ils sont trop pointus, n'y ayant que quatre ou cinq poils qui passent les autres, quoi que d'ailleurs ils se tiennent assemblés, ils ne laissent pas d'être bons; mais il les faut émousser avec des ciseaux, & prendre garde de n'en pas trop couper; & il est bon d'en avoir de deux ou trois sortes, dont les plus gros seront pour faire des fonds, les moiens pour ébaucher, & les plus petits pour finir. Je ne sache qu'une femme dans Paris qui fasse de bons pinceaux, elle se nomme Luzaye, & loge aux coins de Rome; elle les vend douze sous la douzaine.

Pour faire assembler les poils de votre pinceau, & lui faire une bonne pointe, il le faut mettre souvent sur le bord des levres en travaillant, le serrant & l'humectant avec la langue, même quand on a pris de la couleur; car s'il y en a trop, on l'ôte ainsi, & il n'en demeure que ce qu'il faut pour faire des traits égaux & unis. L'on ne doit pas craindre que cela fasse aucun mal; toutes les couleurs à Mignature, excepté l'Orpin qui est un poison, n'ont ni mauvais goût, ni mauvaises qualités, quand elles sont préparées; il faut sur tout mettre cette invention en usage pour pointiller, & pour finir, particulierement les carnations, afin que les traits soient nets, & pas trop chargés de couleur; car pour les draperies & autres choses tant pour ébaucher que pour finir, on se peut contenter d'assembler les poils de son pinceau, & de le décharger, lorsqu'il y a trop de couleur, en le passant sur le bord de la coquille, ou dessus le papier, qu'il faut mettre sur votre ouvrage pour y poser la main, donnant quelques coups dessus, auparavant que de travailler sur sa piece.

XVI. Pour bien travailler, il faut se mettre dans une chambre, où il n'y ait qu'une fenêtre & s'en approcher

approcher fort près, ayant une table & un pupitre presque aussi haut que la fenêtre, & se placer de maniere que le jour vienne toûjours du côté gauche, & non pas devant ni à droite.

XVII. Lorsque l'on veut coucher quelque couleur également forte par tout, comme un fond; il faut faire vos mélanges dans des coquilles, & en mettre assez pour ce que vous avez dessein de peindre; car si elle finit trop tôt, il est très-difficile d'en faire qui ne soit ou plus brune, ou plus claire.

XVIII. Après avoir parlé du velin, des pinceaux & des couleurs, disons comme on les met en œuvre. Prémierement, quand on veut faire quelque piece, soit carnation, soit draperie, ou autre chose, il faut commencer par ébaucher, c'est-à-dire, coucher sa couleur à grands coups le plus uniment que l'on peut, comme font ceux qui peignent en huile, & ne lui pas donner toute la force qu'elle doit avoir pour être achevée; je veux dire faire les jours un peu plus clairs, & les ombres moins brunes qu'elles ne doivent être, parce qu'en pointillant dessus, comme il faut faire après que l'on a ébauché, on fortifie toûjours sa couleur, qui seroit à la fin trop brune.

XIX. Il y a plusieurs manieres de pointiller, & chaque peintre a la sienne. Les uns font des points tout ronds, d'autres un peu longs, & d'autres hachent par petits traits, en croisant plusieurs fois de tous sens, jusques à ce que cela paroisse, comme si on avoit pointillé ou travaillé par points. Cette derniere métode est la meilleure, la plus hardie & la plus longue à faire; c'est pourquoi je conseille à ceux qui voudront peindre en Mignature, de s'en servir, & de s'accoûtumer d'abord à faire gras, moëleux & doux, c'est-à-dire, que les points se perdent dans le portrait dans lequel on travaille, & qu'ils ne paroissent qu'autant qu'il faut pour que l'on voye que l'ouvrage est pointillé. Travailler due & sec, est tout le contraire, & dont il se faut bien garder; cela se fait en pointillant d'une couleur beaucoup plus brune que n'est le fond, & lorsque le pinceau n'est pas assez humecté de couleur, ce qui fait paroitre l'ouvrage rude.

XX. Attachez vous aussi à perdre & à noyer vos couleurs les unes dans les autres, sans que l'on en voye la separation, & adoucissez vos traits avec les couleurs qui seront des deux côtés, de telle sorte qu'il ne paroisse pas que ce soit vos traits qui les coupent & les separent. Par ce mot de coupé, j'entends une chose qui tranche net, qui ne se confond point avec les couleurs voisines, & qu'on ne pratique gueres qu'aux lizieres des draperies.

XXI. Quand les pieces sont finies, les rehausser un peu fait un bel effet; c'est-à-dire, donner sur l'extrémité des jours de petits coups d'une couleur encore plus pâle, que l'on fait perdre avec le reste.

XXII. Après que les couleurs sont séches sur votre palette ou dans vos coquilles, pour s'en servir, on les délayera avec de l'eau, & lorsqu'on s'apperçoit qu'elles sont degommées, ce qui arrive, quand elles se détachent aisément de dessus la main ou du velin, si l'on passe quelque chose dessus, comme j'ai déja dit, on les détrempe avec de l'eau gommée au lieu d'eau pure, jusques à ce qu'elles soient en bon état.

XXIII. Il y a diverses sortes de fonds pour les tableaux & les portraits, les uns sont tout à fait bruns, composés de bistre, de terre d'ombre ou de terre de Cologne, avec un peu de blanc; d'autres plus jaunes où l'on mêle beaucoup d'ocre & d'autres gris où l'on met de l'Inde, pour les peindre. Faites un lavis de la couleur ou du mélange que vous les voudrez faire, ou selon que sera le tableau ou le portrait que vous copierez, c'est-à-dire, une couche fort légere, dans laquelle il n'y ait quasi que de l'eau, afin d'emboire le velin; ensuite repassez une autre couche plus épaisse, & l'étendez fort uniment à grands coups, le plus vite que vous pourrez, ne touchant pas deux fois en un même endroit avant qu'il soit sec, parce que le second emporte ce que l'on a mis au prémier, particulierement quand on appuye un peu trop le pinceau.

XXIV. L'on fait encore d'autres fonds bruns d'une couleur un peu verdâtre, ceux-là sont le plus en usage, & les plus propres à mettre sous toutes sortes de figures & de portraits; parce qu'ils font paroître les carnations très-belles & se couchent fort aisément, sans qu'il soit besoin de les pointiller, comme souvent l'on est obligé de faire les autres, qui rarement se fond d'abord unis, au lieu qu'en ceux-ci l'on ne manque gueres de réussir dès le premier coup. Pour les faire, vous mêlerez du noir, du stil de grain & du blanc ensemble, plus ou moins de chaque couleur, selon que vous voudrez qu'ils soient bruns ou clairs; vous en ferez une couche fort légere, puis une plus épaisse, comme j'ai dit des prémiers fonds; l'on en peut faire encore d'autres couleurs si l'on veut, mais voilà les plus ordinaires.

XXV. Quand vous peignez quelque Saint sur un de ces fonds, & que vous voulez faire une petite gloire autour de la tête de votre figure; il faut mettre en cet endroit-là la couleur la moins épaisse, ou même n'en mettre point du tout, particulierement où cette gloire doit être plus claire; mais coucher pour la prémiere fois du blanc & un peu d'ocre mêlés l'un avec l'autre assez épais; & à mesure que vous vous éloignerez de la tête, mettez un peu plus d'ocre, & pour faire mourir cette couleur avec le fond, on hache avec le pinceau à grands coups, & en suivant le rond de gloire, tantot de la couleur dont elle est faite, & tantôt de celle du fond, mêlant un peu de blanc ou d'ocre parmi cette derniere, quand elle fait trop brun, pour travailler avec cela jusqu'à ce que l'une se perde dans l'autre insensiblement, & que l'on ne voye point de separation qui coupe.

XXVI. Pour faire un fond entier de gloire, on ébauche le plus clair avec un peu d'ocre & de blanc, ajoûtant davantage de ce premier à mesure que l'on approche des bords du tableau; & lorsque l'ocre n'est plus assez forte, car il faut toûjours faire de plus brun en plus brun, on y mêle de la pierre de fiel, ensuite un peu de carmin, & enfin du bistre; il faut faire cette ébauche la plus douce qu'il est possible, c'est-à-dire, que ses nuances se perdent sans couper; ensuite l'on pointille par dessus les mêmes couleurs, pour faire noyer le tout ensemble, ce qui est assez long & un peu difficile, particulierement lorsqu'il y a des nuées de gloire dans le fond; il faut en fortifier les jours à mesure qu'on s'éloigne de la figure, & finir de même que le reste en pointillant, & arondissant les nuées, dont il faut confondre le clair avec l'obscur imperceptiblement.

XXVII. Pour un Ciel de jour, on prend de l'outremer & beaucoup de blanc, que l'on mêle ensemble, dont on fait une couche la plus unie que l'on peut, avec un gros pinceau, & à grands coups comme les fonds, l'appliquant de pâle en plus pâle à mesure que l'on descend vers l'horison, qu'il faut faire avec du vermillon ou de la mine de plomb & du blanc de la même force qui finit le Ciel, & même un peu moins, faisant perdre ce bleu dans le rouge, que l'on fait descendre jusques sur les terrasses, y mêlant sur la fin, de la pierre de fiel & beaucoup de blanc, en sorte que le mélange soit encore plus pâle que le prémier, sans qu'il paroisse de separation entre toutes ces couleurs du Ciel.

XXVIII. Lorsqu'il y a des nuages sur le Ciel,

l'on peut épargner les endroits où ils doivent être ; c'est-à-dire, qu'il n'y faut pas mettre du bleu, mais les ébaucher, s'ils sont rougeâtres, de vermillon, de pierre de fiel & de blanc avec un peu d'Inde ; & s'ils sont plus noirs, il faut mettre beaucoup de ce dernier, faisant les jours des uns & des autres de massicot, de vermillon & de blanc, plus ou moins de l'une ou de l'autre de ces couleurs, selon la force dont on les veut faire, ou selon celle de l'original que l'on copie, arrondissant le tour en pointillant ; car il est difficile de les coucher bien unies en les ébauchant, & si le Ciel n'est plus assez égal, il faudra le pointiller.

L'on peut aussi ne pas épargner la place des nuages, mais les coucher sur le fond du Ciel, rehaussant les clairs en mettant beaucoup de blanc, & fortifiant les ombres ; cette maniere est la plûtôt faite.

XXIX. Le Ciel de nuit ou d'orage, se fait avec de l'Inde, du noir & du blanc mêlé ensemble, que l'on couche comme le Ciel de jour, il faut ajoûter dans ce mélange de l'ocre, du vermillon, ou du brun rouge pour faire les nuages, dont les jours doivent être de massicot ou de mine de plomb & un peu de blanc, tantôt plus, tantôt moins jaunes à discretion ; & lorsque c'est un Ciel d'orage, & qu'en de certains endroits on voit des clairs, soit de bleu, soit de rouge, on les fera comme au Ciel de jour perdant le tout ensemble en ébauchant & finissant.

XXX. Pour faire une draperie bleue, mettez de l'outremer auprès du blanc qui sera sur votre palette ; mêlez une partie de l'un & de l'autre ensemble, de telle sorte qu'il soit pâle & qu'il ait du corps. De ce mélange, vous ferez les endroits les plus clairs ; puis vous y ajoûterez davantage d'outremer pour faire ceux qui sont plus bruns, & continuerez de cette maniere jusqu'aux plis les plus enfoncés, & les ombres les plus fortes, où il faudra mettre l'outremer pur, & tout cela est abauchant, c'est-à-dire, le couchant à grands coups, faisant néanmoins le plus uni que l'on pourra, perdant les clairs & les bruns avec une couleur qui ne soit pas si pâle que les jours, ni si brune que les ombres. L'on pointillera ensuite avec la même couleur dont on a ébauché, mais tant soit peu plus forte, afin que les points soient marqué ; il faut que tout se noye l'un dans l'autre, & que les plis ne paroissent plus coupés. Lors que l'outremer n'est pas assez brun pour faire les ombres les plus fortes quelque gommé qu'il soit, on y méle de l'Inde pour les finir ; & quand l'extrémité des jours n'est pas assez clairs, on les releve avec du blanc & fort peu d'outremer.

XXXI. Une draperie de carmin se fait de même que la bleue, excepté qu'aux endroits les plus bruns, on met une couche de vermillon pur avant que d'ébaucher de carmin, que l'on appliquera, sans blanc, par dessus & dans les ombres les plus fortes ; on le gommera beaucoup ; pour l'enfoncer davantage, mêlez y un peu de bistre.

XXXII. Il se fait aussi une autre draperie rouge, que l'on ébauche toute de vermillon, y mêlant du blanc pour faire les clairs, la mettant tout pur pour les endroits les plus bruns, & ajoûtant du carmin pour les grandes ombres. L'on finit ensuite avec les mêmes couleurs comme dans les autres draperies ; & quand la carmin avec le vermillon ne sont pas assez bruns, on travaille de ce prémier tout pur, mais seulement dans le plus fort des ombres.

XXXIII. Une draperie de laque se fait de même que celle de carmin, y mêlant beaucoup de blanc aux endroits clairs, & fort peu dans les bruns ; on l'acheve de même en pointillant, mais l'on n'y fait point entrer de vermillon.

XXXIV. Les draperies violettes se font aussi de cette sorte, après avoir fait un mélange de carmin & d'outremer, mettant toûjours de blanc pour les clairs. Si vous voulez que votre violet soit colombin, il faut qu'il y ait plus de carmin que d'outremer ; mais si vous le voulez plus bleu & plus enfoncé, mettez plus d'outremer que de carmin.

XXXV. L'on fait une draperie couleur de chair en commençant par mettre une couche faite de blanc de vermillon & de laque très-pâle, & faisant les ombres avec les mêmes couleurs, y mettant moins de blanc. Il faut faire cette draperie fort pâle & fort tendre, parce qu'elle doit être d'étoffe légere, & même les ombres n'en doivent pas être obscures.

XXXVI. Pour faire une draperie jaune, il faut mettre une couche de massicot par tout ; puis une de gomme gutte par dessus, à la reserve des endroits les plus clairs où il faut laisser la massicot pur ; ensuite on ébauche avec de l'ocre mêlé d'un peu de gomme gutte & de massicot, mettant plus ou moins de ce dernier selon la force des ombres, & lors que ces couleurs ne sont pas assez brunes, on y ajoûte de la pierre de fiel ; & l'on travaille avec la pierre de fiel toute pure dans les ombres les plus fortes, y mêlant du bistre. S'il est besoin de faire encore plus brun, on finit avec les mêmes couleurs que l'on a ébauché, en pointillant & faisant perdre les clairs dans les bruns.

XXXVII. Si vous mettez du jaune de Naples ou du stil de grain, au lieu de massicot & de gomme gutte, vous ferez une autre sorte de jaune.

XXXVIII. La draperie verte se fait en mettant une couche générale de verd de montagne, avec lequel, si on le trouve trop bleu, on le méle du massicot pour les jours, & de la gomme gutte pour les ombres ; ensuite on ajoûte à ce mélange du verd d'iris ou de vessie pour ombrer, & à mesure que les ombres sont fortes, on met davantage de ces derniers verds, & même tout purs où il faut faire extrêmement brun ; on finit des mêmes couleurs un peu plus brunes.

Mettant plus de jaune ou de bleu dans ces couleurs, on fera comme ou voudra des verds de differentes couleurs.

XXXIX. Pour faire une draperie noire, on ébauche avec du noir & du blanc, & l'on finit avec la même couleur, y mettant plus de noir à mesure que les ombres sont fortes ; & dans les plus brunes, on méle de l'inde, sur tout quand on veut que la draperie paroisse veloutée. On peut donner toûjours de certains coups d'une couleur plus claire pour relever les jours de quelle draperie que ce soit.

XL. Pour une draperie blanche de laine, il faut mettre une couche de blanc où il y aura tant soit peu d'ocre, d'orpin, ou de pierre de fiel, afin qu'elle paroisse un peu jaunatre ; puis ébaucher & finir les ombres avec du bleu, un peu de noir, de blanc, de bistre, y mettant beaucoup de ce dernier dans les brunes.

XLI. Le gris blanc s'ébauche avec du noir & du blanc, & l'on finit avec de la même couleur, mais plus forte.

XLII. Pour une draperie minime, on met une couche de bistre, de blanc, & un peu de brun rouge, & l'on ombre avec ce mélange, mais plus brun.

XLIII. Il y a d'autres draperies que l'on appelle changeantes ; parce que les jours sont d'une autre couleur que les ombres. L'on s'en sert la plus souvent pour des vêtemens d'Anges & pour des personnes jeunes & fluetes, pour des écharpes & autres habillemens légers qui souffrent quantité de plis, & qui doivent aller au gré des vens. Les plus ordinaires sont la violette, & l'on en fait de deux sortes, l'une dont les jours sont bleus, & l'autre jaunes.

XLIV. Pour la prémiere, on met une couche d'outremer & du blanc fort pâle sur les clairs, & l'on ombre avec du carmin, de l'outremer & du blanc, de même qu'à une drapperie toute violette ; de sorte qu'il n'y a que les plus grands jours qui paroissent bleus, encore les faut-il pointiller avec du violet, où il y aura beaucoup de blanc, & les faire perdre insensiblement dans les ombres.

XLV. L'autre se fait en mettant sur les jours seulement au lieu de bleu, une couche de massicot, faisant le reste de même qu'à la drapperie toute violette, excepté qu'il faut pointiller & confondre les clairs dans les bruns, c'est-à-dire le jaune dans le violet avec un peu du gomme gutte, de jaune de Naples & de blanc mêlé avec le violet.

XLVI. Le rouge de carmin se fait comme cette derniere, c'est-à-dire, que l'on fait les jours de massicot & les ombres de carmin, & pour faire perdre les uns dans les autres, l'on se sert de gomme gutte.

XLVII. Le rouge de laque, comme celle de carmin.

XLVIII. La verte de même que celle de laque, mêlant toûjours de verd de montagne, avec ceux d'iris ou de vessie, pour faire les ombres qui ne sont pas fort brunes.

XLIX. L'on en peut faire encore de plusieurs sortes à discretion, prenant garde néanmoins à l'union des couleurs ; non seulement dans une étoffe, mais encore dans une groupe de plusieurs figures ; évitant autant que le sujet le permettra, de mettre du bleu auprès de couleur de feu, du verd contre du noir, & ainsi des autres qui tranchent, & dont l'union n'est pas assez douce.

L. L'on fait plusieurs autres drapperies de couleur sale, comme de brun rouge, de bistre, d'Inde, &c. & toutes de la même maniere. Et d'autres de couleurs rompues & composées, entre lesquelles il faut toûjours observer l'accord, afin que leur mélange ne fasse rien d'âcre à la vûe ; il n'y a point de regle là-dessus ; il faut seulement connoître par experience & par l'usage, la force & l'effet de vos couleurs, & travailler sur cette connoissance.

LI. Les linges se font ainsi : après en avoir dessiné les plis, comme ceux d'une drapperie, l'on met une couche de blanc par tout, ensuite l'on ébauche, & l'on finit les ombres avec un mélange d'outremer, de noir & de blanc, plus ou moins de ce dernier, selon qu'ils sont tendres ou forts ; & dans les enfoncemens les plus bruns, on y met du bistre mêlé avec un peu de blanc, donnant seulement quelques coups de ce mélange, même de bistre tout pur, dans l'extrémité des plus grandes ombres, où il faut marquer les plis, & les faire perdre avec le reste.

LII. On le peut faire d'une autre maniere, en faisant une couche générale de ce mélange d'outremer, de noir & de blanc fort pâle, & ébauchant, comme j'ai dit ci-dessus, avec la même couleur, mais un peu plus forte ; & quand les ombres sont pointillées & finies, on releve les jours avec du blanc tout pur, les faisant perdre avec le fond du linge. Mais de quelque sorte qu'on les fasse, il faut, lors qu'ils sont achevés, y faire quelques teintes jaunâtres d'orpin & de blanc en de certains endroits, les couchant légerement & comme une eau, & ce qui est dessous tant ombres que pointillages, ne laisse pas de paroître.

LIII. On fait les linges jaunes en mettant une couche de blanc mêlé avec un peu d'ocre ; ensuite on ébauche & on finit les ombres de bistre mêlé avec du blanc & de l'ocre ; & dans le plus fort des ombres de bistre pur, & avant que de finir, on fait des teintes d'espace en espace d'ocre & de blanc, & d'autres de blanc & d'outremer, tant sur les ombres que sur les jours, mais fort clair ; & l'on fait perdre le tout ensemble en pointillant, ce qui fait un bel effet ; en finissant on rehausse l'extrémité des jours avec du massicot & du blanc. On peut mettre à ceux-là, aussi bien qu'au blanc, de certaines barres d'espace en espace, comme à des écharpes d'Egyptienne ; c'est-à-dire, de petites rayes bleues & rouges entre deux rayes bleues, fort claires sur les jours, & plus fortes dans l'ombre. L'on coëffe ordinairement les Vierges de ces sortes de voiles, l'on en fait aussi des écharpes autour des gorges ouvertes, parce qu'elles sient fort bient au teint.

LIV. Quand on veut que les nuds & les autres soient transparens, & que l'étoffe ou autre chose qui sera dessous paroisse au travers, il faut en faire la prémiere couche fort claire, & mêler dans la couleur à ombre un peu de celle qui sera dessous, particulierement sur la fin des ombres, & ne faire que l'extrémité des jours, seulement pour les jaunes, de massicot & de blanc, & pour le blanc, le blanc tout pur.

On peut le faire encore d'une autre façon, sur tout lorsqu'on veut qu'ils soient tout à fait clairs comme de la mousseline de Lyon, ou de la toile de soye ; pour cet effet, il faut ébaucher & finir ce qui doit être dessous, comme si on ne vouloit rien mettre dessus, ensuite on marquera les plis qui sont clairs avec du blanc, du massicot ; & on les ombrera avec du bistre ou du noir, du bleu & du blanc, selon la couleur dont vous les voudrez faire, salissant tant soit peu le reste ; encore cela n'est-il necessaire que pour les moins clairs.

LV. Le crêpe se fait de même, excepté qu'on marque les plis des ombres & des jours, & les bords par des petits filets de noir pur, sur ce qui est dessous, que l'on doit avoir aussi fini.

LVI. Quand on veut tabiser une étoffe, il faut faire des ondes dessus avec une couleur un peu plus claire ou plus brune, sur les clairs & dans les ombres.

LVII. Il y a une maniere de toucher les drapperies, qui distingue celles de soye d'avec celles de laine : celles-ci sont plus terrestres & plus sensibles ; celles-là plus legeres & plus fuyantes. Mais il faut remarquer que c'est un effet qui dépend en partie de l'étoffe, & en partie de la couleur ; & pour les employer d'une maniere convenable aux sujets & aux éloignemens, je dirai ici un mot de leurs différentes qualités.

LVIII. Nous n'avons point de couleur qui participe davantage de la lumiere, ni qui soit plus approchante de l'air que le blanc, ce qui fait voir qu'elle est legere & fuyante ; on peut néanmoins la retenir sur le devant, & la faire approcher par quelqu'autre couleur voisine plus pesante & sensible, ou en les mêlant ensemble.

LIX. Le bleu est la couleur la plus fuyante, & nous voyons aussi que le Ciel est lointain & de cette couleur ; mais elle deviendra d'autant plus figurée qu'elle sera mêlée avec du blanc.

LX. Le noir tout pur est la couleur la plus pesante & la plus terrestre de toutes, & plus vous en mêlerez avec les autres, plus vous les rendrez approchantes. Néanmoins les differentes dispositions du blanc, & du noir en rendent aussi les effets differens ; car souvent le blanc fait fuir le noir, & le noir fait approcher le blanc, comme aux reflets des Globes qu'on veut arondir, ou aux autres figures, où il y a toûjours des parties fuyantes qui trompent la vûe par l'artifice de l'art ; & sous le blanc, sont ici comprises toutes les couleurs légeres, comme sous le noir toutes les couleurs pesantes.

L'outremer est donc une couleur douce & légere.

L'ocre ne l'est pas tant.

Le massicot & le verd de montagne sont fort légers.

Le vermillon & le carmin approchent.

L'orpin & la gomme gutte approchent un peu moins.

La laque tient un certain milieu plus doux que rude.

Le stil de grain est une couleur indifférente qui prend aisément la qualité des autres ; ainsi vous la rendrez terrestre en la mélant avec les couleurs qui le sont ; & au contraire des plus fuyantes, en la joignant avec le blanc ou le bleu.

Le brun rouge, la terre d'ombre, les vers bruns & le bistre, sont les plus pesantes & les plus terrestres après le noir.

L X I. Les habiles Peintres qui entendent la perspective & l'harmonie des couleurs, observent toûjours de placer les couleurs sensibles & brunes sur les devans de leur tableau, & les claires fuyantes pour les lointains ; & quant à l'union des couleurs, les differens mélanges que l'on en peut faire, apprendront l'amitié ou l'antipatie qu'elles ont ensemble ; & sur cela vous prendrez vos mesures pour les placer avec un accord qui plaise à la vûe.

L X I I. Pour faire des dentelles, points de France & autres, on met une couche de bleu, de noir & de blanc, comme aux linges ; puis on releve les fleurons avec du blanc pur, ensuite on fait les ombres par dessus avec la prémiere couleur, & on les finit de même ; quand ils sont sur de la carnation ou autre chose, que l'on veut faire paroître au travers, on finit ce qui est dessous, comme si l'on n'y vouloit rien mettre, & par dessus l'on fait les points ou dentelles avec du blanc pur, les ombrant & finissant avec de l'autre mélange.

L X I I I. Si vous voulez peindre quelque fourrure, il faut ébaucher comme une drapperie, si elle est brune, de bistre & de blanc, faisant les ombres de la même couleur avec moins de blanc ; si elle est blanche avec du bleu & du blanc & un peu de bistre ; & lorsque votre ébauche est faite, au lieu de pointiller, il faut tirer de petits traits en tournant tantôt d'une façon & tantôt d'une autre, du sens que va le poil. L'on releve les jours de la brune avec de l'ocre & du blanc, & de l'autre avec du blanc & un peu de bleu.

L X I V. Pour faire une architecture, si c'est de pierre, on prend de l'inde, du bistre & du blanc dont on fait l'ébauche ; & pour l'ombrer on met de ce dernier & plus de bistre que de l'inde, selon la couleur des pierres que l'on veut faire ; on y peut mêler aussi de l'ocre pour ébaucher, & pour finir : mais pour la faire plus belle, il faut d'espace en espace, sur tout quand c'est des vieilles mazures qu'on veut représenter, faire des teintures jaunes & bleues, les unes d'ocre & les autres d'outremer, y mélant toûjours du blanc, soit avant que d'ébaucher, pourvû qu'elles paroissent au travers de l'ébauche, soit par dessous en les faisant perdre avec le reste, lorsqu'on finit.

L X V. Quand l'architecture est de bois, comme il y en a de plusieurs sortes, on la fait à discretion ; mais la plus ordinaire est d'ébaucher avec de l'ocre, du bistre & du blanc, & finir sans blanc ou fort peu, & si les ombres sont fortes, avec du bistre tout pur ; en d'autres, on y ajoûte tantôt du vermillon, tantôt du verd ou du noir, en un mot selon la couleur qu'on veut lui donner ; & l'on finit en pointillant comme les drapperies, & tout le reste.

L X V I. Il y a dans les carnations tant de differens coloris, qu'il seroit malaisé de donner sur des sujets si particuliers des regles générales ; aussi n'en garde-t-on point, quand on a acquis par l'usage l'habitude de travailler aisément : & ceux qui sont arrivés à ce dégré, s'attachent à copier les originaux, ou bien ils travaillent sur leurs idées sans savoir comment ; de sorte que les plus habiles qui le font avec moins de réflexion, & de peine que les autres, en auroient aussi davantage à rendre raison de leur doctrine en fait de peinture, si on leur demandoit de quelles couleurs ils se servent pour faire un tel ou un tel coloris, une teinte ici, & là une autre.

Cependant comme les commençans, à l'utilité desquels ce petit traité est destiné, ont d'abord besoin de quelque instruction, je dirai donc ici en général de quelle maniere il faut faire diverses carnations.

L X V I I. Prémierement, après avoir dessiné sa figure avec du carmin, & ordonné sa piece, on applique pour les femmes, les enfans & généralement pour tous les coloris tendres, une couche de blanc, mélé avec tant soit peu de ce bleu, fait pour les visages, dont j'ai dit la composition, mais si peu qu'il ne paroisse presque pas.

L X V I I I. Et pour les hommes, au lieu de bleu, on met dans cette prémiere couche un peu de vermillon ; & lors qu'ils sont vieux, on y méle de l'ocre.

L X I X. Ensuite on recherche tous les traits avec du vermillon, du carmin & du blanc mélés ensemble, & l'on ébauche toutes les ombres de ce mélange, ajoûtant du blanc à proportion, qu'ils sont foibles, & n'en mettant gueres aux plus bruns, & quasi point du tout dans de certains endroits, où il faut donner des coups forts ; par exemple, dans les coins des yeux, sous le nés, aux oreilles, sous le menton, dans la separation des doigts, dans toutes les jointures, au coin des ongles, & généralement par tout, où l'on veut marquer quelque separation dans des ombres qui sont obscures. Il ne faut point craindre aussi de donner à celles-là, toute la force qu'elles doivent avoir dès la premiere ébauche, parce qu'en travaillant dessus avec du verd, il affoiblit toûjours le rouge que l'on y a mis.

L X X. Après avoir ébauché de rouge, l'on fait des teintes bleues avec de l'outremer, & beaucoup de blanc sur les parties qui fuyent, c'est-à-dire, sur les temples, au dessous & au coin des yeux, aux deux côtés de la bouche, dessous & dessus, & un peu au milieu du front, entre le nés & les yeux, à côté des joues, au cou & aux autres endroits, à je ne sai quel œil bleu.

L'on fait encore des teintes jaunâtres avec de l'ocre ou de l'orpin, & un peu de vermillon mélé de blanc au dessus des sourcils, aux côtés du nés vers le bas, un peu au dessous des joues, & sur les autres parties qui approchent ; c'est particulierement pour ces teintes qu'il faut observer le naturel, afin de le prendre ; car la peinture étant une imitation de la nature, la perfection de l'art consiste en la justesse, & en la naïveté de cette représentation, sur tout pour le portrait.

L X X I. Lors que vous avez donc fait votre prémiere couche, votre ébauche & vos teintes, il faut travailler sur les ombres, en pointillant avec du verd pour les carnations, y mélant selon la regle que j'en ai donné pour teintes, un peu de bleu pour les parties fuiantes, & au contraire faisant un peu plus jaune pour celles qui sont plus sensibles ; c'est-à-dire, qui approchent ; & dans la fin des ombres du côté du clair, il faut confondre sa couleur imperceptiblement, dans le fond de la carnation, avec du bleu, & puis du rouge, selon les endroits où l'on peint. Que si ce mélange de verd ne fait pas assez brun, d'abord il faut repasser sur les ombres plusieurs fois, tantôt le rouge tantôt le verd, & toûjours pointillant, jusqu'à ce qu'elles soient comme il faut.

L X X I I. Et si l'on ne peut, avec ces couleurs,

donner aux ombres toute la force qu'elles doivent avoir, l'on finit dans le plus obscur avec du bistre mêlé d'orpin, d'ocre ou de vermillon, & quelquefois tout pur, selon le coloris que vous voulez faire, mais légerement, mettant votre couleur fort claire.

L X X I I I. Il faut pointiller sur les clairs avec un peu de vermillon ou de carmin mêlé de beaucoup de blanc & de tant soit peu d'ocre, pour les faire perdre dans les ombres, & pour faire mourir les teintes les unes dans les autres imperceptiblement, prenant garde en pointillant ou hachant de faire que vos traits suivent les contours des clairs ; car bien qu'il faille croiser de tout sens, celui-là doit paroitre un peu davantage, parce qu'il arrondit les parties.

Et comme ce mélange pourroit faire un coloris trop rouge, si l'on s'en servoit toûjours, on travaille aussi par tout pour confondre les teintes & les ombres avec du bleu ; un peu de verd & de beaucoup de blanc, de sorte que ce mélange soit fort pâle, excepté pourtant qu'il ne faut point mettre de couleur sur les joues, ni sur l'extrémité des clairs, non plus que de l'autre mélange sur ces derniers, qu'il faut laisser avec tout leur jour, comme de certains endroits du menton, du nés & du front, & au dessus des joues, lesquelles & le menton doivent néanmoins être plus rouges que le reste, aussi bien que les pieds, le dedans des mains, & les doigts des uns & des autres.

Remarquez que ces deux derniers mélanges doivent être si pâles, qu'à peine en puisse-t-on voir le travail, n'étant que pour adoucir l'ouvrage, & faire l'union des teintes les unes dans les autres, des ombres dans les clairs ; & faire perdre les traits. Il faut prendre garde aussi de ne pas trop travailler du mélange rouge sur les teintes bleues, ni du bleu sur les autres, mais changer de tems en tems de couleur, quand on voit que l'on fait trop bleu ou rouge, jusques à ce que l'ouvrage soit fini.

L X X I V. Il faut ombrer le blanc des yeux avec de ce même bleu, & un peu de couleur de chair, & faire les coins du côté du nés, avec du vermillon & du blanc, y donnant un petit coup de carmin, l'on adoucit tout cela avec le mélange de vermillon, de carmin, de blanc & tant soit peu d'ocre.

Les prunelles des yeux se font avec le mélange d'outremer & de blanc un peu plus fort, y faisant entrer un peu de bistre, si elles sont jaunâtres ; ou un peu de noir, si elles sont grises ; on fait le petit rond noir qui est au milieu, appellé cristallin, & on ombre les prunelles avec de l'inde, du bistre ou du noir, selon la couleur dont elles sont, donnant aux unes & aux autres un petit coup de vermillon pur à l'entour du cristallin, que l'on fait perdre avec le reste en finissant, cela donne de la vivacité à l'œil.

On fait, de bistre & de carmin le tour des yeux, c'est-à-dire, les fentes & paupieres quand elles sont fortes, particulierement celles de dessus, qu'il faut ensuite adoucir avec les mélanges de rouge ou de bleu, dont j'ai parlé ci-devant, afin qu'elles se perdent & que rien ne paroisse coupé.

Quand cela est, on donne un petit coup de blanc tout pur sur le cristallin du côté du jour ; ce point fait briller l'œil, & lui donne la vie.

On peut aussi relever le blanc de l'œil du côté du jour.

L X X V. La bouche s'ébauche de vermillon mêlé de blanc, & se finit de carmin, que l'on adoucit comme le reste ; & lors que le carmin ne fait pas assez brun, on y mêle de bistre ; cela s'entend pour les coins, dans la séparation des lévres, & particulierement à de certaines bouches entrouvertes.

L X X V I. Les mains & tout le reste d'une carnation, se font de même que les visages, en observant que le bout des doigts soit un peu plus rouge que le reste ; après que tout votre ouvrage est ébauché & pointillé, il faut marquer toutes les séparations des parties par de petits coups de carmin & d'orpin mis ensemble, tant dans les ombres que dans les clairs, mais plus que dans les premiers, & les faire perdre dans le reste de la carnation.

L X X V I I. Les sourcils & la barbe s'ébauchent comme les ombres des carnations, & se finissent avec du bistre, de l'ocre ou du noir, selon la couleur dont ils sont, les tirant par petits traits, comme ils doivent aller, c'est-à-dire, qu'il faut leur donner le tour naturel du poil ; on en releve les jours avec de l'ocre & du bistre, un peu de vermillon & beaucoup de blanc.

L X X V I I I. Pour les cheveux, l'on fait une couche de bistre, d'ocre, de blanc & un peu de vermillon ; quand ils sont fort bruns, il faut du noir au lieu d'ocre ; ensuite on ébauche les ombres avec les mêmes couleurs, y mettant moins de blanc, & l'on finit avec du bistre pur ou mêlé avec de l'ocre ou du noir, par petits traits fort déliés, & proches les uns des autres, les faisant aller par ordre & par boucles, selon la frisure des cheveux ; il faut aussi relever les clairs par des petits traits avec de l'ocre ou de l'orpin, du blanc & un peu de vermillon ; après quoi l'on fait perdre les jours dans les ombres en travaillant, tantot avec la couleur brune, & tantôt avec la pâle ; & pour les cheveux qui sont au tour du front, au travers desquels on voit la chair, il les faut ébaucher avec de la couleur, & de même de la carnation, ombrant & travaillant dessous, comme si l'on n'en vouloit point faire ; puis on les forme & finit avec du bistre, & l'on en releve les jours comme des autres.

L'on ébauche les cheveux gris avec du blanc, du noir & du bistre, & on les finit de la même couleur, mais plus forte, rehaussant le clair des cheveux aussi bien que celui des sourcils & de la barbe, avec du blanc & du bleu fort pâle, & après les avoir ébauchés, comme les autres, avec de la couleur de chair & finis de bistre.

L X X I X. Mais le plus important est d'adoucir son ouvrage, & de mêler ses teintes les unes dans les autres aussi bien que la barbe & les cheveux, qui sont sur le front, avec les autres cheveux & la carnation, prenant garde sur tout de ne pas faire sec & dur, & que les traits des contours des carnations ne soient pas coupé.

Il faut aussi s'accoûtumer à ne mettre du blanc dans vos couleurs, qu'à proportion que vous faites clair ou brun ; car il faut que la couleur dont on travaille la seconde fois, soit toûjours un peu plus forte que la premiere, à moins que ce ne soit pour adoucir.

L X X X. Les différens coloris se peuvent aisément faire en mettant plus ou moins de rouge, ou de bleu, ou de jaune, ou de bistre, soit pour l'ébauche, soit pour finir ; celui des femmes doit être bleuâtre, celui des enfans un peu rouge, l'un & l'autre frais & fleuri, & celui des hommes plus jaunes, particulierement, lors qu'ils sont vieux.

L X X X I. Pour faire un coloris de mort, il faut donner une prémiere couche de blanc & d'orpin ou d'ocre fort pâle, ébaucher avec du vermillon & de la laque au lieu de carmin, & beaucoup de blanc, & travailler ensuite par dessus, avec un mélange verd, dans lequel il y aura plus de bleu que d'autre couleur, afin que la chair soit livide & pourpreuse. Les teintes se font de même qu'à un autre coloris ; mais il faut qu'il y en ait beaucoup plus de bleue que de jaune, particulierement aux parties qui fuyent, & au tour des yeux, & que ces dernieres ne soient qu'aux parties qui approchent le plus ; on les fait mourir les uns dans les autres, selon la maniere ordinaire, tantôt avec du bleu fort pâle, & tantot avec

de l'ocre & du blanc, & un peu de vermillon, adoucissant le tout ensemble. Il faut arrondir les parties & les contours avec les mêmes couleurs.

La bouche doit être quasi toute violette; on ne laisse pas de l'ébaucher avec un peu de vermillon, d'ocre & de blanc; mais on la finit avec de la laque & du bleu; & pour y donner les coups les plus forts, on prend du bistre & de la laque, dont on fait aussi ceux des yeux, du nés & des oreilles.

Si c'est un Crucifix, ou quelque martir, où l'on doit faire paroître du sang; après que la carnation sera achevée, il faudra l'ébaucher de vermillon, & le finir de carmin, faisant aux goutes de sang, un petit reflet qui les arrondisse.

Pour la couronne d'épines, il faut faire une couche de verd de mer & de massicot, l'ombrer de bistre & de verd, & rehausser les clairs de massicot.

L X X X I I. Le fer s'ébauche avec de l'Inde, un peu de noir & de blanc, & se finit avec de l'Inde pur, le rehaussant avec du blanc

L X X X I I I. Pour faire du feu & des flammes, l'on fait les jours de massicot & d'orpin, & pour les ombres, on y mele du vermillon & du carmin.

L X X X I V. Une fumée se fait de noir, d'Inde & de blanc, & quelquefois de bistre; on y peut ajoûter aussi du vermillon ou de l'ocre, selon la couleur dont on la veut faire.

L X X X V. L'on peint les perles en mettant une couche de blanc, & un peu de bleu; on les ombre, & on les arrondit avec de la même couleur plus forte. L'on fait un petit point blanc, presque au milieu du côté du jour; & de l'autre côté, entre l'ombre & le bord de la perle, on donne un coup de massicot pour faire la réflexion; & sous les perles, on fait une petite ombre de la couleur du fond sur quoi elles sont.

L X X X V I. Les diamans se font de noir, tout pur; puis on les rehausse par de petits traits de blanc du côté du jour. C'est la même chose pour quelles pierreries qu'on veuille peindre; il n'y a qu'à changer de couleur.

L X X X V I I. Pour faire quelque figure d'or, on met une couche d'or en coquille, & on l'ombre avec de la pierre de fiel; l'argent tout de même, excepté qu'il faut l'ombrer avec de l'Inde.

L X X X V I I I. J'ai specifié ainsi plusieurs petites choses en particulier, pour aider les commençans, parce que la maniere de faire celles que j'ai dictées, & les couleurs qu'on y emploie, aideront même pour celles que je ne dis pas, en attendant la connoissance & la facilité, qu'ont accoûtumé de donner le tems & l'experience à ceux qui s'appliquent à cet art. Un grand moyen d'en acquerir la perfection est de copier d'excellens originaux; on jouit avec plaisir & avec tranquilité du travail & de la peine des autres; il faudroit en prendre beaucoup pour en avoir d'aussi beaux effets; & il vaut mieux être bon Copiste, que mauvais Inventeur.

Les enseignemens que j'ai donnés des mélanges, & des differentes teintes dont il faut colorer les carnations & autres choses, peuvent servir particulierement, lorsqu'on travaille d'après les estampes, où l'on ne voit que du blanc & du noir; quoiqu'il ne soit pas non plus inutile, lors qu'on commence à copier des tableaux, sans savoir manier les couleurs, & sans connoitre leur force & leurs effets; car il y a cette difference entre la peinture & la mignature à l'huile, qu'en la peinture, les couleurs ont été prises sur la palette, comme elles vous paroissent dans le tableau, où elles s'appliquent tout d'un coup; de sorte qu'il n'y a qu'à prendre la peine de chercher un peu, pour trouver ce qui fait un tel jour, & une telle ombre; mais ce n'est pas la même chose pour la mignature,

où assez souvent la derniere couche qu'on applique ne conserve pas sa couleur; mais elle prend une autre des premieres dont l'on a travaillé dessous, ou plûtot les unes & les autres en composent une derniere, qui fait l'effet qu'on prétend, & quoi que ce soit, si vous voulez du blanc, du verd, du carmin ou bleu, de l'orpin, du bistre, &c. dont ce coloris est composé, ces couleurs ne le composeroient pas néanmoins, si on ne les méloit ensemble; car ce n'est qu'en travaillant de l'une, & puis de l'autre, que l'on y parvient, & quand on le voit fait, sans l'avoir vû faire, il faudroit être, comme dit le Peuple, sorcier pour en deviner l'ordre & la maniere, supposé qu'on n'ait eu ni maitre ni livre; c'est pourquoi je me suis attaché à particulariser dans celui-ci, tant de petits enseignemens; & je m'assure que l'experience fera connoitre à ceux qui sont en état de s'en servir, que pour être minces, ils n'en sont pas moins utiles.

L X X X I X. *Des Paysages.* C'est particulierement pour les Paysages, qu'il faut faire valoir l'Article LVIII. & les suivans de la nature, & des diverses qualités des couleurs; parceque l'ordre & la distribution, qu'on en fait, sert beaucoup à faire paroitre les fuites & les éloignemens qui trompent la vûe; & les plus grands Paysagistes ont toujours observé de placer sur les prémieres lignes de leurs paysages, les couleurs les plus terrestres & les plus sensibles, reservant les plus légeres pour les lointains.

Mais afin de ne pas m'écarter de mon dessein, au lieu des préceptes généraux, je m'arrêterai à donner aux Commençans quelques instructions particulieres pour la pratique.

X C. Prémierement, après avoir ordonné l'économie de votre paysage, comme de vos autres pieces, il faut ébaucher vos terrasses les plus proches, quand elles doivent paroître brunes avec du verd de vessie ou d'iris, de bistre & un peu de verd de montagne, pour donner du corps à votre couleur; il faut ensuite pointiller avec ce mélange, mais un peu plus brun, y ajoutant quelquefois du noir.

Pour celles qui sont claires, on fait une couche d'ocre & du blanc, puis on ombre & on finit avec du bistre; en quelques-unes on méle un peu de verd, particulierement les ombres, & l'on finit.

Il y a aussi quelquefois sur les devans de certaines terrasses rougeâtres; elles s'ébauchent avec du brun-rouge, du blanc & un peu de verd, & se finissent de même, y mettant un peu plus de verd.

Pour faire des herbes & autres feuillages sur les terrasses les plus proches, il faut, après qu'elles sont finies; les ébaucher de verd de mer ou de montagne, & un peu de blanc; & pour celles qui sont jaunâtres, y méler du massicot; on les ombre ensuite avec du verd d'iris ou du bistre, & de la pierre de fiel, si l'on veut qu'elles paroissent mortes.

Les terrasses qui sont un peu plus éloignées, s'ébauchent de verd de montagne; on les ombre & on les acheve avec du verd de vessie, y ajoûtant du bistre pour donner des coups par-ci, par-là.

Celles qui s'éloignent encore davantage se font avec du verd de mer & un peu de bleu, & s'ombrent de verd de montagne.

Enfin plus elles fuyent, plus il les faut faire bleuâtres, & les derniers lointains doivent être d'outremer & de blanc, y mélant en quelques endroits de petites teintes de vermillon.

X C I. On peint les eaux avec de l'Inde & du blanc; on les ombre de la même couleur, mais plus forte; & pour les finir, au lieu de pointiller, on ne fait que des traits sans croiser, leur donnant le tour des ondes, quand il y en a. Il faut quelquefois méler un peu de verd dans de certains endroits, & relever

les clairs avec du blanc tout pur, particulierement où l'eau bouillonne.

Les roches s'ébauchent comme l'architecture de pierre : excepté qu'on y méle un peu de verd pour l'ébauche & pour les ombres. L'on y fait des teintes jannes-bleues, qu'il faut perdre avec le reste en finissant, & lors qu'il y a de petites branches avec des feuilles, de la mousse, ou des herbes ; quand tout est fini, on les releve par-dessus avec du verd & du massicot. On en peut faire de jaunes, de vertes & de rougeâtres, pour paroître seches, de même qu'aux terrasses ; on pointille les rochers comme le reste, plus ils sont éloignés, plus on les fait grisâtres.

Les châteaux, les vieilles masures, & autres bâtimens de pierre & de bois, se font de la maniere que j'ai dite en parlant des architectures, lors qu'ils sont sur les prémieres lignes ; mais quand on les veut faire paroître éloignés, il y faut méler du brun-rouge & du vermillon, avec beaucoup du blanc, & ombrer fort tendrement avec ce mélange ; & plus il s'éloigne, moins il faut que les traits soient forts pour les separations. Comme les couvertures sont ordinairement d'ardoise, on les fait un peu plus bleues que le reste.

XCII. On ne fait les arbres, qu'après que le ciel est fini, on peut néanmoins épargner les places, quand ils en tiennent beaucoup, & de quelque façon que ce soit, il faut ébaucher ceux qui approchent, avec un verd de montagne, y mélant quelquefois de l'ocre, & les ombrer des mêmes couleurs, y ajoûtant du verd d'iris. Il faut ensuite feuiller là-dessus, en pointillant, sans croiser ; car il faut que ce soit de petits points longuets, d'une couleur plus brune & assez nourris, qu'il faut conduire du côté que les branches vont, par petites touffes d'une couleur un peu plus brune ; après cela on rehausse les jours avec du verd de montagne ou de mer, & du massicot, en feuillant de la même maniere ; & lors qu'il y a des branches ou des feuilles seches, on les ébauche de brun-rouge, ou de pierre de fiel, avec du blanc. On les finit de pierre de fiel sans blanc, ou de bistre.

XCIII. *Des Fleurs.* Il est agréable de peindre des fleurs, non seulement par l'éclat de leurs différentes couleurs, mais aussi par le peu de tems & de peine qu'on employe à les faire ; il n'y a que du plaisir, & presque point d'application. Vous estropiez un visage, si vous faites un œil plus haut ou plus bas que l'autre, un petit nés avec une grande bouche, & ainsi des autres parties ; mais la crainte de ces disproportions ne géne point pour les fleurs ; car à moins qu'elles ne soient tout à fait remarquables, elles ne gâtent rien. Aussi la plus grande partie des Personnes de qualité qui se divertissent à peindre, s'en tiennent aux fleurs ; il faut néanmoins s'attacher à copier juste, & pour cette partie de la Mignature comme pour le reste, je vous renvoye au naturel, car c'est le meilleur modele que vous puissiez vous proposer. Travaillez donc après les fleurs naturelles, & cherchez en les teintes & les diverses couleurs sur votre palette, un peu d'usage vous les fera trouver aisement, & pour vous les faciliter, je dirai d'abord, en continuant mon dessein, la maniere d'en faire quelques-unes ; aussi ne peut-on pas toûjours avoir des fleurs naturelles, & l'on est souvent obligé de travailler d'après les estampes, où l'on ne voit que la gravûre. En ce cas, servez vous de celles de Nicolas Guillaume La Fleur, & de Messieurs Robert & Baptiste, elles sont toutes très-bonnes.

XCIV. C'est une regle générale que les fleurs se dessinent & se couchent comme les autres figures ; mais la maniere de les ébaucher & de les finir est différente ; car on les ébauche seulement par de gros traits, que l'on fait tourner d'abord du sens que doivent aller les petits, avec lesquels on finit, ce tour y aidant beaucoup ; & pour les finir, au lieu d'acher ou de pointiller, on tire de petits traits fort fins & fort proches les uns des autres sans croiser, repassant plusieurs fois, jusques à ce que vos bruns & vos clairs ayent toute la force que vous leur voulez donner.

XCV. *Des Roses.* Après qu'on a calqué, puis dessiné avec du carmin la rose rouge, on applique une couche fort pâle de carmin & de blanc, ensuite on ébauche les ombres de la même couleur, y mettant moins de blanc, & enfin avec du carmin pur, mais très-clair d'abord, le fortifiant de plus en plus, à mesure que l'on travaille & que les ombres sont brunes, cela se fait à grands coups, ensuite on finit travaillant dessus de la même couleur par petits traits, que l'on fait aller comme ceux de la gravûre, si c'est une estampe que l'on copie, ou du sens que tournent les feuilles de la rose, si c'est d'après une peinture ou le naturel, faisant perdre les ombres dans les clairs, & rehaussant les plus grands jours & le bord des feuilles les plus éclairées, avec du blanc & du carmin. Il faut toûjours faire le cœur des roses & le côté de l'ombre plus brun que le reste, & méler un peu d'Inde en ombrant les prémieres feuilles, particulierement quand les roses sont épanouies, pour les faire paroître fanées. L'on ébauche la graine avec de la gomme gutte, dans laquelle on méle un peu de verd de vessie, pour l'ombrer.

Les roses panachées, doivent être plus pâles que les autres, afin que l'on voye mieux les panaches qui se font avec du carmin, un peu plus bruns dans les ombres, & très-clairs dans les jours, en hâchant toûjours par traits.

Pour les blanches, il faut mettre une couche de blanc, & les ébaucher & finir comme les rouges ; mais avec du noir, du blanc, & un peu de bistre, & en faire la graine un peu plus jaune.

On fait les jaunes en mettant une couche par tout de massicot, & les ombrant de gomme gutte, de pierre de fiel & de bistre, relevant les clairs avec du massicot & du blanc.

Les queues, les feuilles & les boutons, de toutes sortes de roses, s'ébauchent de verd de montagne, dans lequel on méle un peu de massicot & de gomme gutte ; & pour les ombrer, on y ajoûte du verd d'iris, mettant moins des autres couleurs quand les ombres sont fortes, le verd des feuilles doit être plus bleu que le dedans ; c'est pourquoi il faut l'ébaucher de verd de mer, & méler de verd d'iris pour l'ombrer, faisant les veines ou côtes de ce côté-là, plus claires que le fond, & celles de l'endroit plus brunes.

Les épines qui sont sur les queues, & sur les boutons des roses, se font de petits coups de carmin, que l'on fait de tous côtés ; & pour celles qui sont aux tiges, on les ébauche de verd de montagne & de carmin, & on les ombre de carmin & de bistre, faisant aussi les bas des tiges plus rougâtres que le haut ; c'est-à-dire, qu'il faut méler avec le verd, du carmin & du bistre pour les ombrer.

XCVI. *Des Tulipes.* Comme il y a une infinité de tulipes différentes, les unes des autres, on ne peut pas dire de quelle couleur elles sont toutes ; je toucherai seulement les plus belles qu'on appelle panachées, dont les panaches s'ébauchent avec du carmin fort clair en des endroits, & plus brun en d'autres, finissant avec la même couleur par petits traits, qu'il faut conduire comme les panaches. En d'autres on met une premiere couche de vermillon ; puis on les ébauche en mélant du carmin, & on les finir de carmin pur ; en quelques-unes on met de la laque de Levant dessus le vermillon, au lieu de carmin.

Il s'en fait aussi de laque & de carmin, mélés

ensemble, & de laque seule, ou avec du blanc pour les ébaucher, soit de laque colombine ou de Levant.

Il y en a de violettes, qu'on ébauche d'outremer, de carmin, ou de laque, tantôt plus bleues, & tantôt plus rouges; la maniere de faire les unes & les autres est égale, il n'y a que les couleurs qui sont différentes.

Il faut en de certains endroits, comme entre les panaches de vermillon & de carmin, ou de laque, mettre quelquefois du bleu fait d'outremer & de blanc; & quelquefois de violet fort clair, qu'on finit par traits comme le reste, & qu'on fait perdre dans les panaches. Il y en a aussi qui ont des teintes sannes, que l'on fait de laque, de bistre & d'ocre, selon qu'elles sont; cela n'est qu'aux tulipes fines & rares, & non pas aux communes.

Pour en ombrer le fond, on prend ordinairement, pour celles dont les panaches sont de carmin, de l'Inde & du blanc.

Pour celles de laque, ou du noir & du blanc, où l'on mêle en quelques-unes du bistre, & en d'autres du verd.

On en peut aussi ombrer de gomme gutte, & de terre d'ombre, & toujours par les traits qu'ont les feuilles.

On en fait encore d'autres, qu'on appelle bordées, c'est-à-dire, que la tulipe n'est point mêlée, à la reserve de l'extrémité des feuilles, où il y a une bordure; elle est blanche à la violette, rouge à la jaune, jaune à la rouge, & rouge à la blanche.

La violette se couche d'outremer, de carmin & de blanc, l'ombrant & la finissant de ce mélange; la bordure s'épargne, c'est-à-dire, qu'on n'y met qu'une legere couche de blanc, qu'un ombre d'Inde fort clair.

La jaune s'ébauche de gomme gutte, & s'ombre de la même couleur, y mêlant de l'ocre & de la terre d'ombre ou de bistre; la bordure se couche de vermillon, & se finit avec tant soit peu de carmin.

La rouge s'ébauche de vermillon, & se finit de la même couleur, y mêlant du carmin, ou de la laque; le fond & la bordure se fait de gomme gutte, & pour finir on y ajoûte de la pierre de fiel, & de la terre d'ombre, ou du bistre.

La blanche s'ombre de noir, de bleu & de blanc; l'encre de la Chine est fort bonne pour cela, les ombres en sont tendres; elle fait toute seule l'effet du bleu & du blanc, mêlé avec du noir; la bordure de cette tulipe blanche se fait de carmin.

A toutes ces sortes de tulipes, on laisse une nervûre au milieu des feuilles, plur claires que le reste, & l'on fait rouges les bordures dans le fond, par petits traits de travers, en tournant; car il ne faut pas qu'elles paroissent coupées comme les panaches.

On en fait encore de plusieurs couleurs, quand il s'en trouve dont le fond de dedans est comme noir; on l'ebauche & on le finit d'Inde, aussi bien que la graine qui est autour du tuyau; & si le fond est jaune, il s'ébauche de gomme gutte, & se finit, en y ajoûtant de la terre d'ombre ou de bistre.

Les feuilles & la tige des tulipes s'ébauchent ordinairement de verd de mer; elles s'ombrent & se finissent de verd d'iris, par grands traits le long des feuilles; on en peut faire aussi quelques-unes de verd de montagne, y mêlant du massicot, & les ombres du verd de vessie, afin qu'elles soient d'un verd plus jaune.

XCVII. *De l'Anemone.* Il y en a de plusieurs sortes, tant doubles que simples; ces dernieres sont ordinairement sans panaches. Il s'en fait de violettes avec du violet & du blanc, les ombrant de la même couleur, les unes plus rouges, & les autres plus bleues, tantot fort pâles, & tantôt fort brunes.

D'autres s'ébauchent de la laque & de blanc, & se finissent de même, y mettant moins de blanc, quelques-unes sans blanc.

D'autres s'ébauchent de vermillon, & s'ombrent de la même couleur, y ajoûtant du carmin.

On en voit aussi de blanches & de couleur de citron; ces dernieres se couchent de massicot, les unes & les autres s'ombrent, & se finissent quelquefois de vermillon; & quelquefois de laque fort brune, & sur tout proche la graine dans le fond, qui est aussi bien souvent d'une couleur comme noire, que l'on fait d'Inde, ou de noir & de bleu, mêlant en quelques-unes un peu de bistre, &c. travaillant toûjours par traits bien fins, faisant perdre les bruns dans les clairs.

Il y en a d'autres, qui ont le fond plus clair que le reste, & même quelquefois tout blanc, quoique le reste de l'anemone soit brun. La graine de toutes ces anemones se fait d'Inde & de noir, avec fort peu de blanc, l'ombrant d'Inde pur à quelques-unes; on la releve de massicot.

Les anemones doubles sont de plusieurs couleurs, les plus belles ont leurs grandes feuilles panachées; les unes, c'est-à-dire, les panachees se font avec du vermillon, auquel on ajoute du carmin pour les finir, ombrant le reste des feuilles d'Inde; pour les petites du dedans, on met une couche toute de vermillon, mêlé de carmin, faisant parci-ci, par-là, des endroits forts, particulierement dans le cœur, proche les grandes feuilles du coté de l'ombre; on finit par petits traits, comme tournent les panaches & les feuilles, avec du carmin.

On ébauche & on finit les panaches de quelques autres de carmin pur, aussi bien que les petites feuilles, laissant néanmoins au milieu de ces dernieres, un petit rond où l'on couche de violet brun, le faisant perdre avec le reste, & après que tout est fini, on donne des coups de cette même couleur autour des petites feuilles, sur tout du côté de l'ombre, les faisant noyer dans les grandes, dont le reste s'ombre, ou d'Inde ou de noir.

A quelques-unes on fait les petites feuilles de laque & de violet, quoique les panaches des grandes soient de carmin.

Il y en a d'autres dont les panaches se font de carmin, par le milieu de la plupart des grandes feuilles, mettant en quelques endroits du vermillon dessous, & faisant perdre ces couleurs avec les ombres du fond, qui se font d'Inde & de blanc; les petites feuilles se couchent de massicot, & s'ombrent de carmin très-brun, du côté de l'ombre, & très-clair de celui du jour, y laissant quasi le massicot pur, & ne donnant seulement que quelques petits coups d'orpin & de carmin, pour separer les feuilles qu'on peut ombrer quelquefois avec un peu de verd fort pâle.

Il se fait des anemones doubles toutes rouges & toutes violettes; les prémieres s'ébauchent de vermillon & de carmin, quasi sans blanc, & s'ombrent de carmin pur bien gommé, afin qu'elles soient fort brunes.

Les anemones violettes, se couchent de violet & de blanc, & se finissent sans blanc.

Enfin, il y en a des doubles, comme des simples, de toutes couleurs, & qui se font de la même maniere.

Le verd des unes & des autres, est de montagne, dans lequel on mêle du massicot, pour ébaucher; il s'ombre & se finit de verd de vessie, les queues en sont un peu rougeâtres; c'est pourquoi on les ombre de carmin mêlé de bistre, & quelquefois de verd, après les avoir couchées de massicot.

XCVIII. *De l'Oeillet.* Il est des œillets de même que

que des anemones, & des tulipes, c'eſt-à-dire, qu'il y en a de panachés & d'autres d'une ſeule couleur.

Les prémiers ſe panachent tantôt de vermillon & de carmin, tantôt de laque & de carmin, tantot de laque pure, ou avec du blanc; les uns fort bruns, & les autres pâles; quelquefois par petits panaches, & quelquefois par de grands.

Leurs fonds s'ombrent ordinairement d'Inde & de blanc.

Il y a des œillets de couleur de chair fort pâle, & panachés, d'une autre un peu plus forte que l'on fait de vermillon & de laque.

D'autres qui ſont de laque & de blanc, qu'on ombre & qu'on panache ſans blanc.

D'autres tout rouges, qui ſe font de vermillon & de carmin, le plus brun qu'il ſe peut.

D'autres tout de laque.

Et enfin d'autres ſortes dont le naturel, ou la fantaiſie ſont la regle; le vert des uns & des autres eſt de mer, ombré de verd d'iris.

XCIX. *Des Martagons.* Ils ſe couchent de mine de plomb, s'ébauchent de vermillon, & dans le plus fort des ombres, de carmin, les finiſſant de cette même couleur par traits en tournant comme les feuilles; on rehauſſe les clairs de mine de plomb & de blanc, la graine ſe fait de vermillon & de carmin.

Les verds ſe fond de verd de montagne, ombré de verd d'iris.

C. *Des Hemerocalles.* Il y en a de trois ſortes, de gridelin un peu rouge, de gridelin fort pâle, & de blanches.

Pour les prémieres, on met une couche de laque & de blanc, on ombre & on finit avec de la même couleur plus forte, y mêlant un peu de noir pour la tuer, ſur tout aux endroits les plus bruns.

Les ſecondes ſe couchent de blanc, mêlé de fort peu de laque & de vermillon, de ſorte que ces deux dernieres couleurs ne paroiſſent preſque pas; enſuite l'on ombre avec du noir & un peu de laque, faiſant plus rouge dans le cœur, les feuilles proche les tiges, qui doivent être, auſſi bien que la graine de la même couleur particulierement vers le haut, & en bas un peu plus vertes.

La queue de la graine ſe couche de maſſicot, & s'ombre de verd de veſſie.

Les autres hemerocalles, ſe font en mettant une couche de blanc tout pur, & les ombrant & finiſſant de noir & de blanc.

La tige de ces dernieres, & les verds de toutes, ſe fond de verd de mer, & s'ombrent de verd d'iris.

CI. *Des Hyacintes.* Il y en a de quatre façons, de bleues, d'un peu plus brunes, d'autres pâles, de gridelines & de blanches.

Les prémieres ſe couchent d'outremer & de blanc, on les ombre & on les finit avec moins de blanc.

Les autres ſe couchent & s'ombrent de bleu plus pâle.

Les gridelines s'ébauchent de laque, de blanc & tant ſoit peu d'outremet, & ſe finiſſent de la même couleur, un peu plus forte.

Enfin aux dernieres, on met une couche de blanc, puis on les ombre de noir, avec un peu de blanc, & on les finit toutes par traits, ſuivant les contours des feuilles.

On fait le verd & les tiges, de ceux qui ſont bleus, de verd de mer & d'iris fort brun, & dans la tige du prémier, on peut mêler un peu de carmin, pour la faire rougeâtre.

Les deux autres auſſi bien que le verd, s'ébauchent du verd de montagne, avec du maſſicot, & s'ombrent de verd de veſſie.

CII. *De la Pêone.* Il faut mettre une couche par tout de laque de Levant & de blanc, aſſez forte, & ombrer enſuite avec moins de blanc, & point du tout dans les endroits les plus bruns; après quoi l'on finit de cette même couleur par traits, & en tournant comme à la roſe, la gommant beaucoup dans le plus fort des ombres, & relevant les jours, & le bord des feuilles les plus éclairées, avec du blanc & un peu de laque. On fait auſſi de petites veines, qui vont comme les traits de la hachûre, mais qui paroiſſent davantage.

Le verd de cette fleur eſt de mer, & s'ombre avec celui d'iris.

CIII. *Des Primes veres.* Elles ſont de quatre ou cinq couleurs; il y en a de violettes fort pâles, de gridelines, de blanches & de jaunes.

La violette ſe fait d'outremer, de carmin & du blanc, y mettant moins de blanc pour l'ombrer.

Le gridelin ſe couche de laque colombine, & de tant ſoit peu d'outremer, avec beaucoup de blanc, & s'ombre de la même couleur plus forte.

Pour les blanches, il faut mettre une couche de blanc, les finiſſant comme les autres par traits.

On fait le cœur de ces trois primes-veres de maſſicot, en forme d'étoile, que l'on ombre de gomme gutte, faiſant au milieu un petit rond de verd de veſſie.

Les jaunes ſe couchent de maſſicot, & s'ombrent de gomme gutte & de terre d'ombre.

Les queues, les feuilles & les boutons, s'ébauchent de verd de montagne, mêlé d'un peu de maſſicot, & ſe finiſſent de verd d'iris, faiſant de cette même couleur les côtes ou les veines, qui paroiſſent ſur les feuilles, rehauſſant les jours des plus groſſes avec du maſſicot.

CIV. *Des renoncules.* Il y en a de pluſieurs ſortes, les plus belles ſont, la pivoine & l'orangee; pour la prémiere, on met une couche de vermillon, avec tant ſoit peu de gomme gutte, & l'on y ajoûte du carmin pour l'ombrer, la finiſſant avec cette derniere couleur, & un peu de pierre de fiel.

A d'autres, on peut mettre de la laque de Levant, au lieu de carmin, ſur tout dans le cœur.

L'orangée ſe couche de gomme gutte, & ſe finit de pierre de fiel, de vermillon & un peu de carmin, laiſſant de petits panaches jaunes; le verd des tiges eſt de montagne & de maſſicot fort pâle, y mêlant du verd d'iris pour les ombrer, celui des feuilles eſt un peu plus brun.

CV. *Des Crocus.* Il s'en trouve de deux couleurs, de jaunes & de violets; les jaunes s'ébauchent de maſſicot & de pierre de fiel, & s'ombrent de gomme gutte & de pierre de fiel; après quoi ſur chaque feuille en dehors, on fait trois croyes ſeparées l'une de l'autre, en long avec du biſtre & de la laque pure, les faiſant perdre par petits traits dans le fond; on laiſſe le dedans des feuilles tout jaune.

Les violets ſe couchent de carmin mêlé d'un peu d'outremer & de blanc fort pâle; on les ébauche, & on les finit avec moins de blanc, faiſant auſſi des rayes de violet fort brun, à quelques-uns, comme aux jaunes, & à d'autres, rien que de petites veines; ils ont tous la graine jaune, & elle ſe fait d'orpin & de pierre de fiel; & pour faire la queue, on mes une couche de blanc, & on l'ombre de noir, mêlé avec un peu de verd. Le verd de cette fleur s'ébauche de verd de montagne fort pâle, & s'ombre de verd de veſſie.

CVI. *Des Iris.* Les iris de Perſe ſe font en mettant aux feuilles du dedans, une couche de blanc, & les ombrant d'Inde & de verd mêlés enſemble, laiſſant une petite ſéparation blanche au milieu de chaque feuille; & à celles de dehors, on met au même

endroit une couche de massicot ; que l'on ombre de pierre de fiel & d'orpin, faisant de petits points bruns & longs par dessus toute la feuille un peu éloignés les uns des autres ; au bout de chacune, on fait de grandes taches de bistre & de laque à quelques unes, & à d'autres d'Inde tout pur, mais fort noires. Le reste & le dehors des feuilles s'ombrent de noir.

Le verd s'ébauche de verd de mer & de massicot fort pâle, & s'ombre de verd de vessie.

Les iris de la Suze, se couchent de violet & de blanc, y mettant un peu plus de carmin que d'outremer ; & pour les ombrer, sur tout au milieu, on met moins de blanc au milieu, & au contraire plus d'outremer que de carmin, faisant les veines de cette même couleur, & laissant au milieu des feuilles du dedans une petite nervûre jaune.

Il y en a d'autres, qui ont cette même nervûre aux prémieres feuilles, dont le bour seulement est plus bleu que le reste.

D'autres s'ombrent & se finissent d'un même violet plus rouge ; ils ont aussi la nervûre du milieu aux feuilles de dehors, mais blanche & ombrée d'Inde.

Il y en a aussi de jaunes, qui se font en mettant une couche d'orpin & de massicot, les ombrant de pierre de fiel, & faisant des veines de bistre, par dessus les feuilles, le verd des unes & des autres est de mer, mêlant un peu de massicot pour les queues ; il semble du verd de vessie.

CVII. *Du Jassemin.* Il se fait avec une couche de blanc ombrée de noir & de blanc ; & pour le dehors des feuilles, on mêle un peu de bistre, en faisant la moitié de chacune, de ce côté-là un peu rougeâtre avec du carmin.

CVIII. *De la Tubereuse.* Pour la faire, on met une couche de blanc, & on l'ombre de noir, avec un peu de bistre en quelques endroits ; & au dehors des feuilles, on mêle un peu de carmin, pour leur donner une teinture rougeâtre, particulierement sur les bouts.

La graine se fait de massicot, & s'ombre de verd de vessie ; on en couche le verd, de verd de montagne, & on l'ombre de verd d'iris.

CIX. *De l'Ellebore.* La fleur de l'Ellebore se fait quasi de même ; c'est-à-dire, qu'elle se couche de blanc, & s'ombre de noir & de bistre, faisant le dehors des feuilles par-ci, par-là, un peu rougeâtre.

La graine se couche de verd brun, & se relève de massicot ; le verd en est sale, & s'ébauche de verd de montagne, de massicot & de bistre, finissant de verd d'iris avec du bistre.

CX. *Du Lys.* Il se couche de blanc, & s'ombre de noir & de blanc ; la graine se fait d'orpin & de pierre de fiel, le verd de même qu'aux tubereuses.

CXI. *Du Perconege.* Il s'ébauche & se finit de même que le lis, la graine se couche de massicot, & s'ombre de pierre de fiel, & le verd se fait de verd de mer & d'iris.

CXII. *De la Jonquille.* Elle se couche de massicot & de pierre de fiel, & se finit de gomme gutte & de pierre de fiel.

Le verd s'ébauche de verd de mer, & s'ombre de verd d'iris.

CXIII. *Des Narcisses.* Toutes les narcisses jaunes, doubles & simples se font en mettant une couche de massicot ; ils s'ébauchent de gomme gutte, & se finissent en y ajoûtant de la terre d'ombre ou de bistre, à la reserve de la cloche, qui est au milieu, que l'on fait d'orpin & de pierre de fiel, & que l'on borde de vermillon & de carmin. Les blancs se couchent de blanc, & s'ombrent de noir & de blanc, excepté la coupe, ou la cloche, qui se fait de massicot & de gomme gutte ; le verd est de mer, ombré de verd d'iris.

CXIV. *Du Soucy.* Il se fait en mettant une couche de massicot, puis une de gomme gutte, l'ombrant avec cette même couleur, dans laquelle on aura mêlé du vermillon ; & pour le finir, on ajoûte de la pierre de fiel, & un peu de carmin.

Le verd se fait de verd de montagne, ombré de verd d'iris.

CXV. *De la Rose d'Inde.* Pour faire une Rose d'Inde on met une couche de massicot, & une autre de gomme gutte ; puis on l'ébauche y mêlant de la pierre de fiel ; on la finit avec cette derniere couleur, y ajoûtant du bistre, & tant soit peu de carmin dans le plus fort des ombres.

CXVI. *De l'Oeillet d'Inde.* On le fait en mettant une couleur de gomme gutte, l'ombrant de cette derniere couleur, dans laquelle on mêlera beaucoup de carmin & un peu de pierre de fiel, & laissant autour des feuilles une petite bordure jaune de gomme gutte, fort claire dans les jours, & plus brune dans les ombres ; la graine s'ombre de bistre, le verd tant de la rose que de l'œillet s'ombre de verd de montagne, & se finit de verd d'iris.

CXVII. *Du Soleil.* Il s'ébauche de massicot & de gomme gutte, & se fait de pierre de fiel & de bistre.

Le verd se couche de verd de montagne & de massicot, & s'ombre de verd de vessie.

CXVIII. *De la Passe-rose.* Elle se fait comme la rose, & le verd des feuilles aussi, mais on en fait les veines de verd plus brun.

CXIX. *Les œillets de Poëtes & les Mignardises*, se font en mettant une couche de laque & de blanc, les ombrant de laque pure, avec un peu de carmin pour ces dernieres, que l'on pointille ensuite par-tout de petits points ronds, separés les uns des autres, & l'on rehausse de blanc les petits filets qui sont au milieu.

Les verds en sont de verd de mer, & se finissent de verd d'iris.

CXX. *Des Scabieuses.* Il y a deux sortes de scabieuses, de rouges & des violettes. Les feuilles de la prémiere se couchent de laque de levant, où il y a un peu de blanc, & s'ombrent sans blanc, & pour le milieu, qui est un gros bouton où est la graine, il s'ébauche & se finit de laque pure, avec un peu d'outremer ou d'Inde, pour le faire plus brun ; ensuite on fait par dessus de petits points blancs un peu longs, assez éloignés les uns des autres, plus clairs dans le jour que dans l'ombre, les faisant aller de tous côtés.

L'autre se fait en mettant une couche de violet fort pâle, tant sur les feuilles que sur le bouton du milieu, ombrant l'un & l'autre de la même couleur, un peu plus forte, & au lieu de petits coups blancs ; pour faire la graine, on les fait violets, & autour de chacun, on marque un petit rond, & cela sur tout le bouton.

Le verd s'ébauche de verd de montagne & de massicot, & s'ombre de verd d'iris.

CXXI. *De la Gladiole.* Elle se couche de laque colombine, & de blanc fort pâle, s'ébauche & se finit de laque pure & très-claire en des endroits, & fort brune en d'autres, y mêlant même du bistre dans le plus fort des ombres. Le verd est de montagne, ombré d'iris.

CXXII. *De l'Hépatique.* Il y en a de rouge & de bleue ; celle-ci se fait en mettant par-tout une couche d'outremer, de blanc & un peu de carmin ou de laque, ombrant le dedans des feuilles de ce mélange, mais plus fort, excepté celle du prémier rang, pour lesquelles & pour le dehors de toutes, on y ajoûte de l'Inde & du blanc fort pâle, & se finit avec moins de blanc. Le verd se fait de montagne, de massicot & d'un peu de bistre, & s'ombre de verd d'iris & d'un peu de bistre, sur-tout au dehors des feuilles.

CXXIII. *De la Grenade.* La fleur de Grenadier se couche de mine de plomb, s'ombre de vermillon & de carmin, & se finit de cette derniere couleur.

Le verd se couche de verd de Montagne & de massicot, ombré de verd d'iris.

CXXIV. *De la fleur des Feves d'Inde.* Elle se fait avec une couche de laque de Levant & de blanc, ombrant les feuilles du milieu de laque pure, & ajoûtant un peu d'outremer, pour les autres de verd de montagne ombré d'iris.

CXXV. *De l'Ancolie.* Il y a des ancolies de plusieurs couleurs; les plus ordinaires sont les violettes, les gridelines & les rouges; pour les violettes, il faut coucher d'outremer, de carmin & de blanc, & ombrer de ce mélange plus fort.

Les gridelines se font de même, y mettant bien moins d'outremer que de carmin.

Les rouges, de laque & de blanc, finissant avec moins de blanc.

Il s'en fait aussi de panachées de plusieurs couleurs, qu'il faut ébaucher & finir comme les autres, mais plus pâles, faisant les panaches d'une couleur un peu plus brune.

CXXVI. *Des pieds d'Alouette.* Il y en a aussi de différentes couleurs & de panachés; les plus communs sont le violet, le gridelin & le rouge; ils se font comme les ancolies.

CXXVII. *Des Violettes & des Pensées.* On fait de même pour la violette & les pensées; excepté qu'à ces dernieres les deux feuilles du milieu sont plus bleues que les autres, c'est-à-dire, les bords, car le dedans de celles-là est jaune; l'on y fait de petites veines noires, qui partent du cœur, & qui meurent vers le milieu.

CXXVIII. *Des Mussioula.* L'on en voit de deux sortes, de blanc & de rouge; celui-ci se couche de laque & de blanc, avec un peu de vermillon, & se finit de laque pure; pour les boutons, c'est-à-dire les tuyaux des feuilles, on les ébauche de blanc & de tant soit peu de vermillon, y mêlant du bistre ou de la pierre de fiel pour les finir.

Les feuilles des blancs se couchent de blanc, y ajoûtant du bistre & du massicot, sur les boutons que l'on ombre de bistre pur, & les feuilles de noir & de blanc; le verd de toutes ces fleurs se fait de verd de montagne & de massicot, & s'ombre de verd d'iris.

CXXIX. *Des Impériales.* Il y en a de deux couleurs; savoir la jaune & la rouge, ou l'orangée. La prémiere se fait en mettant une couche d'orpin, & l'ombrant de pierre de fiel & d'orpin avec un peu de vermillon.

L'autre se couche d'orpin & de vermillon & s'ombre de pierre de fiel & de vermillon, faisant le commencement des feuilles proche la queue, de laque & de bistre fort brun, & aux uns & aux autres, des veines de ce mélange, le long des feuilles.

Le verd se fait de verd de montagne & de massicot, & s'ombre de verd d'iris & de gomme gutte.

CXXX. *Des Cyclamens ou pains de pourceau.* Le rouge se couche de carmin, d'un peu d'outremer & de beaucoup de blanc, & se finit de la même couleur plus forte, ne mettant quasi que du carmin dans le milieu des feuilles, proche le cœur, & dans le reste on y ajoûte un peu plus d'outremer.

L'autre se couche de blanc & s'ombre de noir, les tiges de l'un & de l'autre doivent être un peu rougeâtres, & le verd, de montagne & d'iris.

CXXXI. *Des Giroflées.* Il y a de plusieurs sortes de Giroflées, de blanches, de jaunes, de violettes, de rouges & de panachées de differentes couleurs.

Les blanches se couchent de blanc, & s'ombrent de noir & d'un peu d'Inde dans le cœur des feuilles; la jaune de massicot, de gomme gutte & de pierre de fiel.

Les violettes s'ébauchent de violet & de blanc, & se finissent avec moins de blanc, faisant la couleur plus claire dans le cœur, & même un peu jaunâtre.

Les rouges de laque, de blanc, les achevant sans blanc.

On couche les panachées de blanc, & on fait les panaches tantôt de violet où il y a beaucoup d'outremer & d'autres où il y a plus de carmin, tantôt de laque, & tantot de carmin; les unes avec du blanc, & les autres sans blanc, ombrant d'Inde le reste des feuilles.

La graine de toutes s'ébauche de verd de montagne & de massicot, & se finit de verd d'iris.

Les feuilles & les queues, se couchent de même verd, en y mêlant du verd d'iris pour le finir.

Je ne finirois point, si je voulois mettre ici toutes les fleurs qu'on peut faire; mais c'en est assez, & trop pour donner l'intelligence des autres; & même une douzaine auroit suffi, si l'on travailloit toûjours sur les naturelles; car dès-là il n'y a qu'à faire ce que l'on voit; mais j'ai pensé que l'on copie plus souvent des estampes, & que l'on ne seroit pas fâché de trouver ici les couleurs, dont on fait plusieurs différentes couleurs. En tout cas, pour finir comme j'ai commencé, chacun pourra prendre & laisser ce que bon lui semblera.

CXXXII. Je n'ajoûterai point ici d'instruction particuliere, pour une infinité d'autres sujets, elle n'est pas necessaire, & ce petit traité étant déja moins succint, que je ne me l'étois proposé, je dirai seulement en général, que les fruits, les poissons, les serpens & toutes sortes de reptiles doivent être couchés de la maniere des figures, c'est-à-dire, hachés ou pointillés.

Les oiseaux & tous les autres animaux se font par traits comme les fleurs.

CXXXIII. N'employez à aucune de ces choses du blanc de plomb; il n'est propre qu'en huile, & il noircit comme de l'encre, n'étant detrempé qu'à la gomme.

Particulierement, si vous mettez votre ouvrage dans un lieu humide, ou avec des parfums; la ceruse de Venise est aussi fine, & d'un aussi grand blanc; de celui-là n'en épargnez pas l'usage, sur tout en l'ébauchant, & faites-en entrer dans tous vos mélanges, afin de leur donner un certain corps qui empâte votre ouvrage, & qui le fasse paroitre doux & moëleux.

Le goût des Peintres est néanmoins different en ce point; les uns en emploient un peu, d'autres point du tout, mais la maniere de ceux-ci est maigre & séche, les autres en mettent beaucoup, & c'est sans contredit la métode la meilleure & la plus usitée parmi les habiles gens; car outre qu'elle est prompte, c'est que l'on peut en s'en servant (ce qui seroit presque impossible autrement) copier toutes sortes de tableaux, nonobstant le sentiment contraire de quelques uns, qui disent qu'en mignature, l'on ne peut pas donner la force & toutes les différentes teintes qu'on voit dans les pieces d'huile, ce qui n'est pas vrai, du moins pour les bons Peintres & les effets le prouvent assez; car il se voit des figures, des païsages, des portraits & toute autre chose en mignature, touchés d'une aussi grande maniere, aussi vraie & aussi noble, & en même tems plus mignone & plus délicate qu'en huile.

Je sai pourtant que cette peinture a ses avantages, quand ce ne seroit que celui de rendre plus d'ouvrage, & de consommer moins de tems; elle se défend mieux aussi contre ses injures, & il faut encore lui ceder le droit d'aînesse, & la gloire de l'antiquité.

Mais aussi la mignature a ses siens, & sans répéter ceux que j'ai déja montrés, elle est plus propre & plus commode ; l'on porte aisement tout son attirail dans sa poche ; vous travaillez par-tout, quand il vous plait, sans tant de préparatifs, vous pouvez la quitter & la prendre quand & autant de fois que vous voulez, ce qui ne se fait pas à la prémiere, ou l'on ne doit guere travailler à sec.

Mais remarquez qu'il est de l'une & de l'autre, comme de la Comedie dans laquelle la plus grande ou la moindre perfection des Acteurs ne consiste pas à faire les hauts ou les bas rôles ; mais à faire extrémement bien ceux qu'ils font ; car si celui qui aura le dernier personnage, s'en acquitte mieux qu'un autre de celui de Héros, il meritera sans doute plus d'approbation & de louange.

C'est la même chose dans l'art de peindre, son excellence n'est pas attachée à la noblesse d'un sujet ; mais à la maniere dont on le traite. Avez-vous du talent pour celui-ci ? ne vous jettez pas inconsiderément dans celui-là, & si vous avez reçû du Ciel quelque étincelle de ce beau feu, connoissez pourquoi il vous est donné, & faites vous y un chemin facile. Les uns prendront bien les différens airs de tête, les autres réussiront mieux en paysage. Ceux-ci travaillent en petit, qui ne le pourroient faire en grand ; ceux-là sont bons Coloristes & ne possedent pas le dessein. D'autres enfin n'ont du génie que pour les fleurs, & les Bassans mêmes se sont acquis un nom par les animaux, qu'ils ont touché de très-bonne maniere, & mieux que toute autre chose.

C'est pour dire que chacun doit se contenter de sa verve, sans vouloir se revêtir du talent d'autrui, & prendre un vol au dessus de ses forces ; aussi bien il est inutile de vouloir contraindre la nature à nous donner ce qu'elle nous refuse, & il est de notre prudence, aussi bien que de la modestie de ne se point mettre en tête de faire paroître un avantage qu'on n'a pas ; car c'est découvrir les défauts qu'on a, & travailler à sa honte ; au contraire, ce n'en est point une que vous ne possediez pas vous seul toutes les parties qui ont donné de la reputation aux grands Peintres ; chacun de nous aussi doit se contenter de ce qu'il a reçû en partage, l'importance est de le cultiver avec soin.

Quoique ce petit avertissement y puisse assurément contribuer, néanmoins je ne vous le présente que comme un supplément à de meilleurs moiens ; l'on apprendra sans doute plus avantageusement sous un excellent Maitre duquel on recevra les preceptes de toutes les bonnes regles, & des plus belles maximes de l'Art, & par lequel on les verra mettre en pratique ; & quoique les inventions de dessein que j'ai données au commencement soient infaillibles, il vaut pourtant beaucoup mieux le posséder par une science acquise ; car si vous n'avez pour y suppléer un génie tout particulier, & une extraordinaire justesse d'œil & de main, vous aurez beau dessiner vos pieces correctement, ce sera un grand hazard si elles ne sont à la fin strapassées, sans proportion & sans beauté ; parceque dans l'application des couleurs, vous en perdez fort aisément les traits, & plus malaisément encore les pourrez-vous retrouver, si vous n'avez un peu de dessein. J'exhorte donc autant que je puis les amateurs de la peinture, d'apprendre à dessiner d'octement, de copier les originaux avec une persévérance infatigable, & à toute rigueur ; en un mot, de monter par les degrés ordinaires à la perfection de ce bel Art, duquel comme de tous les autres, les préceptes sont bien-tôt appris ; mais ce n'est pas assez, il faut l'executer ; la théorie est inutile sans la pratique, & la pratique sans la théorie est un guide aveugle, qui

nous égare au lieu de nous conduire où nous voulons aller ; mais savoir bien ce que l'on veut faire, & bien faire ce que l'on fait, est le vrai moyen d'en faire & d'en savoir beaucoup avec le tems, & de se rendre de bon écolier un excellent maitre.

Au reste je ne me pique pas d'être tel, mais cependant je puis assurer que les personnes, qui prendront la peine d'entrer dans cette petite école, avec un peu de disposition & d'envie d'apprendre, qu'elles n'auront pas sujet de s'en repentir ; car si l'on y demeure sans plaisir, je crois du moins que l'on en sortira avec un profit notable.

Métode ou maniere de faire les couleurs pour la Mignature.

Rien n'est plus sûr ni plus facile que cette maniere de faire les couleurs ; elles ont un éclat & une vivacité qu'on ne peut exprimer ; elles ne changent jamais, & se font à si peu de frais qu'en a pour un Louis, ce qui en coute sept ou huit à Florence ; mais l'épreuve en fera plus connoitre que tout ce que l'on en pourroit dire, il suffit d'en donner la métode ; on commence donc par le carmin.

Le carmin. Ayez trois chopines d'eau de fontaine, qui n'ait pas passé par des canaux de plomb ; versez la dans un pot de terre vernissé, étant prête à bouillir, mettez y une demi ou un quart d'once de graine de cohan ou couhan dont se servent les panachers, bien pulvérisée ; puis laissez la bouillir environ trois quarts d'heure, c'est-à-dire, jusqu'à ce que la quatriéme partie de l'eau soit diminuée ; mais aiez soin que le feu soit de charbon ; après quoi coulez cette eau par un linge dans un autre vase vernissé, & faites la chauffer jusques à ce qu'elle commence à bouillir ; alors ajoûtez y une once de cochenille & un quart d'once de rocourt, le tout mis en poudre à part ; puis faites bouillir cette matiere jusques à la diminution de la moitié, ou pour mieux dire, jusqu'à ce qu'elle fasse une écume noire, & qu'elle soit bien rouge ; car à force de bien bouillir elle devient colorée ; sortez la du feu, & semez y demi once ou trois pincées d'alun de roche pulvérisé ou de l'alun de Rome, qui est rougeâtre & meilleur, & un demi quart d'heure après passez la par un linge dans un vase vernissé, ou bien distribuez la dans plusieurs parties d'écuelles de fayance ou vernissées, où vous la laisserez reposer durant douze ou quinze jours ; vous verrez qu'il se fera une peau moisie au dessus, qu'il faut ôter avec une éponge, & laissez la matiere du fond exposée à l'air, & quand l'eau qui surnage, sera évaporée, vous ferez bien sécher la matiere qui reste au fond, & la broyerez sur un marbre ou porphire bien dur & bien uni, & ensuite vous la passerez par un tamis bien fin.

Remarquez que la doze de ces drogues là n'est pas si bien terminée à ce que l'on dit, qu'on ne les puisse mettre à discretion, selon la couleur relevée ou plus tirant sur le cramoisi qu'on souhaite. Si on veut faire le carmin plus rouge, on met plus de rocourt ; si on le desire plus cramoisi on met plus de cochenille ; mais tout se doit pulvériser à part, & le cohan doit bouillir le premier tout seul, & les autres drogues toutes ensemble comme il est marqué ci-dessus.

Autre maniere de faire le Carmin.

Faites tremper trois ou quatre jours dans un bocal de vinaigre blanc, une livre de bois de Bresil de Fernambouc, de couleur d'or ; après l'avoir bien rompu dans un mortier, faites le bouillir une demi-heure, passez par un linge bien fort, remettez le sur le feu, ayez un autre petit pot, dans lequel seront détrempées huit onces d'alun dans du vinaigre blanc ; mettez cet alun détrempé en cette autre liqueur, & remuez le bien avec une spatule, l'écume qui en sortira sera vo-

tre carmin ; recueillez la & la faites sécher, on peut la faire avec de la cochenille au lieu de Bresil.

L'Outremer. Prenez dix onces d'huile de lin ; mettez les dans un plat de terre avec sept ou huit gouttes d'eau commune, mettez cela sur le feu jusques à ce qu'il commence à bouillir ; mettez y une livre de cire blanche vierge, rompue en petits morceaux ; quand la cire sera fondue, mettez y une livre de poix de Grece ; melez y quatre onces de mastic en poudre, qui ait été fondu auparavant dans un pot à part avec deux onces de térébentine, & laissez cuire le tout une heure durant, & après laissez tomber cette drogue dans l'eau froide, & quand elle se trouvera mole comme du beurre, elle sera cuite. S'il s'y trouve encore de petits durillons, ce sera une marque que le mastic ne sera pas assez fondu, & alors il faudra remettre la drogue au feu. Le tout étant cuit, mettez du lapis blanc dans un creuset au feu jusqu'à ce qu'il soit tout rouge comme le feu même ; puis jettez le dans du vinaigre blanc ; il boit ce vinaigre jusques à en crever, & se réduit en petits morceaux, lesquels il faut broyer en poudre, puis incorporer cette poudre avec un peu de la drogue susdite, dont il faut prendre le moins qu'il se peut, & gardez cela ainsi environ 15. jours ; après quoi mettez un ais un peu en penchant sur le bord d'une table ; il faut qu'il y ait une petite trace ou rigole à cet ais, & sous cet ais un petit vase de verre ; mettez votre pâte bleue au haut de cette rigole, & au dessus de la pâte, mettez un vase d'eau qui distille sur la pâte goutte à goutte, & alors avec un petit bout de bâton poli, vous aiderez à l'eau à detremper cette pâte en la remuant un peu & fort doucement. Le prémier azur qui s'écoule goutte à goutte est le plus beau ; quand il en vient du moins beau après celui-là, il faut changer pour recevoir un second bleu, après lequel il en vient encore une troisiéme qui ne laisse pas de servir ; laissez sécher ces trois sortes d'outremer, puis les ramassez & les mettez séparément en des petits sacs de cuir blanc.

Autre maniere de faire l'Outremer.

Prenez une demi livre de lapis azuli, mettez le sur des charbons bien ardens jusqu'à ce qu'il soit rouge comme les charbons mêmes ; ensuite éteignez le dans le vinaigre bien fort, & broyez le sur un porphire ou autre pierre bien dure avec eau de vie rectifiée ; plus vous le broyerez & plus l'Outremer en sera beau ; laissez le sur le porphire, ou dans quelque vaisseau jusqu'à ce que vous ayez fait le pastel pour y incorporer ledit lapis.

Pour le faire prenés un quarteron de cire jaune, un quarteron de térébentine, autant de resine, & autant d'huile de lin ; faites fondre le tout ensemble à petit feu, & quand tout sera fondu, & qu'il commencera à bouillir, il sera cuit ; alors il faut le verser dans une écuelle vernissée, & ce sera le quart d'outremer, duquel vous prendrés une quantité semblable à celle de lapis, & vous paitrirés le tout ensemble sur le marbre, c'est-à-dire, le lapis & le pastel, lesquels étant bien incorporés, vous les laisserés reposer une nuit ; & ensuite pour faire sortir l'outremer qui sera dans ledit pastel, versés y dessus de l'eau claire, & paitrissés le avec les mains comme qui paîtrit de la pâte ; alors l'outremer sortira & tombera dans une écuelle, que vous tiendrés sous vos mains pour le recevoir, & vous le laisserés reposer dans ladite eau jusques à ce que vous voyez que l'outremer soit au fond de ladite eau.

Autre maniere de faire l'Outremer.

Prenés quatre onces d'huile de lin, quatre onces de cire neuve, quatre onces d'arganson, une once

de resine, une once de mastic en larme, quatre onces de poix de Bourgogne, deux gros d'encens, & un gros de sang de dragon, & concassés chaque drogue à part dans un mortier. Puis faites chauffer l'huile de lin dans une terrine sur le feu jusques à ce qu'il frémisse ; & alors mettés y vos drogues l'une après l'autre, ensorte que le sang de dragon soit le dernier infusé, en remuant toûjours le tout avec un bâton. Vous connoîtres que votre pâte sera faite, quand elle sera gluante à vos doigts comme de le colle ; & alors vous y mettrés votre lapis azuli, que vous aurés fait rougir dans le feu de charbon, éteint tout ardent dans du vinaigre blanc, broyé sur le marbre, après l'avoir laissé sécher & passé dans un tamis des plus fins, comme on a dit ci-dessus. Cela étant bien incorporé & aiant demeuré vingt-quatre heures sans y toucher pour en faire sortir l'outremer, prenez de l'eau de fontaine & non d'autre, & paitrissés bien avec cette eau votre pâte ; vous verrés sortir la premiére teinture de bleu qui est la plus fine & la plus belle ; vous ferés de même jusques à trois fois en paitrissant toûjours avec ladite eau ; enfin pour la derniere opération, faites chauffer de ladite eau jusques ce qu'elle soit tiede, & d'icelle vous paitrirés le reste de la matiere dont vous tirerés les cendres, & si vous voulés jetter le tout dans un alembic & le distiller, vous trouverés au fond l'or qui étoit au lapis.

Il y en a qui paitrissent leur pâte tout d'un coup dans un vaisseau plein d'eau tiede, dans lequel va l'outremer, qu'ils laissent reposer vingt-quatre heures & plus ; ils vident ensuite doucement l'eau, & l'outremer se trouve au fond ; & ils le font sécher au Soleil ; ils laissent aussi l'espace d'un mois le lapis incorporé dans la pâte avant que d'en tirer l'outremer, & mettent dans ladite pâte, au lieu d'huile de lin & de térébentine, de seule huile de térébentine & de la poix noire au lieu de poix de Bourgogne ; pour le lapis ils le font cuire, éteindre & broyer de la même façon que les précédentes.

Maniere de faire la Laque fine.

Prenez une livre de bon bois de Brésil, que vous ferez bouillir avec trois chopines de lessive faite de cendres de sarment de vigne, jusques à ce que cela soit diminué de la moitie ; laissez le reposer & le passez ; faites rebouillir ce que vous aurez passé avec du nouveau Brésil, de la cochenille & de la *terra merita*, c'est-à-dire seulement demi livre de Brésil & demi quarteron de cochenille, y mettant encore une chopine d'eau claire, qu'il faut faire bouillir de même jusques à la diminution de la moitié de la chopine, & la laisser rasseoir, puis la passer ; pour la *terra merita*, il n'en faut qu'une once. Remarquez qu'en retirant cette liqueur du feu, il y faut verser une once d'alun calciné & pilé bien menu, & l'y faire fondre dedans en le remuant avec un bâton, y ajoûtant demi gros d'arsenic ; ensuite pour lui donner le corps, prenez deux os de sêche, mettez les en poudre & les jettez dans la liqueur ; laissez sécher cela à loisir, puis le broyez avec eau claire abondante, dans laquelle vous le laisserez tremper, & le passerez par un linge, après quoi vous en ferez de petites tablettes, que vous ferez sécher sur de la carte. Si vous voulez faire de la laque plus rouge, mettez y du jus de citron, & pour la faire plus brune, ajoûtez y de l'huile de tartre.

Autre maniére de faire la Laque.

Prenez tondures d'écarlate, & mettez les bouillir dans une lessive de cendres gravelées ou de tartre calciné ; cette lessive a la propriété de separer la teinture des tondures d'écarlate ; quand elle aura bouilli assez long-tems, ôtez la & mettez y de la cochenille,

du mastic en poudre & un peu d'alun de roche ; faites encore cuire le tout, puis le passez par la manche deux ou trois fois toute chaude. La premiere fois, il faut presser la manche avec un bâton du haut en bas ; ensuite ôter le marc qui reste dans la manche & la bien laver. Repassez dérechef par la manche, cette matiere liquide que vous aurez exprimée avec le bâton ; & vous trouverez aux côtés de la manche une pâte que vous étendrez sur un carton, ou que vous disperserez en petites portions sur du papier, & la laisserez sécher.

Laque Colombine.

Prenez trois chopines de vinaigre distillé, du plus subtil ; une livre de Brésil de Fernambouc du plus beau, coupez le par petits morceaux, faites le tremper dans ledit vinaigre pour le moins un mois, & davantage ; car c'est le mieux ; faites ensuite bien bouillir le tout au bain marie trois ou quatre bouillons ; puis vous le laisserez reposer un jour ou deux, après quoi vous preparerez un quart d'alun en poudre que vous mettrez dans une terrine bien nette. Vous passerez cette liqueur dans un linge, la faisant couler sur l'alun, & vous la laisserez reposer un jour. Faites rechauffer après cela le tout jusques à ce que la liqueur frémisse ; laissez la reposer vingt-quatre heures, & préparez deux os de seiche en poudre, sur quoi vous verserez votre liqueur, laquelle doit être un peu chaude, & vous la remuerez avec un bâton jusqu'à ce qu'elle s'amortisse ; ensuite laissez la reposer vingt-quatre heures, & la passez. Remarquez qu'il la faut passer avec l'alun, avant que de la jetter sur l'os de seiche.

Marc de la Laque Colombine.

Pour faire une belle couleur de pourpre avec le carmin, pour l'huile & pour la détrempe, prenez le marc de la laque colombine qui tombe au bas de la phiole, où il y a de l'os de seiche ; laissez le secher & broyez le, il n'y a point de laque fine qui soit si vive ; si vous le voulez mêler avec la laque, vous donnerez plus de force à la laque.

Le verd d'Iris.

Prenez des fleurs de lis les plus bleues, qu'on appelle autrement Iris ou flammes ; separez en le dessus qui est satiné, & n'en gardez que cela, car le reste n'est pas bon ; ôtez en même toute la nervure jaune ; pilez dans un mortier ce que vous aurez choisi ; lorsqu'il est bien pilé, jettez y dessus un peu d'eau, environ trois ou quatre cuillerées plus ou moins, selon la quantité des fleurs que vous aurez ; il faut que vous ayez fait fondre dans cette eau un peu d'alun & de gomme d'Arabie, mais fort peu ; ensuite broyez bien le tout ensemble, puis le passez dans un linge de toile forte, & mettez ce jus dans des coquilles que vous ferez sécher.

Autrement. Après que vous aurez mondé les fleurs de flammes, que vous les aurez pelées & que vous y aurez mis un peu d'eau d'alun, comme l'on vient de dire, jettez dessus un peu de chaux vive en poudre, comme si on sucroit une salade ; elle a la proprieté de lui faire changer de couleur, & de se purifier ensuite ; il faut en exprimer le suc dans des coquilles.

Autre maniére. Pilez les fleurs d'Iris dans un mortier ; exprimez en le jus dans des coquilles, & semez sur ce jus qui est en chacune un peu d'alun en poudre, aux unes plus qu'aux autres pour faire de différens verds.

Autre maniere de faire le verd d'Iris qui est meilleure.

Pilez de l'alun & concassez de la graine d'Avignon ; mêlez les ensemble avec de l'eau, & faites bouillir le tout sur le feu ou cendres chaudes, jusques à ce que l'eau soit bien jaune ; puis pilez les fleurs d'Iris dans un mortier, & versez y un peu de certaine eau jaune, selon que vous voudrez rendre le verd clair ou brun ; ensuite exprimez ce suc avec une étamine qui soit faite de poil de chevre, car le linge en prendroit toute la couleur, & versez ce suc dans de grandes coquilles qu'il faut mettre au grand soleil, autrement ce verd se moisit à l'ombre & devient trop gluant.

Autre. Prenez des feuilles d'Iris, hachez les par petits morceaux, & mettez les dans un vaisseau de verre ou de Fayance, ou encore mieux dans une boëte de cuivre avec de la poudre d'alun & de chaux vive ; laissez pourrir le tout ensemble pendant dix ou douze jours ; étant pourri exprimez le dans des coquilles, car, pour que la couleur de bleu devienne verte, il faut plûtôt que la fleur se corrompe. Le verd est plus vif & plus brun, quand on pile simplement les feuilles, & qu'on les exprime d'abord sans les laisser pourrir, après y avoir semé de la poudre d'alun.

Maniere de faire le verd avec de la fleur de violette.

Le verd de la feuille de violette de Mars se fait de même ; mais il en faut une plus grande quantité, & ce verd est plus obscur que celui d'Iris. Remarquez qu'au lieu de chaux on peut mettre de la graine d'Avignon concassée avec de l'alun, elle est encore meilleure que la chaux pour changer le bleu en verd.

On peut faire aussi du verd avec des fleurs des pensées de la même façon.

Verd de Vessie.

Prenez de petites graines rouges Momay, & remplissez en avec un peu d'alun une vessie de cochon, que vous tiendrez pendue en une chambre quelque tems. Les graines se corrompant, se changent en cette sorte de verd, qu'on nomme pour cet effet verd de vessie.

Autrement. Prenez le fruit de la plante qu'on nomme *Rhamnus* ou *de nerprun* ; pilez le dans un mortier, & jettez y un peu d'alun en poudre ; puis exprimez en le suc & l'enfermez dans une vessie, liez la vessie en haut & laissez sécher ledit verd qui se durcit.

Stil de grain.

Communément on le fait avec du blanc de Troye autrement blanc d'Espagne, & de la graine d'Avignon ; mais il change, de sorte qu'il est mieux de le faire avec du blanc de plomb ou de ceruse, qu'il faut broyer bien fin en détrempe sur un porphire, dont il le faut lever avec une spatule de bois, & le laisser sécher dans une chambre à l'ombre : ensuite prenez de la graine d'Avignon, mettez la en poudre dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & faites la bouillir avec de l'eau dans un pot de terre plombé, jusqu'à ce qu'elle soit consommée environ du tiers ou davantage ; passez cette décoction dans un linge, & mettez y la grosseur de deux ou trois noisettes d'alun pour l'empêcher de changer de couleur ; quand il sera fondu, détrempez le blanc de cette décoction, & réduisez le en forme de bouillie assez épaisse, que vous paîtrirez bien entre les mains ; vous en ferez des trochisques, que vous mettrez sécher dans une chambre bien airée ; & quand cela sera bien sec, vous la détremperez de même jusques à trois ou quatre fois avec ladite décoction, selon que vous voudrez que le stil de grain soit clair ou brun, & vous le laisserez bien secher à chaque fois. Remarquez qu'il faut que ce suc soit chaud, quand on en détrempe la pâte, &

qu'il faut en faire d'autre, lorsque le prémier est corrompu, prenant garde de ne pas mettre dedans, ni y faire toucher du fer ou de l'acier, mais de se servir d'une spatule de bois.

Pour bien se servir de l'Alun.

Le meilleur moyen de se servir de l'alun dans le verd d'Iris & autres compositions des couleurs, qui changeroient sans ce mineral, est de le concasser assez menu, & de le mettre dans un peu d'eau sur le feu; car autrement il ne fondroit jamais bien, & de cette eau vous en arroserez vos fleurs ou sue de couleurs; mais le moins qu'on peut mettre d'alun, c'est le meilleur, à cause qu'il brule quand il y en a trop.

Pour purifier le Vermillon.

Le cinabre ou vermillon étant fait de mercure & de souphre, il faut lui ôter toutes les parties impures qu'il a contractées de ces minéraux, lesquelles noircissent son lustre & le font changer; or cette purgation se fait de cette sorte:

Broyez le cinabre en pierre avec de l'eau pure sur le porphire; puis mettez le dans un vaisseau de verre ou de fayance, & laissez le sécher; mettez y ensuite de l'urine, & mêlez le en sorte qu'il en soit tout pénétré & qu'elle surnage. Laissez reposer le tout, & le cinabre étant au fond, ôtez l'urine, & ajoûtez en de la nouvelle, la laissant ainsi toute la nuit, & continuez ainsi à changer l'urine pendant quatre ou cinq jours, jusqu'à ce que le cinabre soit bien purifié. Aprés cela versez sur le cinabre de la glaire d'œuf bien battue avec de l'eau claire, de maniere qu'elle surnage; mêlez le tout avec un bâton de noyer, & laissez reposer ledit cinabre; changez de liqueur deux ou trois fois, comme il est dit ci-dessus, & tenez toûjours le vase bien fermé pour éviter la poussiere qui feroit changer ledit cinabre; & quand vous voudrez vous en servir, détrempez le avec de l'eau gommé; de cette façon il ne change pas.

Autre maniére de purifier le Cinabre.

Broyez le cinabre déja en poudre sur un porphire avec de l'urine d'enfant ou avec de l'eau de vie, & le faites sécher à l'ombre.

Si vous voulez lui ôter son obscurité, & le faire d'un rouge plus clair, faites infuser dans de l'eau de vie ou de l'urine, un peu de saffran, & broyez le cinabre de cette liqueur.

Si on veut se servir de l'or & de l'argent, il faut consulter les articles de l'Or & de l'Argent.

MIGNOTIE, ou *Oculus Christi*. Pour avoir cette fleur belle & double, il ne faut pas manquer de la replanter tous les ans, comme les œillets, prenant de bonne heure les plus beaux bouquets ou brins de la plante, & les replantant ailleurs en un lieu frais, pour les retirer quand ils auront pris racine, & en faire un carreau, ou bien (ce qui est plus assuré) les marcoter comme les œillets.

La raison pourquoi il faut replanter si soigneusement l'*Oculus Christi*, est que quand la plante est vieille & grosse, elle produit beaucoup de bois & de feuilles & peu de fruit, s'épuisant entierement en cette production.

MIGRAINE. C'est un mal aigu qui n'occupe que la moitié de la téte à droit ou à gauche.

Remedes contre la Migraine.

Elle peut venir d'une cause extérieure comme du soleil, ou d'un coup donné sur la tête & d'un feu de charbon.

Si c'est du soleil, il faut prendre un air frais, & froter la tête avec de l'huile rosat.

Si c'est un coup qui ait son contre-coup, il faut saigner à la céphalique & jeuner, ne prenant que fort peu de nourriture.

Si c'est l'odeur du charbon, il faut prendre un vomitif, & l'air extrémement frais; ce vomitif pourra être du tabac ou de la semence de souci.

Autre remede contre le même mal.

Il faut prendre de véritable beaume, le faire un peu échauffer sur une assiete, & en froter les deux temples le plus chaudement qu'il se pourra.

Autre. Il faut prendre trois verres d'eau, & aprés les avoir avalés vous vous promenerez quelque tems, & vous verrez que la douleur cessera.

Autre. Prenez feuilles de lierre, pilez les, & du jus qui en sortira, mettez en dans un peu de l'huile rosat; mêlez le tout ensemble, & ensuite prenez un bout de linge, que vous tremperez dans cette liqueur, & en frotterez le front, les narines & les temples.

Autre. Il faut prendre la tête d'une corneille, la faire cuire sur les charbons, ou autre part; étant cuite, vous prendrez la cervelle, & la mangerez; il n'y a point de douleur de tête qu'elle ne fasse cesser pour si grande qu'elle soit.

Autre. Il faut au mois de mai & dans le beau tems, prendre de bon matin, avant le soleil levé, la feuille des mauves, & tirer par le nez la rosée qui est dessus.

Autre. Prenez quantité de noyaux de pêche, pilez les, & faites en un emplatre que vous mettrez sur le front. *Voyez* Tête.

Autre. Mêlez des feuilles de roses rouges, & un peu de farine de froment avec du vinaigre; puis ayant fait bouillir ce mélange jusqu'à consistence d'emplâtre, étendez le sur un linge, & appliquez le sur les temples.

Autre. Il faut prendre le blanc d'un œuf, y mêler une pincée de poivre; puis ayant bien battu la glaire, on l'étend sur un linge, & on en fait un frontal.

Autre. Il faut piller une poignée de guimauve sauvage, avec deux blancs d'œufs, & former un cataplâme qu'on appliquera aux temples.

Autre. Faites bouillir une bonne poignée de feuilles de lapathum dans une peinte de bierre, jusqu'à diminution de moitié; le malade en prendra demi setier le matin à jeun, & autant le soir, en se mettant au lit. Ce remede est très-utile contre toutes sortes de maux de tête, inflammations & fluxions des yeux, contre la jaunisse, toux & maladies des poûmons, de la rate & des reins; & enfin contre toutes sortes d'obstructions. Les feuilles de lapathum pilées, & appliquées sur les loupes les diminuent, ou les guerissent en peu de tems.

Migraine. *Voyez* Empl. pour le dents, au mot Dent.

MIL

MIL ou MILLET, en latin *Milium*.

Description. Il a les feuilles comme le roseau, ou Panis; la tige haute de plus d'une coudée, grosse comme un doigt, noueuse & velue; ses racines sont dures & écartées, les épis partagées en plusieurs, qui se courbent contre terre; il s'en trouve aussi de blanc.

Lieu. On le seme dans des terroirs gras & humides.

Propriétés. Le pain fait de millet nourrit moins que tous les autres; étant cuit avec du lait, il resserre & provoque l'urine; il est singulier rôti en fomentation, quand il faut desécher sans mortification, &

meme pour chasser les ventosités, sur tout étant incorporé avec du sel; les médicamens, & même la chair fraiche se conservent mieux dans le millet qu'ailleurs. S. Ambroise en faisoit une décoction, qui étant mêlée avec un peu de vin blanc & bûe chaude, guérissoit les fiévres tierces, par l'urine & les sueurs, étenchant la soif.

MILLEFEUILLE, ou herbe militaire. C'est une plante dont il y a plusieurs sortes. La grande, la petite & l'aquatique dont il y a deux especes.

Description de l'herbe militaire. Cette plante de laquelle Matthiole a montré la figure, se trouve entierement semblable à celle qui a été décrite par Dioscoride, sous la seule différence, qu'elle est plus grande, par ce moïen, il la qualifie la grande, & celle qui suit la petite.

Lieu. Elle croît assez communément dans les côteaux, dans les prés, & au bord des grands chemins.

Propriétés. Elles sont les mêmes que celles de la petite ci-après décrite.

Petite Mille feuille, ou stratiote. Italien, *Millefoglio.*

Description de la petite. Dioscotide dit que cette mille-feuille petite est de la hauteur d'un pan, ou davantage; elle a beaucoup de branches, & ses feuilles en façon de plumes d'oiseaux, ou des feuilles de la fougere nouvelle, avec des queues fort courtes & découpées; son ombelle qui est la cime des branches, est plus pleine & entassée, chargée de petites fleurs blanches.

Lieu. Elle croît aux lieux raboteux le long des sentiers & chemins; elle fleurit en mai & août.

Propriétés. Le Stratiote est fort propre contre le flux de sang, aux vieux & nouveaux ulceres & aux fistules; il est peu astringent; le suc de mille-feuille est fort singulier contre le crachement de sang; il sert aussi pour arrêter le sang qui coule par le nés, en le mettant dans les narines.

Sa décoction arrête toute sorte de flux, & principalement celui qui vient des playes; sa feuille desséchée, mise en poudre, & bûe avec eau de consoude ou de plantin produit le même effet; sa feuille mise dans le nez arrête le flux de sang; mise en clystere, arrête le flux de ventre & la dissenterie.

Description de la premiere espece aquatique. Le Myriophillon prémier de Matthiole, ne fait qu'une tige molle & tendre, qui nage sur l'eau, ayant une infinité de feuilles chevelues, menues, sortant de leurs nerfs par égaux intervales, en façon de plumes, tendres & découpées comme les feuilles nouvelles de fenouil ou de l'asperge sauvage; mais elles sont plus molles, de couleur de verd brun, son ombelle est jaune, & du même goût que la presle de marais.

Lieu. Il croit aux lieux marécageux, & fleurit en mai.

Propriétés. Il empêche l'inflammation aux playes recentes, si on l'applique tout vert dessus, ou bien étant sec avec du vinaigre; on en fait boire aussi avec du sel & de l'eau, à ceux qui sont tombés de haut. Galien dit qu'il est dessicatif, & qu'il soude les playes.

Description de la seconde espece de Myriophillum, ou herbe militaire. Elle a ses feuilles longues, étroites, incisées profondément, semblables à une plume de petits oiseaux, aïant de même une côte au milieu, dont il sort de petites feuilles étroites, semblables à un poil de plume, d'entre ses feuilles il sort une tige d'environ un pan de haut, sans feuilles, qui produit une mouche de plusieurs fleurs jaunes.

Lieu. Elle croit dans les prés gras & humides, & fleurit en août.

Propriétés. Elle est singulierement bonne contre tous les ulceres vieux & nouveaux; elle guérit les fistules, & le flux de sang; renferme & guérit les playes, étant pilée & appliquée dessus, ou mêlée dans les huiles, onguens & emplâtres qu'on emploie pour cela. Voyez ce qu'on en dit dans l'article de la distillation de l'eau vulneraire sur le mot DISTILLATION.

En général la mille-feuille est vulneraire, détersive & astringente. On l'emploie intérieurement & extérieurement, comme nous l'avons déja marqué. Son suc arrête les hémorragies qui surviennent par l'ouverture des vaisseaux sanguins, qui se dégorgent dans le canal intestinal. La dose est de trois onces, avec autant de suc d'ortie, il faut réiterer la même dose une heure après. Il faut aussi donner au malade un ou deux lavemens, d'une forte décoction de ces deux plantes. On fait pour les mêmes accidens, des biscuits astringens, en mêlant deux gros de mille-feuille en poudre, avec de la pâte.

Le suc de cette plante est très-propre à déterger, & nettoyer entierement les ulceres intérieurs, & particulierement les ulceres vomiques du poumon, aussi bien que les matieres purulentes qui coulent après la taille. On fait infuser une petite poignée de ses feuilles, & l'on prend cette infusion comme le thé. C'est un fort bon remede pour arrêter l'incontinence d'urine, les cours de ventre, les hémorragies, & l'écoulement trop abondant des hémorroïdes. Les femmes & les filles qui y sont sujettes, ne doivent pas user de ce remede trop long-tems; parce qu'il pourroit causer la suppression des regles, qui seroit un mal encore plus fâcheux.

On tire par la distillation une eau de cette plante, qui est très-utile contre l'épilepsie, ou mal caduc.

MILLEPERTUIS. On en peut distinguer deux especes: L'Ascyron, & le Mille-pertuis, en latin *hypericum.*

Description de l'Ascyron. C'est une espece de mille-pertuis, dont il ne differe qu'en grandeur; il produit de jettons, & plus grands que l'hypericum, qui sont plus durs & rougeâtres; ses feuilles sont menues & ses fleurs jaunes; sa graine a un goût de resine & est semblable à celle de mille-pertuis, laquelle étant froissée entre les doigts, jette un jus rouge comme du sang.

Lieu. Il naît dans les lieux humides & cultivés, il fleurit en août.

Propriétés. La graine de ce simple a une vertu purgative, mais ses feuilles sont abstersives & desséchent; toute la plante prise en breuvage dans de l'eau miellée est bonne contre la sciatique, mais il en faut user jusqu'à ce qu'on soit guéri. Ses feuilles enduites guérissent les brûlures; & cuites dans du vin fort, guérissent les blessures & soulagent les gouteux.

Description du Mille pertuis. C'est une plante rougeâtre, chargée de branches & haute d'un pié; ses feuilles sont semblables à celle de la rhue, toutes percées de petits trous; ses fleurs sont jaunes comme celles du leucoïon, lesquelles étant pressées entre les doigts, rendent une liqueur comme du sang; ses gousses sont un peu velues, longues & rondes, de la grandeur d'un grain d'orge, au dedans desquelles est la graine qui est noire.

Lieu. Il naît dans les lieux cultivés & sauvages, & il fleurit aux mois de Juillet & d'Août.

Propriétés. Il resout & est apéritif; la graine bûe dans du vin, est bonne contre la pierre & les venins, pour ceux qui crachent le sang; comme aussi son eau distillée sert contre la sciatique; l'herbe miellée étant mise sur les morsures vénimeuses les guérit; enfin il y a peu de plantes qui ayent ses vertus.

Le

Le jus de ses feuilles & fleurs, consolide les playes, sa graine bûe avec du vin blanc, délivre de la fiévre tierce; ses fleurs & sommités sont principalement en usage, pour faire du baume à guérir les playes, tel qu'est celui-ci.

Baume de Mille-pertuis.

Prenez fruits d'orme, fleurs de mille-pertuis, boutons de roses, mettez le tout ensemble dans une teille de verre, & les exposez au soleil jusqu'à ce que vous voyiez que le tout soit tellement consommé, qu'il semble être pourri; puis passez le par un linge, & reservez le pour l'usage. Voiez ce qu'on en dit dans l'article de la distillation de l'eau vulneraire sur le mot DISTILATION.

MILLET d'*Inde*. En latin, *Milium Indicum*.

Description. Une seule racine fibreuse produit plusieurs tiges fortes, épaisses & nouées, pleines d'une moëlle blanche, & qui croissent à la hauteur d'un homme; elles ont à la cime une houpe d'un pié de hauteur, où est la graine en quantité, qui a la figure d'une lentille, un peu longue, tantôt blanche, tantôt brune, & quelquefois noire.

Lieu. Il vient en Italie, en Espagne & aux païs chauds.

Propriétés. Dans la Toscane, la graine sert plus aux pigeons qu'aux hommes; on tire la moëlle de deux ou trois tuyaux de millet d'Inde, que l'on brûle avec une éponge neuve, entiére & rouge; on réduit le tout en poudre, ajoûtant douze ou quinze grains de poivre noir; on y mêle une once de farine de froment, ensuite on en fait un tourteau, qu'on lie avec un œuf frais, lequel on cuit sous la cendre; on le divise en six parties, qu'on fait manger aux malades des écrouelles, de jour entre autre, au défaut de la Lune, ce qu'on réitere durant trois Lunes; Matthiole assure que plusieurs ont été guéris par ce remede.

MIN

MINE. C'est la partie de la terre où se forment les métaux & les mineraux.

On distingue ordinairement les mineraux d'avec les métaux, en ce que les mineraux ne s'étendent point sous le marteau, & ne se fondent point par la violence du feu, & qu'au contraire les métaux ont ces deux propriétés.

Les principales especes des minéraux sont les sel & souphres composés, les pierres & les cailloux.

Voyez ce qu'on dit des eaux minerales dans l'article de l'EAU.

MINE DE PLOMB. C'est un plomb minéral pulvérisé & rendu rouge par une longue calcination au feu. On apporte le Minium d'Angleterre, il doit être net & haut en couleur.

Vertus du minium. Il est dessicatif & astringent, on l'employe dans les onguens, on s'en sert aussi pour la peinture, & pour vernir les poteries de couleur rougeâtre.

MINE DE PLOM NOIRE. C'est un minéral dont il y a deux especes: La prémiere est le craion qui sert à dessiner. Il doit être leger, uni, médiocrement dur, luisant & de couleur argentée; on l'apporte d'Angleterre où il croit.

La seconde espece sert à polir le vieux fer & à donner couleur aux planchers. On le tire de Hollande.

MINERAL. Eau minérale. *Voyez* EAU.

MIR

MIRABOLANS. *Voyez* MYRABOLANS.

MIRLICOTON. C'est une sorte de grosse pêche jaune & de pavie jaune qui meûrit sur la fin de l'automne; ce mot est un terme des Jardiniers de Gascogne.

MIROIR. *Pour faire un miroir concave, ou ardent*, prenez lamines de cuivre, & les ayant coupées, mettez les dans un creuset, & imbibez les d'huile de tartre. Prenez ensuite de l'arsenic en poudre (il en faut un quarteron pour une livre de lamines) stratifiez-en vos lamines, lit sur lit, tant que vous remplissiez le creuset. Adaptez-y après cela un couvercle, qui soit de même terre; luttez bien ce couvercle, & quand le lut sera sec, placez le creuset dans le sable, ensorte qu'il soit tout couvert, excepté le couvercle. Cela fait donnez un feu de dégré, jusqu'à ce que le feu soit assez fort pour faire évaporer l'huile, laquelle étant évaporée, ôtez votre creuset, & quand il sera refroidi, vous le casserez & vous trouverez votre cuivre teint de plusieurs couleurs. Il seroit encore plus varié si au lieu d'arsenic, vous vous serviez d'orpiment.

On prend une partie de ce cuivre, & deux parties de leton. On fait fondre d'abord celui-ci à feu violent, puis on y jette le cuivre preparé, & quand le tout est bien fondu, on jette ce métal dans une terrine pleine d'eau tiede. En le jettant, il faut le faire passer sur un balai de bouleau, afin de le réduire en grenaille. Ce métal ainsi preparé, est blanc; il resiste à la lime, n'est point cassant, a les qualités de l'acier, & est très-propre à recevoir le poliment parfait. Il faudra fondre d'abord trois parties de ce métal, comme ci-devant, puis y jetter une partie d'étain de Cornouille sans plomb. Le tout étant en bonne fonte, on le versera dans le moule convexe pour faire le Miroir concave, ou dans le moule concave, pour faire le miroir convexe.

MIROTON. *Terme de Cuisine*. Pour faire un Miroton, garnissez de bardes de lard, le fond d'une casserole qui ne soit pas trop grande; mettez par dessus, des tranches de veau minces, battues sur une table avec le couperet; étendez sur ces tranches une farce, faite de rouelle de veau hachée avec du lard, de la moëlle de bœuf, des champignons, morilles, mousserons, quelques truffes, fines herbes & bon assaisonnement. On y ajoute deux jaunes d'œufs; on couvre le tout du reste des tranches; ensuite on renverse les bardes de lard; puis ayant couvert le tout, on le fait cuire, donnant un feu doux dessus & dessous. Le Miroton étant cuit, on le dégraisse, puis on le dresse, & on le sert chaudement, le dessus dessous.

MIROTON EN MAIGRE. Ratissez, lavez & fendez le long du ventre, cinq ou six merlans, ôtez-en l'arete & la tête; puis les ayant garnis d'une bonne farce de chair de poisson, roulez les en façon de filets mignons. Ayant ensuite fait une omelette avec un peu de farine, ensorte que cette omelette couvre tout le fond de la casserole, rangez dessus vos poissons farcis, & ayez soin de mettre un peu de beurre sous l'omelette. Ajoutez aux poissons farcis, des truffes, champignons, morilles, & mousserons, si vous en avez, avec bon assaisonnement; couvrez le tout d'une autre omelette qui garnisse entierement la casserole; & faites cuire à petit feu dessous & dessus. Le Miroton étant cuit, égoutez-en le beurre, puis dressez le sur une assiette le dessus dessous, comme il est dit ci-devant. Vous pouvez y ajouter un coulis de champignons, que vous ferez entrer par un petit trou que vous ferez, & que vous boucherez ensuite de la même piece que vous aurez levée.

MIS

MISERERE. *Voyez* COLIQUE.

MISSIONNAIRES. Pour faire & remplir leur devoirs communs, qu'ils fassent attention :

I. S'ils savent qu'ils ne suffit pas d'avoir toutes les qualités que l'Eglise demande pour entrer dans l'état Ecclesiastique, comme font une bonne vocation, une science telle que doivent avoir ceux qui sont destinés à enseigner les autres, & toutes les vertus qui leur sont necessaires, pour s'aquitter des fonctions Apostoliques; mais qu'il faut encore une permission spéciale & par écrit des Prélass, sans laquelle ils n'ont aucun pouvoir, *Non mittebam prophetas, & ipsi currebant; non loquebar ad eos; & ipsi prophetabant.*

II. S'ils ont toute l'application nécessaire pour bien s'aquitter de l'ordre que les Evêques, qui les appellent dans leurs Dioceses, donnent de s'informer de l'état des Paroisses; si le saint Sacrement, les saintes Huiles, les Fonts Batismaux, les ornemens, les Autels & les Reliques sont tenues décemment; si le corps de l'Eglise & le Cimetiere, les Ecoles & les Confreries ont besoin de quelque reglement; quelle est la vie & les mœurs des Ecclésiastiques, la vie & la conduite des Paroissiens, les Lieux de devotion, les principaux & scandaleux desordres, qui y regnent; & enfin de tout ce qu'ils peuvent voir qui merite qu'on leur en rende compte.

III. S'ils ont entrepris de faire des Missions en trop petit nombre & en trop peu de tems, n'y ayant point de village de trois cens communians, où trois ni quatre Prêtres la puissent faire en moins d'un mois, & ainsi des autres à proportion, s'ils veulent s'acquitter en vrais Missionnaires des obligations, qu'ils ont de les instruire de toutes les choses qu'ils doivent savoir pour être sauvés; & que la plupart ignorent, des Commandemens de Dieu & de l'Eglise, de la préparation aux Sacremens & des obligations que l'on contracte en les recevant, des vertus que chacun doit pratiquer conformément à son état & condition, des vices qu'il doit éviter, de la priere & de toutes les autres obligations spirituelles & temporelles qui regardent la vie chrétienne.

IV. Si avant que de commencer les Missions, ils ont été quelques jours en retraite tous ensemble, ou du moins séparément, pour y demander à Dieu ses lumiéres, ses graces & les vertus, qui leur sont nécessaires, pour pouvoir s'aquitter dignement d'un ministre si fort au dessus de leurs forces.

V. S'ils ont sujet de croire sans se flater, qu'ils ont un continuel regard d'amour & de dépendance envers Jesus-Christ, comme leur principe qui les doit toujours diriger, & operer avec eux dans leurs fonctions, puisqu'ils ne doivent agir que par sa vertu.

VI. S'ils ont entierement renoncé à toutes les créatures, & à eux-mêmes.

VII. S'ils ont en eux cette véritable humilité qui leur doit faire toûjours embrasser les fonctions de leur ministere, qui sont les plus basses & les moins éclatantes; aimer les lieux les plus délaissés; les personnes les plus abjectes & les plus grossieres, comme ayant plus de besoins; une patience invincible dans leurs travaux, à supporter l'ignorance & la stupidité des pauvres, une sincere docilité, soûmission & obéissance au reglement de la Mission.

VIII. S'ils sont bien persuadés qu'il est nécessaire que toutes les Vertus évangeliques reluisent dans des vrais Missionnaires, pour renouveller la grace & l'esprit des Chrétiens dans les ames.

IX. S'ils conviennent des regles de la doctrine & de la morale chrétienne qu'ils doivent tenir, pour n'avoir tous que le même esprit, les mêmes sentimens & les mêmes pratiques; & s'ils ont toute l'aplication qu'ils doivent pour ne prêcher que la bonne morale, pour detester la corrompue, pour parler fortement contre les vices publics & scandaleux, pour ne dire que ce qui est utile au salut des ames, & propre à persuader les vertus chrêtiennes, pour condamner les vices & pour ne chercher ni la gloire, ni l'estime des hommes, ni aucune récompense temporelle.

X. S'ils sont fidelles à commencer tous les jours leurs exercices de piété par l'oraison, & s'ils y employent du moins une demi-heure tous ensemble, tant qu'il se peut; s'ils lisent un Chapitre du nouveau Testament au commencement du repas, & quelque bon livre le reste du tems qu'ils sont à table.

XI. S'ils savent l'obligation indispensable qu'ils ont avant que d'absoudre leurs pénitens, de voir en eux la contrition, que le Concile de Trente déclare être nécessaire pour obtenir le pardon des péchés, laquelle renferme selon le même Concile, ces quatre conditions; la prémiere, la haine & la detestation des péchés de la vie passée; la seconde, la cessation du péché qui ne peut être entiere, ni véritable sans le renoncement aux affections & aux occasions du péché; la troisiéme, le ferme propos d'une nouvelle vie, c'est-à-dire, la resolution de ne plus tomber dans le péché, & le désir sincere de faire des actions de justice; la quatriéme, le commencement de cette nouvelle vie, en commençant en effet d'avoir de bonnes dispositions dans le cœur & des sentimens des Vertus chrêtiennes, qui est la même chose que le même Concile, dans le sixiéme Chapitre, de la sixiéme Session, exige des adultes, pour être justifiés par le Batême, disant qu'ils doivent commencer d'aimer Dieu, comme la source de toute justice; & cette disposition est bien plus nécessaire dans le Sacrement de Penitence, puisque les péchés commis aprés le Batême sont beaucoup plus énormes, que ceux qui l'ont precedé.

XII. S'ils savent que ce Concile ne s'est pas contenté de nous prescrire les quatre susdites conditions de la douleur nécessaire pour recevoir l'absolution; mais encore qu'il nous apprend qu'elles se doivent trouver non seulement dans la Contrition, qui est parfaite par la charité, mais encore dans la Contrition imparfaite, qui s'appelle Attrition, puisqu'il rapporte ces deux sortes de contrition, comme deux especes de la contrition générale dont il a parlé auparavant, & à laquelle il a attribué ces quatre conditions, comme y étant essentielles, quoique d'ailleurs chacune ait ses différences particulieres.

XIII. S'ils n'ont point pour les Ecclésiastiques, particulierement pour les Curés dans les Paroisses desquels ils sont, tout le respect, toute la déférence & toute la condescendance, qui est dûe à leur caractere; & si au lieu de les autoriser en tout ce qu'ils peuvent, ils ne s'ingerent pas de dire quelquefois la Messe de Paroisse à leur préjudice, & sans qu'ils les en ayent priés, de donner le soir la bénédiction du saint Sacrement, de bénir les Croix qu'ils appellent des Missions, de porter le saint Viatique aux malades, de recevoir en Confession des pénitens d'un autre Diocese, quoiqu'ils viennent pour éviter la discipline du leur, & contre la défense expresse de leur Prélat.

XIV. Si lors qu'ils veulent enseigner l'Oraison mentale à leurs pénitens, ils le font en public, & voulant se servir de la méthode de saint Charles & de saint François de Sales, qui est très-sainte, ils font voir l'usage qu'il en faut faire, avec les distractions, les sécheresses, ennuis & visions, qui en sont inseparables, afin qu'ils puissent éviter d'un côté le découragement, & de l'autre la perte du tems, les illusions de l'amour propre & du demon.

XV. S'ils n'oublient pas de lire, non pas de reciter par cœur le matin & le soir, la priere & l'abregé de notre créance, après la prédication, pour en instruire insensiblement les personnes qui les écoutent, & les accoutumer à la faire ensuite eux-mêmes dans leurs maisons, toute la famille ensemble; & si pour cela ils la font courte & intelligible, afin que tout le monde la puisse apprendre & pratiquer.

XVI. Si lorsque l'Evêque veut donner la Confirmation, durant ou à la fin de la Mission, ils n'ont pas trouvé que la meilleure façon qu'il y a d'en instruire les personnes qui doivent la recevoir, est de lire en Chaire l'instruction qu'on a destinée pour cela, durant huit jours, au lieu de l'abrégé ordinaire; car par ce moyen, on apprend aux petits la sainteté & les dispositions nécessaires que requiert ce Sacrement, ce qu'on ne peut pas faire par des Catechimes, où il n'y a presque jamais que des enfans.

XVII. Si dans leurs sermons, & sur-tout dans ceux du matin, qui ne doivent être ordinairement qu'un grand Catechime, ils ne sont point trop longs, & si au lieu de ne songer qu'à enseigner familierement en la langue vulgaire du païs, tant qu'il se peut & selon la portée du peuple, les verités qui peuvent être utiles au salut des ames, ils consument un tems si précieux en des choses curieuses, trop relevées & peu profitables.

XVIII. Si les Prédicateurs se sont remplis de toutes les sciences nécessaires sur les verités de l'Evangile, des Peres, des Canons & principalement sur les decisions du Concile de Trente, de la justification, pour pouvoir apprendre à leurs Auditeurs, que personne ne peut être justifié par la loi de Moïse, ou par celle de la nature, sans la grace de Dieu par Jesus-Christ; que le libre arbitre ne peut faire le bien sans la même grace de Jesus-Christ, que l'homme ne peut croire, aimer & esperer, ou faire une véritable pénitence, s'il n'est prévénu & assisté par le saint Esprit; que le libre arbitre étant mû & excité de Dieu, agit & coopere de telle sorte qu'il peut, s'il veut, resister & ne pas agir; que la crainte de l'Enfer, lors qu'elle nous porte à ne plus offenser Dieu est bonne; que la foi seule sans la charité, & les bonnes œuvres ne suffit pas; qu'on ne peut se promettre la persévérance finale dans la grace, sans un secours spécial de Dieu; qu'il n'est pas impossible de garder les Commandemens de Dieu; que ceux qui ont péché après le Batême, & s'en sont relevés par la penitence, sont obligés de satisfaire aux peines temporelles, encore que les Sacremens leur aient remis les peines de l'Enfer & efficacé la coulpe. Enfin si leur vie est exemplaire, s'ils sont gens d'oraison, mortifiés, pénitens & d'édification à tout le monde.

XIX. S'ils n'abusent jamais de la chaire pour déclamer contre quelque particulier, afin de contenter leur passion ou leur vanité, au lieu de ne songer qu'à reprendre les vices, sans désigner personne, ni exciter l'auditoire à rire par des termes bouffons, des gestes ridicules, des histoires apocrifes, ou par des miracles incertains.

XX. Si dans les sermons, dans les exhortations, ou dans leurs discours, ils ne rapportent jamais des cas ou des histoires qui leur sont arrivées dans le Confessional, qui peuvent donner quelque atteinte au secret de ce Tribunal, qui doit être si inviolable; ou être injurieuses aux Curés, en les blamant indirectement, & laisser de mauvaises impressions d'eux dans les esprits des foibles.

XXI. S'ils étendent leurs soins pour le petit Catéchime aux bergers, aux vachers, serviteurs, servantes, vieillards & pauvres malades, comme pour les enfans; & s'ils donnent des heures & des tems qui soient commodes à ces sortes de gens, qui n'en peuvent gueres avoir que le soir après leur travail.

XXII. S'ils destinent pour ces Catechimes, quelqu'un d'entre eux qui ait l'expérience d'un emploi de cette importance, qui sache interroger à propos les plus habiles, de choses utiles & nécessaires; qui parle peu & fasse beaucoup parler les enfans, qui ne les excite point à rire, ni à bouffonner; qui les contienne dans la modestie & dans l'attention, avec douceur & charité; enfin qui les exerce tous les jours à des Cantiques spirituels, comme presque le seul moien, qu'il y a pour bannir les mauvaises chansons, & pour accoûtumer de bonne heure tout le monde à chanter les louanges de Dieu en travaillant; mais il faut remarquer que la prudence chrétienne les oblige à leur en procurer, qu'on ne chante point sur des airs mondains, qui ne soient pas conformes aux Pséaumes des Huguenots, ni remplis de paroles sales, galantes ou à double sens, de peur de leur rapeller par les unes, le souvenir des chansons prophanes, & par les autres scandaliser les foibles, ou de leur donner quelques idées avantageuses des hérétiques, ou de leur remplir l'esprit de mauvaises pensées.

XXIII. S'ils ont négligé de procurer des Ecoles chrétiennes pour l'éducation de la jeunesse, par tout où ils ont pû en faire connoitre les avantages & la facilité, ce qu'ils peuvent faire voir dans le Livre, qui a été fait sur ce sujet dans le Diocese de Beauvais, & dans celui du Seminaire de saint Nicolas du Chardonnet.

XXIV. Si outre les Sermons du matin & du soir, l'Oraison mentale & les petits Catechimes, ils ont soin de s'appliquer encore à deux autres fonctions d'une très-grande utilité:

La prémiere est, de faire des conférences deux ou trois fois la semaine dans quelque Chapelle ou sale particuliere, tant pour les Ecclésiastiques du lieu, que pour ceux des environs, pour leur montrer quelle est la dignité, la perfection & la sainteté des Prêtres; quelle doit être leur science pour pouvoir s'aquitter dignement de toutes les fonctions de leur ordre; quelle doit être toute leur conduite; comment leur vie doit être reglée, afin que leurs mœurs soient, à tout le peuple, des exemples de pieté; l'obligation qu'ils ont de fuir l'avarice, l'orgueil, l'impureté, l'oitiveté & l'ignorance, & de porter les peuples à embrasser les vertus opposées à ces vices.

XXV. S'ils tachent d'établir entre-eux & les Missionnaires, l'uniformité dans l'administration du Sacrement de Pénitence, & dans tout le reste de la discipline Ecclésiastique.

La seconde est, une doctrine ou un grand Catechime, par demandes & par réponses, qui est un moyen admirable pour enseigner à fond la Priere Dominicale, la Salutation de la sainte Vierge, le Symbole des Apotres, les Sacremens, les Commandemens de Dieu, & les Sermons mêmes les plus utiles, qu'on peut réduire après les avoir prêchés, en demandes nécessaires pour expliquer dans un très-grand détail tout ce qu'on veut. Mais il faut que le Missionnaire qui monte en chaire, soit convenu auparavant avec celui qui doit interroger, & qu'il s'étudie à faire ses réponses précises & succintes, après avoir répété tout haut la demande qu'on lui aura faite; il n'y a qu'à en faire le moindre essai, pour être convaincu des grands avantages qui en reviennent.

XXVI. S'ils prennent toutes les précautions qui sont nécessaires, lors qu'il n'y a pas assez de Confessionnaux pour tous les Confesseurs, de se mettre en

un lieu & dans une posture qui empêchent les femmes de s'appuyer sur leurs génoux, ni la tête l'un contre l'autre en se confessant, ni personne si proche d'eux qu'on les puisse entendre, ce qui est presque inévitable, à moins qu'il n'y ait une distance considerable entre le Confesseur & les autres, qui ne se confessent pas encore.

XXVII. Si, sous un faux prétexte que la Mission finit, ou que les pénitens leur paroissent un peu touchés, ils ne précipitent pas les absolutions à la ruine entiere des ames. Ce sont ces flateurs & ces imprudens, dit saint François de Sales, dans l'avertissement à ses Confesseurs, après saint Cyprien, qui font glisser dans l'Eglise une douce cruauté, qui se couvre du nom de misericorde & de piété. C'est de cette sorte d'absolution, ajoûte-t-il, d'où naît une fausse paix, pernicieuse à ceux qui la donnent, & inutile à ceux qui la reçoivent, parce qu'en la leur accordant, on couvre seulement les playes des mourans, au lieu d'apporter de veritables remedes à leurs maux & on tue les malades au lieu de les guérir.

XXVIII. S'ils continuent, comme on fait en quelques Dioceses, de celebrer une grande Messe du Saint Esprit en arrivant, & à la fin une autre du Saint Sacrement ou des morts, au lieu de se contenter d'une Messe basse; pour ne pas consommer à chanter le tems qui est destiné à l'instruction des peuples, & pour ne pas donner occasion de quitter l'Eglise à ceux qui n'ont ni le loisir, ni la devotion d'assister à la grande Messe.

XXIX. S'ils ne manquent point dès le prémier jour de leur arrivée, d'aller tous ensemble adorer le Saint Sacrement de l'Autel, dans la principale Eglise, de visiter ensuite le Curé, pour lui rendre leurs devoirs, leur montrer la Mission qu'ils ont de l'Evêque, & leur pouvoir; convenir avec lui de la conduite extérieure qu'ils doivent tenir dans le lieu, & suivre ses avis en tout ce qui se peut; de-là, s'ils en ont le tems, ou dès le lendemain, chés le Seigneur de la Terre, chés les principaux Magistrats ou Officiers de Justice, chés les Echevins ou Consuls, & autres d'une particuliere considération, pour leur demander à tous l'honneur de leur protection, en tout ce qui est nécessaire pour le bien de la Mission.

XXX. Si le Directeur de la Mission est allé lui-même avec le Curé, ou quelque personne du lieu, d'une pieté reconnue, faire la visite de toutes les maisons, pour consoler les malades, s'informer si tous savent leur croyance, si on y fait la Priere en commun, s'il n'y a point de division entre eux, si les enfans passé l'âge de cinq à six ans couchent avec leur pere & mere, ou les garçons avec les filles.

XXXI. S'ils ont, sous prétexte d'occuper le peuple, exposé ou porté en procession le Saint Sacrement, & donné la Bénédiction, à la reserve de celle qu'on donne tous les soirs après le dernier Sermon, le reste étant contraire à l'esprit de l'Eglise, aux Ordonnances des Dioceses, & à l'intention des Prélats.

XXXII. S'ils sont bien persuadés qu'une des plus importantes choses qu'ils puissent faire, c'est aussi-tôt après leur arrivée, de commettre quelqu'un d'entre eux pour travailler aux accommodemens, querelles & procès; car outre le bien qui en arrive, il est dangereux d'achever les Confessions de ceux qui sont en cet état, avant qu'ils en soient dehors, & que leurs procès ou leurs querelles soient terminées.

XXXIII. S'ils souffrent parmi eux des Confesseurs si deraisonnables, que d'obliger leurs pénitens de leur obéir aveuglement en tout ce qu'ils leur ordonnent, de ne les changer point, & de ne consulter jamais d'autres personnes habiles.

XXXIV. Si en voulant donner quelque assistance aux Maisons Religieuses, par quelques Prédications, conférences, ou Confessions extraordinaires & générales, ils évitent soigneusement tous les attachemens ou amusemens inutiles, & n'abandonnent pas pour cela l'œuvre principale de leur Mission.

XXXV. S'ils bénissent des anneaux pour donner à des filles qui ont fait vœu de Virginité, ou à qui ils inspirent de le faire; cette pratique étant nouvelle & pernicieuse.

XXXVI. S'ils font des visites particulieres sans approbation du Directeur, & avec un Compagnon, & s'ils prennent la liberté d'aller manger chez quelqu'un de leurs amis, sous quelque prétexte que ce soit, pendant la Mission.

XXXVII. S'ils attendent au moins huit jours à entendre les Confessions, pour avoir le tems de disposer les ames à les bien faire, & de les instruire de leurs principales obligations.

XXXVIII. S'ils gardent toûjours la frugalité, qui est nécessaire à des Ouvriers Evangeliques.

XXXIX. Si le Directeur a soin des petits besoins des Missionnaires, d'appliquer chacun à ce à quoi il est propre, de tout ce qui regarde l'avancement & le Spirituel de la Mission; & de tenir une conference le jour de relâche qu'on prend toutes les Semaines, sur le bon ordre & le reglement de la Mission, sur les défauts qu'on y a remarqués, & sur les principales vertus qui sont nécessaires aux Missionnaires, & s'il a lui-même la charité, la douceur & la patience qu'il doit avoir.

XL. S'ils conservent entre eux la charité, l'union & la paix, que des Prêtres, qui veulent instruire les autres, doivent avoir, *honore invicem prævenientes.*

XLI. Si après les Missions du moins de chaque année, ils sont demeurés quelques jours en silence & en retraite, pour faire une revûe générale sur les principaux défauts qu'ils ont commis, sur-tout dans l'administration de la Parole de Dieu & du Sacrement de Penitence, qui sont des fonctions très-dangéreuses pour ceux qui ne s'en acquitent pas saintement, afin de s'humilier, de se renouveller, & de s'offrir deréchef pour se mettre en état de continuer de rendre à son Eglise tous les services, qu'on peut & qu'on doit lui rendre.

XLII. S'ils savent les cas les plus communs ausquels il est nécessaire de refuser ou de differer l'absolution au penitent; car on ne sauroit assez gémir devant Dieu, de la négligence que la plûpart des Confesseurs ont de s'instruire & d'observer les regles de l'Eglise à l'égard des Pénitens; & c'est ce qui fait le grand sujet de la douleur continuelle de tous les Saints Evêques & des vrais Chrêtiens. Les Confesseurs, dit le Pere Bonis de la Compagnie de JESUS, doivent prendre garde à ne pas donner l'absolution à ceux à qu'ils sont obligés de la refuser, c'est-à-dire, à ceux qui n'en sont pas capables; comme seroit par exemple, celui qui n'auroit pas un veritable repentir de tous les péchés mortels qu'il a commis, ou qui n'a pas un ferme propos de s'en abstenir, ou qui le pouvant n'a pas la volonté de satisfaire à ceux, à qui il est obligé de le faire, ou a raison du bien, ou de la réputation, ou des injures & autres cas semblables, ou qui ne veut pas se separer de l'occasion du péché mortel; parce que toutes ces sortes de gens n'ont pas la Contrition au point & au degré qu'elle est requise pour recevoir l'absolution, & n'ont pas même l'Attrition.

S. François Xavier dit, que comme il y a bien da

la différence entre les promesses & les effets, quand les Penitens ont manqué de fidelité aux autres Confesseurs, on est obligé de leur faire executer ce qui leur avoit été ordonné, avant que de leur donner l'absolution.

Comme le bon usage, dit Saint François de Sales, que le Confesseur fait du pouvoir qu'il a d'absoudre, soûtient la vigueur de la penitence, tire le pécheur de la servitude & édifie l'Eglise, qui est la fidelle depositaire des clefs du Ciel; il n'y a rien aussi qui la deshonore plus honteusement, qui enerve tant la discipline de l'Eglise, & qui endorme plus doucement les pécheurs dans leurs iniquités & leurs abominations, que l'abus que les Prêtres font de l'absolution, la donnant plûtôt en valets & en esclaves, qu'en Juges, par une complaisance lâche & criminelle, & en la précipitant par imprudence, avant que d'avoir examiné sérieusement si le Penitent est capable de la recevoir. C'est de ces flateurs & de ses imprudens dont Saint Cyprien dit, qu'ils font glisser dans l'Eglise une douce cruauté qui se couvre du nom de misericorde & de piété; c'est cette sorte d'absolution qu'il appelle une fausse paix, pernicieuse à ceux qui la donnent, inutile à ceux qui la reçoivent, parce qu'en la leur accordant, on couvre seulement les playes des mourans, au lieu d'apporter de véritables remedes à leurs maux, & on tue le malade au lieu de le guérir.

C'est pourquoi pour remedier à ces desordres, les Confesseurs differeront l'absolution à ceux qu'ils ne jugeront pas dignes de cette grace, tels que sont ceux qui n'ont donné aucune marque d'une douleur véritable & surnaturelle, & d'un sincere repentir des péchés mortels, dont ils se sont accusés; qui ne veulent pas changer de vie, qui n'ont pas étouffé la rancune qu'ils ont contre leur prochain; qui ayant été exhortés en Confession de s'instruire des principaux Mysteres de la Foi, & autres choses nécessaires à salut, ont négligé de le faire; ceux qui n'ont pas restitué le bien d'autrui, le pouvant & y étant obligés; qui n'ont pas quitté actuellement l'occasion du péché mortel, le pouvant sans scandale & sans peril; ceux qui n'ont pas fait tous leurs efforts pour deraciner en eux les mauvaises habitudes de blasphemer, en ayant été déja repris & avertis en Confession; ceux qui ont scandalisé le prochain publiquement, & qui n'ont ni satisfait ni ôté le scandale, & d'autant plus que plusieurs Confesseurs se rendent faciles à donner l'absolution sur les promesses que les pénitens leur font de s'amender & de quitter l'occasion prochaine; on doit examiner diligemment s'ils ont déja promis la même chose dans les confessions précédentes; car s'ils l'ont fait & n'ont pas tenu leur parole, les Confesseurs ne doivent pas s'y fier; mais differer l'absolution jusques à ce qu'ils se soient retirés de l'occasion, & qu'ils ayent même vécu quelques tems sans la reprendre; car si l'on donne l'absolution sans esperer probablement que le pénitent tiendra parole, l'on expose le sang de Jesus-Christ à être prophané, & l'on se rend coupable des rechutes & des suites funestes qui naissent de la fausse absolution, qui damne une infinité de Confesseurs & de penitens.

MIT

MITHRIDAT. C'est un antidote ou opiate, composé de la quantité de quarante-sept ingrediens, sans compter le vin & le miel. Il a pris son nom de son Auteur Mitridate, Roi de Pont & de Bithinie.

Ces ingrediens sont la myrrhe, le saffran, l'agaric, le gimgembre, la canelle, le spic-nard, l'oliban, les semences de thlaspi & de seseli de Marseille, l'opobalsame, le jonc odorant, le stœcas Arabic, le costus blanc, le galbanum, la térébentine, le poivre long, le castoreum, le suc d'hypocistis, le styrax calamite, l'opoponax, le folium Indum, la casse odorante, le polium de montagne, le poivre blanc, le scordium, la semence du daucus de Crete, le corpobalsame, les trochisques de Cyphi, le bdellium, le nard celtique, la gomme Arabique, le persil de Macedoine, l'opium, le petit cardamome, la semence de fenouil, la racine de gentiane, les roses rouges, le dictame de Crete, la semence d'anis, la racine d'acorus verus, d'arum & du phù, le sagapenum, le méon Athamantique, l'acacia vera, le ventre de stinc, & la semence de millepertuis.

Pour faire leur mélange, Bauderon dit qu'il faut prémierement infuser sur les cendres chaudes dans le vin de Falerne, dans la malvoisie, ou dans un excellent vin vieux, chacun à part, l'opium coupé par petites pieces, le galbanum, le sagapenum, l'opoponax, le bdellium, l'hypocistis, l'acacia, la gomme Arabique, la myrrhe & le styrax; pendant quoi il veut qu'on travaille à la poudre qui se fait selon le même auteur, en trochisquant l'agaric avec du vin, le faisant secher, & ensuite le pulvériser à part. Cela fait, il veut qu'on mette au prémier rang de trituration les racines de gentiane incisées, le méon, l'acorus, la valériane, le gingembre, le costus & le spicnard incisé; & qu'au second rang, on mette le nard celtique, le castoreum, le folium, la canelle, la casse odorante, le stœcas & toutes les semences, & les trochisques de Cyphi; & qu'au troisiéme on mette les herbes & les roses.

Il veut qu'on pulvérise à part l'encens, le saffran & la gomme Arabique, si elle est seche, dont les poudres subtiles & mêlées seront gardées pour les mêler avec les autres; cela fait, il veut qu'on coule les liqueurs, gommes & sucs, & qu'on les cuise jusqu'à la consomption, ou à peu près, du vin qu'on y aura mis, puis qu'on prenne du miel blanc de Provence ou Languedoc, le triple du tout, après qu'il est écumé & cuit, & qu'on y détrempe peu à peu les gommes, liqueurs & sucs; qu'après cela la bassine otée de dessus le feu, on y ajoute les poudres de la térébentine.

Il veut enfin qu'on continue à remuer le tout avec un pilon de bois, jusqu'à ce qu'il soit froid, & qu'il soit gardé dans un pot de terre vernissé, en sorte qu'il ne soit pas tout plein, crainte qu'en bouillant il ne s'en aille par dessus. Verni est du même sentiment, sinon qu'il dit que pour les gommes, les larmes & autres sucs étant bien nets, chacun sera mis en son rang dans la poudre pour être le tout passé convenablement par un tamis, à la reserve de la térébentine & de l'opobalsame, qui seront liquefiés sur un petit feu dans un vaisseau convenable, & qu'on les y versera & mêlera exactement, le mélange des poudres avec le miel encore chaud étant fait.

Vertus & propriétés du Mithridat.

La froideur de l'opium étant surmontée par la chaleur des autres médicamens, & par la cuisson; il est singulierement propre aux maladies froides du cerveau; de tous les visceres, & même des jointures, comme aussi contre la peste, les poisons & les morsures des bêtes venimeuses, en quoi cependant il cede à la Thériaque.

Mithridat contre la peste du bétail à corne.

Prenez de la rhue, millefleurs, sauge, mélisse, scabieuse, fleurs ou sommités de romarin, autant de l'un que de l'autre, une poignée; mettez le tout en

poudre, & puis faites le bouillir dans du vin, & passez le; il faut ensuite ajoûter à ladite décoction une livre de miel ou sucre royal, panicot, gingembre, semence de moutarde, une once de chacun, graine de genievre & *semen contra*, demi livre de chacun; mettez les graines en poudre, & mêlez les avec le miel cuit avec ladite décoction, & quand il sera froid, mettez quatre onces de regule d'antimoine bien en poudre. La dose est une once détrempée avec du vin.

MOE

MOELLE. C'est une substance molle & grasse, qui est renfermée dans les canaux, que l'on observe intérieurement au milieu des os longs. Cette substance n'est autre chose qu'un amas de plusieurs vesicules qui se communiquent les unes aux autres & qui contiennent une liqueur sulphureuse qui se separe du sang. Ces vesicules sont recouvertes d'une membrane qui leur est commune & qui est adherante à la surface interne de l'os. La Moëlle étant reprise par les veines, elle sert à adoucir l'acrimonie des sels du sang, & en passant à travers la substance de l'os, elle amolit les fibres qui le composent, & les rend par conséquent plus propres à recevoir le suc dont elles ont besoin.

Les anciens ont crû que la Moëlle servoit de nourriture aux os; mais les experiences que les modernes ont faites, ne permettent pas de douter, que les os ne soient nourris de sang, comme les autres parties des animaux. On a crû encore jusqu'aux siecle dernier, que les os étoient pleins de Moëlle, lorsque la Lune étoit pleine, & qu'ils étoient vides lorsqu'elle étoit en decours; cependant des personnes fort exactes ont assuré avoir observé que les os & les écrevisses se trouvoient indifféremment tantôt pleines, & tantôt vides dans tous les tems de la Lune.

Les animaux dont les Moëlles sont en usage en Médecine sont les bœufs, les chiens, les cerfs, les chevreaux & les veaux.

Les Moëlles prises, lorsque les os sont pleins & qu'elles sont bien preparées, c'est-à-dire, fondues à feu lent, bien passées & mises dans un pot de terre, se peuvent garder l'espace de deux ans. La meilleure de toutes est celle de cerf, après laquelle est celle de veau; c'est pourquoi au défaut de la premiere, on employe l'autre.

Vertus de la Moëlle de cerf.

On l'employe extérieurement contre les rûmatismes, contre les fractures, contre la goutte sciatique, pour fortifier les nerfs, & pour resoudre.

Vertus de la Moëlle de veau.

La Moëlle aussi bien que la graisse de veau sont adoucissantes, émollientes & resolutives.

Vertus des Moelles en général. Elles échauffent, elles amollissent, elles rarefient & remplissent les cavités des ulceres; d'où vient que leur usage est dans les tumeurs dures, scirrheuses & autres semblables. Remarquez que la Moëlle de bœuf & celle de bouc sont plus âcres & plus séches que celles de cerf & de veau, & par conséquent moins propres pour ramollir.

On fait des ragoûts & des tourtes avec de Moëlle de bœuf. On donne encore le nom de Moëlle à une substance molle qui vient au milieu de quelques arbres & de quelques plantes; telles sont la casse, le sureau & l'héliotrope.

MOI

MOINEAU. *Voyez* OISEAU de voliere.

MOIS. C'est la douziéme partie de l'année. Tout le monde sait que l'année est divisée en douze mois, qui sont Janvier, Fevrier, Mars, Avril, May, Juin, Juillet, Aout, Septembre, Octobre, Novembre & Decembre. Chaque mois n'a pas le même nombre de jours, les uns en ont 30. les autres 31. & Fevrier n'en a que vingt-huit, excepté dans les années bissextiles qu'on lui en donne 29. Ces quatre petits vers comprennent le nombre des jours de chaque Mois.

Trente jours ont Novembre;
Avril, Juin, & Septembre.
De vingt & huit il en est un.
Tous les autres en ont trent'un.

Voici une autre maniére de trouver les mois qui ont 30. & 31. jours.

Ayant la main ouverte, abaissez deux doigts, savoir l'*indice* & l'*annulaire*: comptez les Mois sur les doigts de la main, commençant par Mars sur le pouce, Avril sur l'indice & ainsi de suite, tous les doigts levés marqueront les mois de 31. jours & les autres marqueront les mois de 30 jours. Il faut se souvenir que Fevrier n'a que 28. jours dans les années communes, & 29. dans les bissextiles.

Le Mois comprend quatre semaines & quelques jours.

Ce qu'on vient de dire regarde le Mois civil ou commun. On peut encore en distinguer deux autres avec les Astronomes. Le mois solaire & le Mois lunaire.

Le Mois solaire est le tems que le soleil employe à parcourir, par son mouvement propre, un signe du Zodiaque, ou 30. dégrés de l'Ecliptique. Ce qu'il fait à peu près en 30. jours & demi.

Le Mois lunaire, qu'on nomme synodique, est tout le tems compris depuis une nouvelle lune jusqu'à l'autre. Il s'acheve en 29. jours & 12. heures. C'est ce qui fait qu'on a determiné le mois lunaire civile à être alternativement de 29. & de 30. jours; de sorte qu'au Mois de Janvier, on donne 30. jours à la lune; au mois de Fevrier 29. au Mois de Mars, 30. au Mois d'Avril, 29. & ainsi de suite jusqu'à la fin de l'année. On compte donc six Mois lunaires de 30. jours & six autres de 29. tous les jours de ces Mois ajoûtés ensemble font 354. jours, ce qui est le nombre des jours de l'année lunaire civile. Les Mois de 30. jours sont appellés Mois pleins, & les autres qui ne sont que de 29. jours sont nommés caves.

LES MOIS. C'est aussi un terme qui se dit de la perte de sang qui arrive aux femmes environ tous les mois. C'est ce qu'elles appellent leurs *ordinaires* ou *regles*; & les Médecins *fleurs* ou *menstrues*.

Pour provoquer les Mois.

Prenez de l'herbe au chat, pilez la pour en exprimer le jus, & donnez en à boire.

Autre. Prenez de l'eau où l'on a trempé du levain de segle, & faites en boire.

MOISSON. *Voyez* LABOURAGE.

MOL

MOLE. C'est une abondance de sang qui se joint aux semences retenues en la matrice, laquelle par une chaleur immoderée se change en plusieurs petites masses de chair, ou en une grosse seulement. On s'en apperçoit lorsque le corps devient maigre, que la couleur se ternit; que l'appétit manque, que les hypocondres s'enflent, que l'épine du dos est douloureuse, que les mois sont arrêtés, que les mam-

melles grossissent, que le ventre est tendu & élevé, & que rien n'y remue.

Tous ces simptomes dans les commencemens font soupçonner de grossesse, mais on en est détrompé, lorsque le terme de l'accouchement passe, & qu'ils ne laissent pas de continuer.

Dans les contrées Méridionales, les femmes sont sujettes non seulement à faire des moles, mais encore des monstres. Si cette maladie, après en avoir reconu toutes les marques véritables, se negligeoit, elle deviendroit incurable, & dans la suite causeroit l'hydropisie; c'est pourquoi pour en prevenir les accidens, on se fera aussitot tirer du sang du pié, en cas qu'il y eût beaucoup de plenitude, & que l'âge & les forces le puissent aussi permettre; on usera ensuite d'un regime chaud & humide; chaud pour ouvrir, & humide pour ramolir; à cet effet, on aura recours aux remedes, qui sont propres à la retention des mois, sans toutefois negliger ceux qui sont ici ordonnés.

Prenez demi once d'heuphorbe bien pulvérisée, composez en des pilules avec un peu de sirop d'armoise, ou de son suc, partagez les en quatre prises, une dragme pour une prise, & faites en prendre une tous les matins à jeun; sinon, on se servira de fois à autre de pilules d'hiere simple, ou de trochisques de mirrhe, ou d'agaric, ou d'hermodates, & d'injections faites avec des mauves, de la pariétaire, de l'origan, de la calamenthe, de la camomille, du melilot, du romarin, de la sauge, de l'armoise, de l'anis & du fenouil. On pourra encore prendre les bains, dans lesquels on ajoutera une bonne partie desdites herbes, au sortir on frotera les reins & le ventre d'huile de lis & de camomille, ou avec de la graisse d'oye; les pessaires & les parfums reçus par en bas aideront beaucoup à la détacher, & à l'attirer en même-tems; il faudra composer les prémiers avec une dragme de poudre d'iris, demi dragme de mirrhe, vingt grains de castor & de semence de rhüe & de thérébentine, autant qu'il en sera nécessaire; sinon prenez deux onces d'huile de muscade mélées parmi deux dragmes de poudre de gentiane & avec du coton, que l'on en fasse un pessaire, ainsi qu'on le jugera à propos; à l'égard du parfum, on se servira de la mirrhe.

Souvent avec la mole charneuse, il s'y méle quantité de vents, ou de matieres aqueuses, qui en augmentent les accidens & les simptomes, & deux autres simples qui sont improprement appellés moles; elles arrivent aux filles ainsi qu'aux femmes, par une suppression de leurs ordinaires, qui leur cause comme une hydropisie ascite ou timpanite.

A la prémiere, on employera les mêmes remedes, usant au surplus de pessaires faits d'ellébore blanc, d'opoponax & de fiel de bœuf, ou de taureau.

A l'autre, les pareils remedes qu'à l'hydropisie timpanite, & s'il y a lieu de pratiquer les pessaires, on les composera de suc de rhüe, de miel & de nitre, ou quelqu'autre avec le bdelium, l'huile de nard, ou le suc d'armoise.

Il faudra se servir de ferrement pour arracher les moles, si les remedes ne peuvent pas en délivrer; ainsi qu'il a été dit dans l'article de la Matrice.

MOLETTE, se dit d'un melon qui est mal fait dans sa figure, c'est-à-dire, qui est menu & étranglé, soit du côté de la queue, soit du côté de l'œil, ou qui est plat & enfoncé d'un côté au lieu d'être rond. Molette se dit aussi des concombres mal faits.

MOLY-BULBEUX.

Description. Le Moly a les feuilles comme le *gramen*, ou dent de chien, quoique plus larges & repandues à terre; ses fleurs sont blanches comme celles du violier, ou de giroflée blanche, étant toutefois moindres & blanches; elles sont de la grandeur de la violette; sa tige est blanche & fort haute, à la racine de laquelle elle ressemble à un ail; sa racine est petite & bulbeuse.

Lieu. Il naît dans l'Arcadie autour de Phénée & dans le Mont Cyllené; il fleurit en avril. On voit la vraie plante des Anciens, au jardin des plantes à Padoue & à Boulogne.

Proprietés. La racine est astringente; étant mélée avec de la farine d'ivraye, elle reserre la matrice; c'est un grand remede contre les malefices. Selon les Anciens, on s'en servoit en Grece contre toutes les maladies, ce qui fait voir qu'en ce tems-là cette plante n'étoit pas inconnue.

MON

MONNOYE. C'est une piece de métal marquée aux armes d'un Prince ou d'un Etat, qui lui donnent cours pour servir de prix commun aux choses d'inégale valeur, & faciliter la commodité du commerce. On peut mettre au rang des monnoies l'écu qui vaut 3. livres. La livre tournois se divise en 20. sous, le sous en 12. deniers, le denier en 12. mailles ou oboles, l'obole en 2. pites.

MONNOYERE, ou *herbe à cent maladies.*

Description. C'est une plante qui rampe par terre; ses tiges ressemblent à des jones, d'où sortent des feuilles des deux côtés, depuis la racine jusqu'à la cime, qui sont rondes & épaisses comme des pieces de monnoye, d'où elle a pris son nom.

Lieu. Elle naît sur le bord des fosées & dans les lieux humides; elle fleurit en mai & garde les fleurs tout l'été.

Propriétés. Étant donnée à boire en poudre avec de l'eau ferrée, elle arrête les ruptures des enfans; & bûe dans du vin, elle guérit la dyssenterie & les autres flux. Elle fortifie les intestins & sert à ceux qui crachent le sang, aux ulceres des intestins & à ceux des poûmons. Son herbe appliquée en emplâtre guérit les blessures fraiches, ce que fait aussi le suc des feuilles, aussi bien que leur decoction.

MONTE'E. Terme de Fauconnerie. Se dit du vol de l'oiseau qui s'éleve à angles droits, par carrieres, & par dégrés, lorsqu'il poursuit sa proye. Monter d'essor; c'est quand l'oiseau se guinde si haut en l'air, pour chercher le frais, qu'on le perd de vûe. Monter par fuite; c'est lorsque l'oiseau s'échape par tirades & gambades, pour échaper à la poursuite d'un autre oiseau plus fort que lui.

MONTER sur l'asle. *Voyez* VOLER.

MONTER. Les laitues montent, c'est-à-dire, font une tige; d'où vient qu'on dit, *le montant d'une plante ou de la tige.*

MONTER. On dit *monter un filet*; c'est mettre toutes les cordes nécessaires pour le rendre prêt à servir.

MOQUETTE. *Voyez* MEUTE.

MOR

MORELLE. Il y en a de plusieurs sortes; la prémiere appellée par Dioscoride *Solanum hortense & Sativum.* Théophraste met ce *Solanum* au rang des herbes potageres; il vient de même dans les jardins & dans les champs, il porte des bayes noires. Le second est *Solanum somniferum*, parce qu'il provoque le sommeil; & le troisiéme est le *Solanum furiosum*, ou *maniacum*, parce qu'il met en furie ceux qui en ont pris. Il y en a encore plusieurs autres, l'un est appellé *Solanum signosum*, dont la tige & les feuilles sont sem-

blables à celles du *smilax* ; l'autre *uva lupina* ou *aconitum*, ou *herba Patris* ; un autre, *Solanum pomiferum* parce qu'il porte des pommes, appellées par les Herboristes *poma mirabilia & aurea*, & un autre enfin dit *stramonium*.

De toutes ces especes, il n'y a en usage que le *solanum hortense* de Dioscoride, qu'on appelle Morelle, & celui qui croit dans les champs, que l'on nomme *solanum vesicarium*, ou *halicacabus*, ou *alkekengi*.

Description. La Morelle a les feuilles plus grandes que le Basilic, semblables à celles de l'alicacabum, mais plus noires, plus tendres & longuettes, elle a force branches, qui sont jaunes au milieu, d'où naissent des grains ronds vineux, gros comme ceux du genêt, au dedans desquels est la graine blanche & menue.

Lieu. Elle croît auprès des murailles & des haies, & fleurit en Juin & continue tout l'Eté.

Propriétés. Le suc des feuilles ou du fruit mêlé avec de l'huile rosat & un peu de vinaigre, est admirable contre les douleurs chaudes de la tête, particulierement contre celles qui sont causées par le frenesie, & contre l'inflammation du cerveau. On applique sur le devant de la tête, un linge imbibé de ce melange. Le suc distillé dans les oreilles en ôte incontinent les douleurs.

La morelle rafraîchit, elle excite le sommeil, & est fort propre contre érysipeles, les inflammations de la poitrine, les douleurs de tête, & les fiévres ardentes.

Ses feuilles & ses fruits sont anodins, émolliens & adoucissans. On les employe utilement pour relacher les fibres trop tendues, & pour dissiper les hémorroïdes, sur lesquelles il faut les appliquer en cataplâme, ou seulement pilées & écrasées. Le suc exprimé, & remué quelque tems dans un mortier de plomb, produit le même effet ; on en bassine les hemorroïdes, ou bien on l'applique dessus, par le moyen d'un linge qui en est imbibé. On s'en sert de la même maniere contre l'érésipele, les dartres, les boutons & autres maladies de la peau. Il est aussi fort utile contre le cancer, il est bon de mêler avec ce suc, un peu d'esprit de vin, ou d'eau de vie, pour en corriger la trop grande froideur, qui le rend trop repercussif. On employe l'eau distillée de Morelle, comme le suc, mais elle n'a pas tant de vertu.

MORGELINE, en latin *alsine*.

Description. La Morgeline a les feuilles semblables à la pariétaire, mais elles sont plus petites, & ne sont pas velues, étant semblables à des oreilles de rats ; c'est pourquoi on l'appelle encore *Myosotis* ; quand elles sont foulées, elles sentent le concombre, sa fleur est blanche & sa tige est ronde.

Lieu. Elle nait dans les bois & à l'ombre, & fleurit au milieu de l'Eté & en Août.

Propriétés. Elle rafraîchit sans resserrer ; on en donne aux enfans dans l'ardeur de leurs maladies, pour les préserver de beaucoup d'accidens, & aux oiseaux dans les cages, pour leur faire revenir l'appetit. Son eau distillée est bonne aux phtisiques. Elle est utile en fomentation, pour l'inflammation des yeux ; elle arrête le crachement de sang, étant mangée avec des œufs, en omelette ; elle rétablit les forces des personnes qui sont épuisées par de longues maladies, & qui sont tombées dans une maigreur extrême ; elle convient aux enfans qui ont des tranchées & des douleurs, qui les conduisent aux convulsions, & à l'épilepsie. Enfin on prétend qu'elle a toutes les vertus du pourpier, & de la pariétaire.

On prend le suc depuré de Morgeline dans un petit bouillon, sa dose est d'une once, ou la poudre des feuilles sechées à l'ombre, la dose est d'une dragme. On peut prendre aussi les feuilles en décoction ; la dose est d'une poignée dans une chopine d'eau. On se sert encore du suc député de cette plante pour nettoyer les playes, & les vieux ulceres.

MORILLE. En latin *Boletus esculentus*. C'est une espece de champignon gros comme une noix, percé de grands trous en forme de rayons de miel ; en quoi il est différent du champignon ordinaire qui est feuilleté ou fistuleux. Sa couleur est blanchêtra, ou jaunâtre, ou d'un blanc qui tire un peu sur le rougeâtre, ou quelquefois noirâtre.

Lieu. Elle croît dans les bois, aux pieds des arbres, & dans les endroits humides où il y a de l'herbe en abondance.

Propriétés. Elle est restaurante, & excite l'appetit ; on l'employe dans les sauces comme un ragoût délicieux.

Maniere d'aprêter les Morilles.

On prend des morilles qu'on lave bien, à cause du gravier qui reste toûjours dans les trous ; puis on les passe à la poêle avec du beurre ou du lard fondu, aprés les avoir coupées ; cela fait, on y met du persil & du cerfeuil bien menu, le tout assaisonné de sel, de poivre & de muscade, avec un peu de bouillon, dans lequel on les fait cuire dans une casserole ou dans un pot ; étant bien cuites & bien mitonnées, on les sert avec jus d'orange.

Autre maniere de les aprêter.

Après avoir bien lavé & coupé en long vos morilles, vous les passerez au roux avec beurre, ou lard fondu, persil hâché menu & bon assaisonnement. Vous y ajoûterez un peu de bouillon, & les laisserez cuire à petit feu. Etant cuites vous y jetterez une sausse liée avec jaunes d'œufs, & jus de citron, ou verjus.

Morilles frites.

Aprés les avoir lavées en plusieurs eaux, & coupées, comme ci-dessus ; vous les ferez bouillir à petit feu, avec un peu de bouillon ; lequel étant consommé, vous les ferez frire avec lard fondu, ou saindoux ; puis vous ferez une sausse avec du même bouillon, assaisonnée de sel & de muscade, & vous les servirez chaudement avec jus de mouton.

MORSURE. *Remede contre la morsure d'un homme.* Il faut d'abord presser la playe, pour en faire sortir le sang, ensuite la laver de fort vinaigre, aussi bien que les endroits qui en sont proches ; après cela, il faut le couvrir d'un morceau de linge, ou d'un gros flocon de cotton imbibé d'eau de vie, où l'on aura fait dissoudre auparavant de la thériaque ; enfin il faut envelopper toute la partie affligée, d'un linge en double trempé dans l'eau & le vinaigre. Il faut reïterer ce pansement deux, ou trois fois le jour.

MORSURE de bête. *Voyez* RAGE. EMPL. *manus dei*.

MORSURE de bête venimeuse. *Voyez* VENIN. EMPL. *manus dei*.

MORSURE de serpent. *Voyez* SERPENT.

MORSURE de vipere. *Voyez* VIPERE.

MORS DE DIABLE.

Description. Il a les feuilles proche de terre, semblables à celles du plantin, elles sont unies ; n'aiant qu'un petit nerf au milieu ; celles qui croissent autour des tiges qui sont hautes de deux coudées ; sont plus étroites & plus courtes, & un peu dentellées ; ses fleurs ressemblent à celles de la scabieuse ; il a plusieurs racines noires, découpées & rongées, d'où elle

elle a pris son nom, comme si le diable, enviant les vertus de cette herbe, les eût rongées.

Lieu. Cette plante vient dans les lieux incultes, dans les bois & ailleurs ; elle est en fleur au mois d'Août, & c'est par la fleur qu'on la distingue de la scabieuse.

Propriétés. Le vin de sa décoction étant bû guérit le charbon ; elle est un fort bon remede contre la peste & contre les douleurs de la matrice ; la racine pilée en poudre est bonne contre les vers ; l'eau distillée de cette herbe a la même vertu que la scabieuse.

MORT au chien, en latin *colchicum.*

Description. Cette plante pousse quelques feuilles qui ressemblent à celles du lys. Il s'éleve de la racine trois ou quatre tuyaux longs qui s'évasent vers le haut en six parties, forment une espece de lys de couleur purpurine, & quelquefois blanche. Sa racine est composée de deux tubercules blancs.

Lieu. Elle croit sur les montagnes & dans les prés, aux environs de Messine, & dans l'isle de Colchos, aujourd'huy la Mingrelie. Elle fleurit en Septembre.

Propriétés. La racine est fort dangereuse ; elle gonfle comme une éponge dans l'estomac, de sorte qu'elle suffoque celui qui en a mangé. Les remedes qu'on emploie contre les champignons sont aussi propres contre le colchique, & particulierement le lait qui est plus aisé à trouver. Au reste cette racine est d'un bon gout, & elle est propre contre la goutte & les rumatismes, si on l'applique extérieurement.

MORT aux rats. C'est de l'arsenic, vrai poison ; dont on se sert pour faire mourir les rats & les autres animaux qui en mangent. *Voyez* ARSENIC.

MORUE. C'est un poisson de mer qui est assez connu. On nous l'apporte salé de Terre-neuve, qui est une Isle de l'Amérique Septentrionale, auprès de laquelle on fait la pêche de ce poisson. Je ne dirai rien ici des manieres ordinaires d'apprêter la morue ; je marquerai seulement celles qui sont plus recherchées, & qui ont été inventées pour flatter le goût, en rendant ce poisson plus délicat.

Morue en ragoût. Après l'avoir écaillée, faites la cuire avec eau & vinaigre, citron, laurier, sel & poivre. Lorsqu'elle est cuitte, dressez la, & faites y une sausse rousse avec un peu de farine frite, huitres, câpres & poivre blanc.

Morue frite. Prenez une queue de morue bien dessalée ; faites la cuire, sans faire bouillir l'eau. Etant cuite laissez la égouter, & l'ayant farinée faites la frire avec beurre affiné, & servez la avec jus de citron, ou d'orange, ou avec verjus & poivre blanc ; ou bien vous la servirez séche, avec persil frit.

Morue en filets. Ecaillez une queue de morue ; détachez en la peau, & la faites descendre en bas. Ensuite tirés en des filets, & remplissez leur place d'une bonne farce de poisson ; puis remettez la peau par dessus la morue pour la couvrir. Après cela faites fondre du beurre frais, jettez le par tout sur votre morue ; panez la, & faites la cuire au four dans une tourtiere, jusqu'à ce qu'elle ait pris une belle couleur. On peut aussi la faire cuire hors du four, en mettant du feu dessus & dessous la tourtiere. On la sert chaudement sans sausse, ou bien avec un ragoût de trufes, morilles, & champignons.

Autre ragoût de morue. Faites cuire votre morue dans du lait frais. Etant cuite ; frottez la de beurre fondu ; & panez la comme il est marqué ci-dessus ; faites la cuire ensuite dans une tourtiere, feu dessous & dessus, ou au four. Quand elle aura pris une belle couleur, vous la servirez chaudement, avec un ragoût de champignons, trufes & morilles.

MORVE. C'est une maladie dangéreuse des chevaux. Lors qu'ils sont attaquez de cette maladie, ils se dechargent par leurs naseaux d'une humeur glaireuse & sanguinolente, qui vient d'un poûmon gaté. La morve est un cas redhibitoire en la vente des chevaux dans les neuf jours. Il en est de même pour la pousse & la courbature.

Remede contre la morve des chevaux.

Faites remplir de la pyretre dans du vinaigre bien fort, pendant vingt quatre heures, puis seringuez ce vinaigre dans les narrines du cheval ; ce remede le guérira. *Voyez* CHEVAL.

MORVE en fait de laitues, de chicorées, &c. est une pourriture qui se met à ces sortes de plantes & les fait périr. Les Jardiniers disent : nos laitues morvent ; ou ont la morve, &c.

MOT

MOTS. *Sonner un ou deux mots.* C'est sonner un ou deux tons longs du cor, qui est le signal du Piqueur, pour appeller ses compagnons.

MOTTE d'un arbre. C'est une certaine quantité de terre qui tient aux racines, ensorte qu'elles ne sont pas découvertes ; ainsi on dit : *lever un arbre en motte.* Comme on en enleve beaucoup, sur tout des arbres de tige assez gros, ce qui se peut faire dans les terres meubles & legeres, plus facilement qu'ailleurs, &c. quand on rencaisse des figuiers & des orangers, on leur retranche une partie de leur motte, &c.

MOTTE. Terme de Chasse & de Fauconnerie. Prendre motte, se dit d'un oiseau, qui au lieu de se percher sur un arbre, se pose à terre.

MOU

MOUCHE. C'est un petit insecte aîlé dont il y a plusieurs especes, savoir ; la mouche commune ou domestique, les mouches à miel ou abeilles, les guêpes, les bourdons, les taons, les frelons, les éphemeres, les cousins, les cantharides & les mouches luisantes plus connues sous le nom de vers luisans.

La mouche commune est de couleur grise ou noirâtre ; sa tête est armée de deux cornes, d'une petite trompe & d'un aiguillon, dont elle se sert pour tirer le suc des herbes, & succer le sang des animaux. Elle a aussi deux yeux de couleur purpurine, ses aîles sont membraneuses ; son ventre est fait en forme de mi-anneaux. Elle a deux griffes ou pinces aux pieds, par le moyen desquelles elle s'attache aux corps les plus polis, ses jambes sont divisées en quatre parties par des articulations.

Cette sorte de mouche produit des œufs blancs, qui éclosent en été, & font paroitre des petits vers qui deviennent mouches à mesure que leurs aîles croissent.

Vertus des Mouches communes,

Elles servent à ramolir, à résoudre, & à faire croître les cheveux ; par la distillation on en tire une eau, qui est bonne contre les maladies des yeux. Elles sont fort incommodes dans les lieux chauds & dans les pays méridionaux.

Moyen pour chasser les mouches qui nuissent aux hommes.

Mettez de l'ellébore avec de l'orpin dans du lait, & en arrosez le lieu occupé par les mouches, vous les chasserez toutes, ou les tuerez ; ce que fait aussi l'alun broyé avec l'origan & le lait ; & tout ce que vous froterez avec ce melange ne sera point atteint de mouches.

Autrement. Prenez telle quantité que vous voudrez de feuilles de citrouille ou de courge ; pilez les

pour en exprimer le jus, lavez de ce jus les murailles, ou ce que vous voulez préserver des mouches, elles n'en approcheront pas. On peut en froter les cuisses & le ventre des chevaux.

Pour chasser d'une maison les Mouches, les araignées, les scorpions & autres semblables animaux.

Allumez dans la chambre des plumes de Hupes, autant que vous voudrez, pour qu'elles en sentent la fumée, car il est certain que toutes celles qui sentiront cette fumée, s'enfuiront & n'y retourneront plus.

Ou bien si vous aimez mieux mettre du candisi ou herbe aux foulons, & de l'opium ou larme de pavot parmi la chaux, puis blanchir la maison, les mouches n'y entreront plus.

Il y a des gens qui pendent deux ou trois harangs aux solives.

Pour faire mourir les Mouches.

Mettez du tabac en feuille dans un pot, & faites le infuser dans de l'eau pendant 24. heures. Aprés cela ajoutez y du miel & faites le bouillir une heure; mettez y de la farine de froment en forme de sucre; cela attire les mouches & toutes celles qui en boivent, meurent infailliblement

Pour faire que les Mouches ne tourmentent pas les bœufs.

Frottez les bœufs avec des bayes de laurier, cuites dans l'huile, & ils ne seront point tourmentés des mouches, comme aussi si vous les graisses avec de la graisse de lion.

Pour empêcher que les Mouches ne s'attachent sur les tableaux, ou autre chose.

On a l'expérience, qu'en lavant un tableau, ou quelque autre chose, avec l'eau où l'on a fait infuser des porreaux, pendant cinq ou six jours, on empêche les mouches de s'y attacher. Il faut mettre deux bottes de porreaux dans un sceau d'eau.

Pour empêcher que les Mouches ne s'attachent à la chair. Voyez CHAIR.

MOUCHE à miel. C'est une espece de Mouche qui fait le miel & la cire. Elle a quatre ailes, sa langue est longue, elle a de petites dents, son aiguillon est attaché à son ventre. On lui donne encore le nom d'Abeille.

Vertus des Mouches à miel.

On les fait sécher pour les reduire en poudre. On mêle cette poudre dans l'huile de lézard pour faire une espece de liniment dont on se frotte la tête à dessein de faire croitre les cheveux. *Voyez* MIEL.

Observations curieuses sur la nature des Abeilles, leur travail, leur origine & plusieurs autres particularités.

Les petites ruches contiennent huit à dix mille Abeilles, & les plus grandes jusqu'à dix-huit mille.

On remarque dans toutes les ruches trois sortes de mouches; 1°. celles qu'on nomme proprement abeilles, qui composent presque tout l'essain, qui sont armées d'un aiguillon, & qui font tout l'ouvrage de la ruche. 2°. Les bourdons, d'un tiers plus longs, & plus gros que les abeilles, dont ils sont encore distingués par une couleur plus obscure & par le défaut d'aiguillon. 3°. Le Roi des abeilles, qui est une mouche encore plus longue que les bourdons, quoique moins grosse à proportion de sa longueur, d'une couleur plus vive & plus rougeâtre. Cette mouche est la mere de toutes les autres, on n'en a point encore remarqué plus de trois de cette espece dans chaque ruche, & pour l'ordinaire il n'y en a qu'une seule, sa démarche est grave & posée.

L'aiguillon dont est armée l'abeille est de consistance de corne, long d'environ deux lignes, creusé en tuyaux pour donner issue à la liqueur venimeuse que lui fournit une vessie placée vers sa racine. Cet aiguillon situé à l'extrémité du ventre de l'abeille, entre & sort avec beaucoup de vitesse; il reste presque toûjours dans la piquûre que fait la Mouche, entraînant avec lui la vessie & quelquefois une partie des boiaux de l'insecte. L'abeille prend également le miel & la cire sur les fleurs, mais avec différens organes. Elle succe avec sa trompe le miel, qui sortant des fleurs par la transpiration, s'amasse au fond de leurs calices. A l'égard de la cire, qui n'est autre chose que la poussiere des étamines des fleurs, l'abeille la cueille en deux manieres. Lorsque les fleurs sont humides, elle se roule dessus pour enlever avec les poils qui la couvrent les particules de cire, & s'en charger ainsi de tous côtés. Mais d'ordinaire aprés l'avoir prise avec ses deux pattes de devant, elle la conduit de patte en patte jusqu'aux dernieres, & la logeant dans les petites cavitez, qui s'y trouvent, elle l'y foule & l'y comprime pour l'emporter.

Le rayon qui est composé de cette cire, est formé de deux ordres d'alvéoles ou cellules hexagones, opposées l'une à l'autre & qui ont leurs bases communes. La profondeur de chaque alvéole est d'environ cinq lignes, & sa largeur d'un peu plus de deux lignes.

Pendant qu'une partie des abeilles est occupée à élever les petits murs des alvéoles avec la cire qu'elles ont apportée, les autres travaillent à polir l'ouvrage. La diligence est extrême, un rayon d'un pié de long, de six pouces de large, & qui contient près de 4000. alvéoles, est expedié en un jour. Les rayons laissent entre eux un intervale par où deux abeilles peuvent passer de front, & sont outre cela percés en quelques endroits pour établir une communication plus facile entre les différentes parties de la ruche.

Le roi de l'essain est le seul à qui appartienne le privilege de la génération; tout le peuple est condamné à la stérilité. Ce roi marchant avec sa gravité ordinaire, & environné de dix ou douze abeilles plus grosses, va déposer dans huit ou dix alvéoles de suite autant de petits vers blancs. Pendant qu'il fait sa ponte, les abeilles qui composent son cortege, & qui ont tous la tête tournée vers la sienne, le flattent avec leurs trompes. Après cela il se retire dans l'intérieur de la ruche. Sa fécondité est telle presque toute l'année, que quoi qu'il sorte d'une ruche au moins un essain de douze ou quinze mille abeilles, quelque fois deux ou même trois, cependant elle est aussi pleine à la fin de l'été, qu'au commencement du printems. Les petits sont regardés comme les enfans de l'Etat. Les abeilles fournissent à chaque ver dans son alvéole quelques goutes d'une liqueur pour sa nourriture, après quoi elles font à l'alvéole un couvercle de cire. Le ver grossit peu à peu, & enfin devenu mouche, il perce le couvercle de son alvéole, & après quelque tems de langueur, il s'envole avec les autres.

La fécondité de ce roi est surprenante. On peut cependant conjecturer que les bourdons sont les mâles, & que c'est à cause de cela qu'ils sont soufferts dans la ruche. Cette conjecture est d'autant plus vraisemblable qu'à la fin de l'été, où il ne s'agit plus de génération, les abeilles leur font la guerre, les tuent & les chassent, de maniere qu'on ne sait plus ce qu'ils deviennent. Au reste ces bourdons sortent du Roi, comme les abeilles, & sont pondus sous la forme de vers, dans les plus grands alvéoles avec les mêmes ceremonies, & traité ensuite par le public avec les mêmes soins.

Profit qu'il est facile de retirer des Mouches à miel, & du soin qu'on en doit prendre.

I. Il ne coûte rien pour leur nourriture, il ne leur faut ni pâturage l'Eté, ni fourrage l'Hiver, il ne leur faut qu'une ruche de paille pour logement; celle de paille est la plus commode de toutes; elle ne coûtera que trois ou quatre sous, & durera quatre ou cinq ans si on la garentit de la pluye, avec un chaperon de paille, qui ne reviendra pas à trois deniers.

II. Si on pouvoit avoir trois ou quatre mille brebis, & plus dans chaque Métairie, qui ne boiroient ni ne mangeroient aux dépens du Maître, qu'on exemteroit de toutes maladies sans remedes, & qui donneroient deux écus ou trois de profit tous les ans, les Rois feroient ce trafic.

III. Or, si on est en pays où il y ait des ruches, qu'on en puisse amasser une grande quantité, après le premier achat, le reste n'est presque d'aucune dépense; il ne coûte que quelque chose pour les ruches, quand elles sont usées, s'il y en a quantité, & quelques journées d'hommes pour ramasser les essains, & tirer la cire & le miel.

Si on les achete. 1°. Il faut acheter les essains dès qu'ils sont ramassés, avant que d'avoir travaillé, ou les meres en Août, ou Septembre, quand elles sont pleines de cire & de miel. 2°. il ne faut point les transporter en Eté quand elles sont pleines, ou à demi pleines; car alors la cire est molle, à cause de la chaleur, & les bouteilles, où est le miel, ne sont pas toutes bouchées; de sorte que le bâtiment tomberoit, le miel couleroit & noyeroit les mouches. 3°. Celui qui voudra donc acheter quantité de mouches, pourra envoyer dans les Villages, & faire publier à la fin des grandes Messes, que qui voudra en vendre, ait à donner son nom, pour les aller visiter en Août ou Septembre.

IV. Pour les essains, il faut que la ruche soit pleine de mouches, pour faire bonne fin. Il y a eu des Paysans de mauvaise foi, qui apportent des essains chatrés; c'est-à-dire de grands essains qu'ils avoient separés en deux ou trois, sur une opinion fausse qui est parmi eux: ils disent, qu'un petit essain remplit sa ruche aussi-tôt qu'un grand; parce qu'il se hâte de travailler, comme si cent Vignerons faisoient autant de besogne que mille, s'ils sont tous également laborieux, comme sont les abeilles. Rien n'est plus actif qu'elles, elles travaillent sans cesse, vont ou viennent du fourrage chargées de cire ou de miel dans le tems de la recolte, à la reserve des fainéantes, qui sont les bourdons, qu'elles tuent avant l'hiver.

V. En Août ou Septembre, on achetera les ruches pleines; on saura au poids, si elles le sont, en soulevant un peu la ruche de deux ou trois doigts, se mettant derriere la petite porte, qui est au devant, par où elles sortent, de crainte qu'elles ne sautent aux yeux du Marchand; car alors elles sont mutines, & gardent cherement leur trésor qui est plein, & un autre se met au devant de la ruche, bien bas à terre, qui leve un peu les yeux vers la ruche, quand on la souleve.

VI. Il faut observer, que passé trois ans elles ne sont plus bonnes pour ouvrer, c'est-à-dire, pour en engendrer d'autres, la cire est trop vieille.

VII. On connoit l'âge de mouches, ou plûtôt l'âge de la cire à sa couleur; car il y en a qui croyent, & je suis de cet avis qu'elles ne vivent qu'un an, parce qu'on en voit une grande quantité qui tombent à terre fort saines dans le mois d'Août, qui ne peuvent se relever à cause que leurs aîles sont usées; une toile plus forte que celle dont leur aîles sont faites, s'useroit en cinq ou six mois, à voler tous les jours comme elles font. La place des mortes est remplie par les petites, qu'elles font continuellement depuis le mois de Janvier jusques en Septembre. J'en ai fait l'anatomie tous les mois, pour voir quand commençoit leur espece de ponte ou façon de frêler; ils jettent une espece de petit germe dans le fond de leurs petites cellules, qu'ils remplissent de miel en la saison, après que les petits en sont sortis.

VIII. Ce germe est court & mince, comme la petite pointe d'une épingle, rempli d'une petite eau claire, dont la Mouche se forme peu à peu, comme le poussin du germe de l'œuf, & sort de cette cellule quand il a pris vie & qu'il a tous les membres formés, comme les petits oiseaux de leurs coques.

IX. Mais revenons à l'âge de notre cire capable de recevoir l'embrion & de contribuer à l'animer, & à lui donner vie. La cire blanche par le bout, qui regarde le siege sur lequel la ruche est posée, n'a qu'un an; la jaune en a deux, & la noire en a trois & peut-être davantage; passé les trois années, on ne peut juger de leur âge, que par le petit nombre de Mouches qui restent dans la ruche, comme passé sept ans on ne juge au juste de l'âge des chevaux que par les dents; on n'en juge que par d'autres signes qui sont peu assurés.

X. Pour voir la cire, il faut, comme il a été dit, que l'on se mette derriere la ruche, & la renverser un peu tirant vers soi, & que l'acheteur se mette vis-à-vis, penchant la tête en terre le plus bas qu'il pourra, de peur d'être piqué, & qu'il éleve un peu plus les yeux vers la ruche; cela se peut faire sans crainte d'être piqué, si vous fumez un peu les mouches; pour cela il faut prendre un bouchon de foin dans un pot de terre avec un peu de feu, mettre la ruche sur cette fumée un peu de tems, elles montent en haut de leur ruche; & quand il en sortiroit quelqu'une, elle n'auroit pas la force de darder son éguillon sur cette fumée, qui ne causera aucun mal aux mouches; le lendemain elles seront aussi vives qu'auparavant.

XI. Voici un autre moyen pour voir l'âge des mouches à miel. La veille qu'on y veut regarder, on éleve la ruche demi pié, avec des pierres ou des morceaux de bois; le lendemain à la pointe du jour on la regarde à son aise.

Je n'y faisois pas tant de mistère; au plus fort de la chaleur j'y regardois, & je n'en ai presque jamais été piqué. Je dirai ci-après ce qu'il faut faire pour s'en garentir d'ordinaire, & faire cesser la douleur qui est très-cuisante, quand on en est piqué, & pour empêcher l'enflure: il y a de certaines chairs qui enflent extraordinairement, en sorte qu'on a le visage tout défiguré en un moment.

XII. Un de mes amis fut contraint de les aller acheter soi-même; il étoit dans un pays ou le Paysan est si sot, qu'il s'imagine que c'est une espece de péché de les vendre, qu'elles meurent de regret quand on les separe, & que le vendeur meurt peu de tems aprés; & cependant avec cette grande amitié qu'ils disoient porter à leurs mouches, ils les tuoient avec la fumée de souphre en Automne, quand ils tiroient le miel, ou qu'ils les portoient au marché pour les vendre.

XIII. Il fut donc obligé de les aller haranguer, pour leur faire voir leur supestition, & leur persuader à vendre leurs mouches & ne les pas tuer. On leur demandoit, qui étoit le pére le plus cruel ou le plus charitable, celui qui égorgeroit son fils, ou qui le vendroit à une personne qui le chériroit & qui en auroit grand soin; qu'ils vendoient les ruches à des Marchands qui tuoient les mouches devant eux, &

qu'on les devoit conserver cherement, &c. Cela joint à un peu de credit qu'avoit celui qui fut envoyé pour en chercher, les persuada; & dans la suite il n'avoit qu'à faire demander à la sortie des grands Messes, qui vouloit en vendre, ils donnoient leurs noms en sortant à mes gens, qui les alloient visiter.

XIV. Pour empêcher de changer les ruches achetées, ou de les chatrer; car il y a peu de fidélité parmi les paysans, & comme il ne faut transporter les ruches pleines qu'après la Toussaints, pour les raisons qu'on dira ci-après; il faut marquer le haut de la ruche de son cachet, avec de la cire d'Espagne, & quand on l'emporte, on remarque aussi d'abord en la soupesant, si on l'a chatrée.

Ce qu'il faut observer principalement; c'est qu'il n'en faut acheter aucune, qu'elle ne soit toute pleine, & dont la cire ne touche presque point au siege; car si elle n'est pas toute pleine, l'année d'après elles ne jetteront pas.

XV. Il ne faut jamais en acheter pour oriner, qu'elles ne soient pleines & pesantes, car les fortes au printems pillent les foibles & les égorgent, & les fortes deviennent malades souvent & meurent de dissenterie pour s'être crevées du miel de ces pillées foibles, comme nous dirons ci-après, en parlant de leurs maladies & du moien d'y remedier & de les en preserver.

Comme on peut transporter surement fort loin les Mouches à miel, lorsqu'on les achete.

I. Si ce sont des essains qui soient proche du lieu où l'on veut les transporter, il faut envelopper la ruche d'une serviete de toile bien claire; il y en a qui font mettre de cette toile de poil de cheval, dont on se sert pour passer la grosse farine.

II. Le soir & le matin, à la fraîcheur, un homme ou une femme apporteront ces ruches sur la tête, comme les femmes portent leurs potées de lait.

III. Pour donner du vent aux mouches, car autrement elles étoufferoient, on posera la ruche sur une planche ronde ou carrée, sur deux petites tringles de bois de la hauteur d'un pouce; on verra ci-après en quel lieu il les faut placer en arrivant, & comme il les faut conduire.

IV. Si les essains sont éloignés, les mouches peuvent se passer de manger, c'est-à-dire, d'aller au fourrage pendant deux ou trois jours; on peut les apporter sur des chevaux au petit pas, dans des paniers percés par dessus, où le vent puisse entrer.

V. Pour les ruches pleines de cire & de miel, nous avons dit, qu'il ne faut les transporter qu'après la Toussaints, que le froid a raffermi la cire & le miel; pendant la chaleur, le moindre choc renverseroit tout.

VI. Après la Toussaints, on peut apporter ces ruches pleines de cent & deux cens lieues loin, si on veut, envelopées comme les essains, dans les paniers sur des chevaux, vaisseaux & batteaux, où le vent puisse aller à la ruche. Tout l'hiver on les peut transporter, c'est-à-dire, pendant cinq mois, depuis la Toussaints jusques à la fin de Mars; car elles ont dequoi vivre chez elles, où leurs magazins sont pleins. Je dirai ci-après comme dans le Roiaume de la Chine, ils les conduisent dans des batteaux pendant l'Eté même, le long des terres qui bordent les rivieres, & où ils sement des legumes dont les fleurs fournissent une abondante nourriture aux mouches, comme sont les fleurs des féves entr'autres parmi nous, & les fleurs du blé noir, qu'on appelle froment noir, ou blé sarrazin en quelques Provinces.

De quelle maniere on doit placer les essains.

I. On placera des essains à l'ombre, ou au couchant, pour les raisons qu'on dira ci-après; si on ne peut ny l'un ny l'autre, pour n'avoir qu'un petit jardin, on mettra devant leur entrée une tuile, une ardoise, ou une petite planche, pour mettre leur porte à l'ombre, & les garentir de l'ardeur du soleil, qui causeroit à ces enfans nouveau nés les inconveniens dont il sera parlé ci-après, & après l'hiver, on les transportera dans un autre sulage au levant, ou au midi, suivant que le pays est froid ou chaud, comme on dira aussi dans la suite.

II. En arrivant, on les placera dans les lieux où l'on a destiné de les laisser le reste de l'Eté; on tiendra la ruche élevée de demi pié, ou plus, sur deux pierres placées au devant; ou deux morceaux de bois, tuiles ou plâtras.

III. Après le soleil couché, à la fraîcheur, que toutes les mouches du lieu, s'il y en a, sont retirées, vous deliérez la nappe qui les envelope, & la secouerez auprès de la ruche sur une autre nappe; d'abord il en sortira une grande quantité de Mouches, comme si toute l'armée vouloit s'enfuir, qui ne s'enfuira pourtant pas; elles se ramasseront toutes incontinent.

IV. Quand vous les verrez toutes ramassées, à quelques folatres près, qui voltigeront encore, mettez deux petits morceaux de bois, ou d'autre matiere, de l'épaisseur d'un demi pouce, à l'endroit de la porte que vous destinez pour leur entrée & sortie; cette porte sera d'un pouce de long seulement.

V. Ensuite vous garnirez le bas de la ruche, qui donne sur le siege jusques à la porte, de chaux, plâtre, terre grasse ou bouse de vache, suivant la commodité du lieu; c'est pour empêcher le pillage dans les lieux, où il y a quantité de mouches, & empêcher ces nouveaux essains de s'élever & s'enfuir, à quoi ils sont sujets dans les lieux où il y en a quantité, comme on dira ci-après.

VI. Pour garantir cette ruche de la playe, & du soleil, particulierement si elle est en plein vent, vous lui donnerez un chaperon qui sera de paille, de jonc, de genet ou d'autre matiere, suivant les lieux; il sera bon que le chaperon descende jusques sur le siege la premiere année, pour empêcher le pillage.

VII. Le siege sera de bois, ou de pierre ronde ou quarrée, suivant la commodité du lieu; le bois vaut mieux, parce qu'il est plus sec que la pierre; les miennes sont sur des pierres, parce qu'il m'en coûte moins, & ne laissent pas de réussir, mais il les faut tenir plus élévées sur la pierre, que sur le bois, afin qu'elles soient plus séchement pendant l'hiver.

VIII. Pour les ruches pleines qu'on vous apporte l'hiver, vous les placerez d'abord dans les lieux où vous avez dessein de les laisser toûjours, au soleil levant dans les pays chauds, & au midi dans les pays froids où le raisin ne meûrit pas; ce n'est pas qu'elles ne réussissent placées en autre solage, comme je vois par expérience, mais il est mieux de suivre l'usage commun, quand on peut.

IX. Pour tout le reste vous en userez comme nous venons de dire, pour les essains.

X. Si vous n'avez qu'un petit jardin, placez vos ruches sur des tablettes quatre ou cinq rangs les unes sur les autres, comme on place les livres dans les Bibliotheques; ceux qui n'ont pas cette commodité d'avoir des pierres, ne laisseront pas d'en pouvoir tirer grand profit, quand ils n'auroient qu'un petit jardin, les plaçant comme on vient de le dire, les unes sur les autres. *Monsieur Macé, Prêtre très-illustre, charitable & industrieux, en a eu dans le jardin de la Communauté*

de la Parroiſſe de ſaint Sulpice à Paris, qui réuſſirent fort bien, dont il envoioit la cire & le miel, tous les ans, aux Miſſionnaires du Seminaire de S. Sulpice, qui ſont établis en Canada.

Pour arrêter les eſſains & les empêcher de s'enfuir.

I. On ſeroit trop riche, ſi on étoit aſſûré de ramaſſer tous les eſſains; qui auroit le moindre jardin, en pourroit tirer quatre ou cinq cens livres de profit tous les ans; les bonnes ruches jettent trois eſſains; quand elles n'en jetteroient qu'un, cela iroit loin, dans les païs chauds; une ruche pleine vaut neuf à dix livres, au moins trois ou quatre dans des païs froids; les riches, qui auroient de grands enclos, & de milliers de ruches, en tireroient des milliers de piſtoles; dans la moindre maiſon de campagne, on peut auſſi en avoit grande quantité.

II. La façon ordinaire de ramaſſer les eſſains, eſt au ſon d'un baſſin, dont le bruit, dit-on, les étourdit & les oblige de s'arrêter à la prémiere branche qu'ils trouvent dans leur chemin, & forment comme une groſſe grappe de raiſin; on prétend que ce bruit empêche les pacifiques d'entendre la voix des ſéditieuſes, qui les haranguent pour les faire déſerter.

III. Pour crier donc plus haut que celles qui déſertent, les péles & les chauderons, marmites & tambours ſerviront beaucoup; mais ce qui contribue davantage à les arrêter, à ce que je crois, ſont des branches de ces petits arbres plantés des deux cotés des allées, où elles ſont, comme pruniers, pêchers, ceriſiers, &c. qui les arrêtent en ſortant.

IV. Dès qu'un eſſain s'y eſt arrêté, d'ordinaire tous les eſſains des ruches voiſines s'y joignent. On en voit des tas gros comme des barriques; mais il faut s'y entendre pour les ſavoir ſeparer.

V. Il y a une façon nouvelle pour arrêter les eſſains, qui eſt plus aſſurée. On plante des perches au devant des ruches, ſi elles ſont ſur des tablettes, ou entre chaque rangée, ſi elles ſont à terre; on y ajoûte par en haut d'autres perches, ou cordes qui les lient; on attache une poignée ou deux de paille, de jonc, de genet, de bouleau ou d'autre matiere, liées comme les balets, ce qui arrête les eſſains quand ils ſortent.

VI. On peut jetter par deſſus tout cela, un vieux filet à prendre du poiſſon, qui pendra juſques à terre; on couvrira tout le jardin, s'il eſt petit.

Pour faire entrer les eſſains dans leurs ruches promptement, & les empêcher de les quiter.

I. La façon ordinaire eſt de les abrier de quelque drap de lit, ou branches d'arbres, quand ils ſont en lieu commode pour cela, & attendre le ſoir pour les ramaſſer, ſous pretexte que pendant la grande chaleur, elles mordent comme des chiens; mais il arrive ſouvent qu'elles n'ont pas la patience d'attendre ſi long-tems, ou que le bruit des autres qui déſertent, & cornent la ſédition les fait deſerter auſſi.

II. Dès qu'elles ont jetté, on frotte le dedans de la ruche de miel, & particulierement le fond, afin qu'elles y montent d'abord; le miel vaut mieux que toutes les herbes odoriférantes, & il les fait ramaſſer incontinent; ſi on peut, on coupe la branche où eſt attaché l'eſſain, on le met à terre ſur un drap, & la ruche deſſus, d'une façon qu'elle ſoit élevée au deſſus de la branche de trois ou quatre doigts, de peur de les écraſer.

III. Si on ne peut pas couper la branche, en cas qu'elle ſoit trop élevée, on attache la ruche à une perche qui a une pointe de fer au bout; on met la ruche au deſſous de l'eſſain, qu'un autre ſecoue dedans, frappant la branche, & quand la meilleure partie eſt dans la ruche, on la place au deſſous de l'arbre, celles qui reſtent à la branche deſcendent, & entrent dans la ruche; ſi elles ne deſcendent pas promptement, il n'y qu'à ſecouer la branche une ſeconde fois.

IV. S'il y a pluſieurs eſſains, qui ſe ſoient attachés enſemble, on prend une plume, ſi elles ſont à la portée du bras, & on le fait tomber tout doucement dans la ruche, excepté qu'elle ne ſoit pleine. Je dirai ci-après, comme on ſe garantit de leur piquûre, & ce qu'on faiſoit auparavant qu'on eût trouvé le ſecret, quand on étoit mordu, pour faire ceſſer la douleur, & empêcher l'enflure, qui, quand on en eſt piqué, rend le viſage tout difforme.

V. Quand tout l'eſſain eſt entré dans la ruche, à quelques-unes près, qui voltigent encore; on enveloppe la ruche, comme il eſt dit ci-deſſus, quand on les tranſporte; celles qui demeurent dehors ne ſont point perdus, elles retournent ſur leur mere.

VI. L'eſſain ainſi enveloppé, on doit le porter en quelque lieu frais à l'ombre, pendu en l'air, ou placé ſur quelque pierre qui le tienne d'un coté élevé d'un demi pié, afin que l'air & le frais y aillent, car autrement il étoufferoit.

VII. On peut les tenir enfermées deux ou trois jours, elles emportent de quoi vivre, & commencent alors leur bâtiment; car elles font de la cire du jour au lendemain, quoiqu'enfermées, & d'ordinaire après avoir fait de la cire, elles ne quittent point leur ruche; & c'eſt l'une des raiſons pour leſquelles il eſt bon de les tenir enfermées au moins 24. heures.

VIII. Après cela, vous les placerez à l'ombre, comme nous avons dit ci-deſſus, en parlant des eſſains achetés qu'on apporte de dehors.

IX. Si vous avez quantité de meres ruches, vous ne mettrez jamais les eſſains parmi elles, parce que le grand bruit qu'elles font en ſortant & en entrant, feroit élever les eſſains, qui d'ordinaire s'enfuiroient.

X. Pour la même raiſon, ſi vous avez quantité d'eſſains, vous ne les mettrez pas au grand Soleil; un bizarre qui s'éleveroit, ſeroit capable de faire élever tous les autres; il ſemble pour lors, que ce ſont autant de déſerteurs, ou de galeriens qui s'enfuient après avoir rompu leurs chaînes, tout cela arrive ſouvent.

XI. L'hiver ſuivant ces jeunes eſſains ſont placés parmi les meres, comme on a dit ci-deſſus.

Si un eſſain ne remplit pas une ruche, on doit y en mettre pluſieurs juſques à ce qu'elle ſoit pleine; le profit qui en arrive, & la perte que cela cauſe, ſi on ne le fait pas.

I. Il y a des perſonnes qui tiennent, comme on a déja dit, qu'un petit eſſain remplira ſa ruche en un an, auſſi bien qu'un grand, cela arrive quelquefois comme par miracle, quand l'année eſt extraordinairement bonne, mais cela n'arrive preſque jamais.

II. Mais quand l'année ſeroit telle, votre ruche pleine jettera trois ſemaines ou un mois après deux ou trois eſſains; ces deux ou trois eſſains en jetteront encore d'autres avant la fin de l'été, enſorte que vous n'y perdez rien.

III. Mais ſi l'année eſt mauvaiſe, ou ſeulement médiocre, les petits eſſains ne rempliront pas leurs ruches; ils n'amaſſeront pas ſuffiſamment dequoi vivre l'hiver; elles tomberont malades & en mourront, ou ſeront pillées comme foibles au Printems par les fortes, comme on dira ci-après en traitant de ce qui peut empêcher ce pillage.

IV. Vous remplirez donc vos ruches de mouches, ſi un eſſain ne ſuffit pas, vous en mettrez pluſieurs; ils

s'entre-souffrent pendant l'été, que la moisson est abondante ; sur la fin, quand la moisson diminue, les prémieres logées dans la citadelle coupent la gorge pendant la nuit à la nouvelle garnison, que vous y avez introduite.

V. Afin que les anciennes souffrent les nouvelles, une heure ou deux après le soleil couché, prenez comme il a été dit ci-dessus, un bouchon de foin fumant dans un pot, fumez un peu les mouches de la ruche où vous voulez faire entrer les nouvelles ; ces nouvelles feront dans une ruche que vous secouerez sur une large serviete, & mettrez par dessus la ruche des anciennes, où elles monteront incontinent ; après qu'elles seront montées, vous remettrez la ruche pleine sur son siege, & la garnirez comme il a été dit ci-dessus, parlant des ruches pleines, achetées & apportées au dehors.

VI. Dès qu'elles ont passé une nuit ensemble la paix est jurée, & vivent en union, & bonne intelligence.

La façon la plus assurée pour arrêter les essains.

I. On met une ruche vide & ouverte par le haut comme par le bas, avec une petite planche de sa largeur, sur laquelle vous appliquerez la mere. Dans cette planche il y a deux ou trois entailles.

II. Vous garnissez ces deux ruches collées ensemble, de chaux, de plâtre, de bouse de vache ou de terre grasse ; en sorte que les mouches ne puissent sortir que par le bas de la ruche vide.

III. Les ruches ne jettent presque jamais, si elles ne sont pleines, de sorte que l'essain, au lieu de quitter sa mere, travaille dans la ruche d'en bas.

IV. Quand vous voiez la ruche d'en bas pleine de cire & de miel, ou à demi-pleine, il est tems de tirer la cire & le miel de mere ; pour le faire aisément, & ne perdre pas une mouche, il faut que la ruche de la mere soit aussi ouverte par le haut ; si elle ne l'est pas, il faut lui enlever une petite calotte, avec un coûteau bien tranchant, y appliquer un cercle de paille entortillé, comme on fait sous le cû des chauderons & poëles d'airain dans les Villages, & placer sur ce cercle une planche entretaillée & une ruche vide sur la planche ; le tout si bien clos que les mouches ne puissent échapper, & soient contraintes de monter dans la vide ; ce qu'elles feront dès qu'elles sentiront la fumée que vous donnerez, tenant celle d'en bas sur ladite fumée.

V. Quand elles seront dans la vide, vous le connoîtrez, en la frappant des doigts ; car si elles sont montées, elles feront grand bruit.

VI. Pour lors vous prendrez cette vide, où il n'y aura que des mouches que vous mettrez à côté sur la terre, vous porterez la mere pleine de cire & de miel, dans le pressoir ; & sur cette ruche pleine de mouches ; vous mettrez la ruche de l'année pleine, ou demipleine, dans sa place ordinaire, & les garnirez, comme il a été dit ci-dessus.

VII. Si avant la fin de l'été, celle d'en bas est encore pleine, vous ferez ce que dessus, quelquefois vous pourrez, pour ainsi dire, en vendanger trois pleines en un an, & si l'année est fort bonne, elles jetteront encore ; de cette façon on les multiplie à l'infini, en ne les tuant pas l'automne, suivant l'usage de la plûpart de nos Provinces.

Il y a des ruches de différentes matiéres, d'Ozier, de Planches & de Paille.

I. Elles sont différentes suivant les différens lieux : En Espagne, ils ont des arbres de buis gros comme nos chênes ; ils scient ces buis, de deux en deux pieds, les creusent & y mettent leurs mouches, & disent que ce bois a une vertu particuliere pour les attirer, retenir, contribuer à leur santé & fecondité ; je m'en rapporte à leur bonne foi, mais je crois que c'est parce que dans ce lieu-là, ils n'ont pas la commodité de l'ozier, de la planche ou de la paille, comme en France.

II. En Moscovie, ils les mettent dans des pots de terre.

III. Aux environs de Paris, on les met dans des ruches d'ozier.

IV. En Provence, & en beaucoup d'autres endroits, elles sont de quatre planches, attachées ensemble.

V. En Normandie, en Bretagne & en beaucoup d'autres Provinces, elles sont de paille.

VI. Les Curieux en font faire de verre, en croiant les voir travailler ; on les voit bien remuer sans cesse, mais on ne sauroit distinguer ce qu'elles font, non plus qu'un homme qui regarderoit fixement un quadran exposé au soleil, il voit au bout d'une heure, que l'ombre a changé de place, mais il ne voit pas cette ombre avancer, ni reculer, cela se fait imperceptiblement. Cependant je dirai ci-après quelque chose, que j'ai remarqué au travers de ces ruches de verre.

VII. On ne doit donc avoir de ces ruches de verre qu'un petit nombre pour l'ornement, le verre de soi est froid & humide ; il l'est encore plus en hiver ; les mouches y deviennent malades, on le voit au Printems, aux marques que je dirai ci-après, & elles meurent toutes, ou du moins languissent l'été, sans jetter ni achever de remplir leur ruche, si elle n'est pas pleine.

VIII. Cependant on garantira ces ruches de verre de toutes maladies, si vous les mettez l'hiver, depuis la Toussaints jusqu'au premier d'avril, dans un lieu où l'on fasse du feu tous les jours, ensorte que l'eau n'y gêle pas ; il faudra que la ruche porte juste sur une planche de bois bien unie, ensorte que les mouches ne puissent sortir, & par ce moyen vous pourrez tout l'hiver, laissant le couvercle de bois qui les couvre, voir ce qu'elles feront jour & nuit. J'en ai eû comme cela dans des fenêtres qui étoient vitrées à Paris.

IX. Les ruches de paille sont les plus commodes de toutes, durent plus, coutent moins, sont plus chaudes, se manient plus aisément, & se transportent avec moins de peril.

X. Il ne faut pas les enduire de chaux, de plâtre ni autre matiere, comme celle d'ozier façon de Paris, car cela les rend lourdes & pesantes, comme autant de fer, quand elles sont pleines.

XI. On a peine à les remuer, quand on veut en tirer du miel ; la mouche qui garde son trésor pique alors cruellement, elle est prompte & agile, la douleur est si vive, qu'il n'y a point de soldat du Regiment des Gardes, pour si vaillant qu'il soit, qui n'abandonnât prise, s'il en étoit piqué ; de plus la pesanteur de ces ruches plâtrées, en tombant, fait couler le miel & noier les mouches.

XII. Outre cela encore, si la pluie par mégarde tombe sur quelque endroit caché de cette enduite, elle pénétrera incontinent dedans, la rendra humide, fera pourrir la cire & le miel, & tuera les mouches.

XIII. Ajoutez que les ruches de cette matiere coutent à Paris douze & quinze sous, & celles de paille ne coutent que trois ou quatre.

XIV. Les ruches de planche ne sont pas si commodes non plus, que celles de paille, elles coutent plus & sont plus difficiles à manier, la pluie y pénétre plus aisément à travers les jointures des planches, & elles s'échauffent plûtôt au so-

leil, ce qui fait couler le miel, & tue les mouches.

XV. Celles de paille sont si bien tissues, que le vent ni la pluye n'y pénétreront point, quand vous les laisseriez un an sans couverture, si vous couvrez seulement le haut de la ruche où est placée la cheville, qui est la clé de la voute de tout ce bâtiment de cire & de miel.

XVI. Je me suis servi de toutes ces sortes de ruches, pour voir par expérience lesquelles étoient les meilleures, & sur ce qu'on me disoit, que les mouches se plaisoient plus dans les unes que dans les autres, ce qui n'est pas vrai.

I. J'ai trouvé par expérience, que les petites ruches valent mieux; la mouche ne jette point si la ruche n'est pleine.

II. Quelque grand que soit l'essain, si l'année n'est extraordinairement bonne, il ne remplira qu'en deux ans ces grandes ruches façon de Paris, & ne jettera qu'à la troisiéme.

III. Au lieu que si vous lui donnez un petit vaisseau, si l'année est bonne, cet essain en jettera deux ou trois autres la même année.

IV. Quand il n'en jetteroit qu'un, ces deux essains l'année d'après en jetteront au moins chacun un, en voila quatre, & ces quatre, la troisiéme année, quand ils ne jetteroient aussi que chacun le leur, en voilà huit contre un, que jettera une grande ruche; ces grandes ruches pleines, façon de Paris, se vendent dix ou douze livres au plus en trois ans; vous ne tirerez donc d'un essain, que vingt ou vingt-quatre livres, & d'un essain placé dans une petite ruche, vous en tirez huit essains, à raison de quatre francs, ou cent sous chacun, ce sont trente-cinq à quarante livres.

V. Ajoûtez à cela, que le changement de logis, & qu'une maison neuve les excite au travail, comme le changement de viande & de pâturage excite l'appétit des hommes & des animaux.

VI. Outre cela encore, on perd courage quand on voit de la besogne taillée au delà de ses forces; & au contraire on travaille avec plaisir, plus gayement & plus promptement, quand on n'en a qu'à proportion de ce qu'on en peut faire.

VII. On voit cela par expérience, dans ces grandes ruches à demi-pleines: la prémiére année & l'année d'après, elles ne commencent à faire de la cire nouvelle, que fort tard; ensorte que les essains de la même année ont presque rempli leurs ruches, si elles sont petites, avant que ces grandes aient commencé la continuation de leur bâtiment, j'ai experimenté tout ce que j'ai dit ci-dessus.

En quel tems il faut vendanger la cire & le miel.

I. Cela est différent suivant les climats; dans les païs fort chauds, on le fait trois fois l'an, ils en prennent un tiers au printems, un tiers l'été, & un autre tiers à la fin de l'automne, si la ruche se trouve remplie de nouveau.

II. Dans les païs médiocrement chauds, quand la ruche est pleine en Juillet, ou au commencement d'aout, il la renversent; ils mettent une ruche vide dessus & l'entourent d'une nappe, ou serviette si juste que les mouches ne puissent sortir par le vide, s'il y en a entre les deux ruches; frappez avec deux petits bâtons la ruche pleine, pour faire monter les mouches; il faut faire cela, tout le plus promptement qu'on peut; car les mouches voiant qu'on veut enlever leur trésor, se crevent de miel, pour l'emporter avec elles, qui se corrompt en moins d'un quart d'heure dans leur ventre, & leur cause la dissenterie.

III. D'autres pour les châtrer plus promptement, si leurs ruches ne sont pas ouvertes par dessus, comme nous avons dit ci-devant, enlevent une calotte, & mettent de la fumée dessous, & y souflent de la fumée avec des camouflets de papier, dont l'odeur les fait fuir incontinent; vous verrez, comme il a été dit, quand elles feront montées, par le bruit qu'elles feront, frappant du doigt contre la ruche vide. Vous transporterez incontinent la ruche pleine dans le pressoir, & mettrez la vide, où il n'y aura que des mouches, dans la place d'où vous aurez tiré la pleine; car si vous la mettiez en un autre lieu, les mouches iroient chercher leur ancienne place, & n'y trouvant pas de ruche, elles se jetteroient sur les voisines, qui les tueroient; elles se mettent deux ou trois sur une & la tuent ainsi facilement. Il n'y a point de quartier parmi elles, toutes leurs loix punissent de mort les contrevenans.

IV. Dans les païs froids, ils prennent à la fin de Septembre, tout ce qu'il y a de cire & de miel dans les ruches pleines, & tuent les mouches avec la fumée de souphre, ou les noient, trempant la ruche renversée dans l'eau; la fumée de souphre vaut mieux, supposé qu'il les faille tuer pour recompense de leur travail; pour cela on trempe un petit morceau de linge dans du souphre fondu, on y met le feu, on le met dans un trou en terre ou dans un boisseau, ou bassin de la largeur de la ruche qu'on met dessus, & dans un instant toutes les mouches tombent à demi-mortes sans pouvoir se relever.

V. D'autres font mieux, ils font passer les mouches de la ruche que l'on veut vendanger dans une ruche vide, en la forme qu'on a dit ci-dessus, & puis ils font entrer ces mouches dans quelques-unes bien pleines & pesantes, que l'on garde pour jetter des essains l'année suivante; par ce moien les essains sont deux fois plus grands, & donnent deux fois plus de profit. On fait entrer les mouches dans ces ruches pleines après le soleil couché, de la maniere qu'on a décrit ci-dessus, qu'il faut observer exactement; car autrement la garnison du fort couperoit la gorge dès la prémiére nuit à toute la nouvelle colonie, cela m'est arrivé; on empêche ce massacre, en fumant la ruche pleine, avant que d'y faire entrer les autres.

Le lieu pour pressurer la cire & le miel.

I. Le lieu destiné pour pressurer la cire & le miel sera si bien clos, que les mouches n'y puissent entrer; elles se creveroient de miel & en mourroient, & aracheroient auparavant les yeux aux ouvriers, & les piqueroient si cruellement qu'ils ne pourroient travailler.

II. Dès qu'on y aura apporté les ruches pleines, on les met sur la fumée de souphre, afin de tuer les mouches qui pourroient y être restées, qui piqueroient les ouvriers, maniant les rayons de miel.

III. Si on fait vendange avant la fin de Septembre, on trouvera du couvain dedans; on le mettra à part, il se convertit en une eau blanchâtre, qui donne mauvais goût au miel, l'empêche de se durcir, & en diminue la vente.

IV. Ces rayons où il y aura du couvain, seront fondus avec la cire.

V. Le miel qui se tire sans feu est le meilleur, comme la mere goute du vin qui coule du raisin foulé sans être pressuré; pour cela le même jour que vous aurez châtré les mouches chassées ou tuées, vous arrangerez les rayons qui sont encore chauds, debout, les uns contre les autres, dans un panier & une poêle dessus, dans un lieu fort chaud; vous égratignerez un peu les rayons, afin que le miel coule plus promptement.

VI. Ce qui restera sera pressuré, suivant l'usage du païs ; la façon ordinaire & la meilleure, est de rompre les rayons à petits morceaux avec la main, dans une poële d'airain, sur un petit feu, & quand le miel est tiede, le mettre sous un pressoir, dans un sac d'une toile d'une espece de faugle ; chaque pais a son usage.

VII. Il faut prendre garde que le feu soit fort petit, car la cire se fondroit & couleroit avec le miel ; elle le rendroit de mauvais goût ; outre qu'on y perdroit beaucoup, car la livre de miel ne vaut que trois ou quatre sous d'ordinaire, & la cire en vaut vingt.

VIII. Le marc qui reste dans le sac, après avoir tiré le miel, est ce dont on tire la cire ; pour ne rien perdre, on rompt ce marc en même-tems avec les mains, & on le jette tremper dans l'eau deux ou trois jours, & plus si l'on veut, jusques à ce que tout le miel se soit pressuré, mis dans des pots de terre, bariques ou barils, suivant la quantité qu'on en a.

IX. Cela fait, vous faites tiedir de l'eau dans un bassin ; vous y jettez votre marc où est la cire ; vous augmentez le feu peu à peu, jusques à ce que la cire soit fondue ; vous remuez le tout avec un bâton ; vous la jettez ainsi bien chaude dans le sac dont vous vous êtes servi pour tirer le miel, & la pressurez comme le miel, jettant de l'eau bouillante dans le sac, de tems en tems, & pressurant ensuite, tandis que vous en voiez sortir quelque peu de cire.

X. Vous aurez un petit tonneau ou barique sciée par la moitié, sous votre pressoir, demi pleine d'eau bien chaude où coulera votre cire ; elle sera percée, vous y mettrez un fosset à fleur de l'eau chaude, par ce trou vous ferez couler votre cire dans des bassins, de la grandeur que vous voulez faire vos pains ; on en a vû de deux ou trois cens livres, qu'on vendra trois sous par livre plus que les petits pains des païsans, qui d'ordinaire lui donnent le feu trop âpre, ce qui le desséche, & fait que la cire dure moins, éclaire moins, & ne blanchit pas si bien.

A Lyon on fait du miel blanc, on le vend beaucoup plus que l'autre.

I. Le miel commun est jaunâtre ; il ne vaut à Paris d'ordinaire que quatre sous, & le blanc qu'on fait aux environs vaut huit ou neuf sous, & celui de Narbonne plus de vingt, à cause de la bonté des fleurs des lieux, les landes y étant pleines de thim & de romarin, & autres herbes & plantes odoriférantes.

II. Pour faire le miel blanc aux environs de Paris, ils prennent des rayons des jeunes essains de l'année, & en tirent le miel sans feu, comme on vient de dire.

III. Ce miel blanc devient fort dur, celui de Narbonne quand il est pur, est presque dur comme du sucre candi.

Pour blanchir la cire.

I. Tout le monde fait cela, en petit volume, en grand volume, il faut consulter & suivre la méthode de ceux du Mans, entre autres ceux qui la blanchissent pour Paris.

II. Autrefois à Bourdeaux, on en blanchissoit aussi quantité pour l'Espagne.

III. En Espagne, il y a de gros Marchands, qui en font blanchir pour ce Royaume-là, & pour les Indes, où l'on ne peut se servir, à cause des chaleurs pendant l'été, de chandelles de suif, parce qu'elles coulent toutes.

IV. La cire pour cela, y est si recherchée, que de quelque côté qu'on y en apporte, elle se paie argent comptant, par préférence à toute autre marchandise.

V. Les Marchands de cire, dit-on vulgairement, de fer, & de toile, sont les plus assurés, parce que telles marchandises se conservent un long-tems.

Pour garantir pendant l'hiver les ruches de la souri & du mulot.

I. Ces petits animaux cherchent leur aise, & ont raison, aussi bien que les grands ; pendant le chaud, ils n'oseroient approcher des mouches, mais pendant le froid, environ la Toussaints, ils tachent de se camper dans les ruches, pour y être chaudement, & y trouver dequoi vivre ; ils y font même leurs petits, & ravagent toute la ruche.

II. Pour fermer la porte à l'ennemi, on met une petite grille de fil de fer devant le trou, par où les mouches entrent ; on attache cette grille contre la ruche, avec de la chaux, plâtre ou autre matiere, dont on garnit aussi toute la ruche par le bas, qui donne sur le siege, afin que rien n'y puisse entrer, ni pluie, ni souris, ni mouches, pour empêcher le pillage au Printems.

Comme on doit empêcher le pillage des mouches à miel.

I. Au printems que les mouches commencent à avoir de la force, & qu'elles ne trouvent pas encore de la pâture en abondance, les fortes pillent les foibles, enlevent leur miel & les égorgent, les fortes deviennent ensuite malades ; ce miel pris par excès se corrompt, & leur cause la dissenterie ; on le voit quand elles fientent à leur porte ; car en santé elles n'y fientent jamais, ni dans leurs ruches, mais en l'air seulement en volant ; j'en ai tenu d'enfermées à saint Vincent, quatre mois pendant l'hiver, qui n'avoient point fienté dans leurs ruches, apparemment elles vivoient sobrement, étant à leurs dépens, & la chaleur de leur estomac consommoit tout.

II. Les fortes, quand elles sont malades, deviennent foibles, & les autres fortes qui sont en santé, les pillent, en sorte que si on n'y remedioit à tems, il en périroit des milliers.

III. Pour y remedier, il faut connoître celles qui pillent ; & qui sont pillées. On connoît celles qui pillent à leur gros ventre plein de miel qui en sort, si vous les pressez entre les doigts ; quand elles rentrent dans leur ruche, dans la saison du pillage, qui est en Mars, Avril ou Mai, elles ne rapportent point de miel de la campagne.

IV. On connoît celles que l'on pille, à une quantité extraordinaire de mouches, qu'on voit entrer & sortir avec bruit & tumulte, comme autant de voleurs qui entrent vides, le ventre petit, & qui sortent le ventre gros & plein de miel. On le voit encore, quand elles sortent avec leur petite charge, leurs petites lentilles attachées aux jambes, qu'elles ramassent sur les fleurs dans cette saison-là ; car elles ne sortent jamais chargées de leur propre ruche.

V. On le voit aussi, lors que le soir les pacifiques sont retirées ; il en voltige grand nombre à l'entour des pillées, & le matin avant que les autres battent aux champs.

VI. Pour remedier donc au pillage, celui qui en a le soin, les visitera trois fois le jour, le matin, à midi & le soir quand le soleil se couche ; il enlevera la ruche pillée, & la portera au pressoir, où il tuera ce qui restera des mouches, avec la fumée de souphre ; car je n'en ai vû aucune se sauver, quoi qu'on n'eût fait que commencer à les piller ; j'en ai fait transporter en des lieux fort éloignés de l'enclos, fait mettre à l'ombre & à l'abri ; cependant quand les chaleurs venoient, les fortes les pilloient encore, ou bien elles

mouroient

mouroient de faim, car leur donner à manger, cela ne fait qu'attirer le pillage, comme nous dirons ci-après, en parlant de leur nourriture.

VII. Pour les fortes qui vont au pillage, & qui crèveroient de miel, comme il a été dit ci-dessus, si on ne l'empêchoit, on les enferme deux ou trois jours pour cela au commencement du Printems, on met à toutes les ruches une petite porte de fer blanc; ce fer blanc est percé, comme une rape à sucre, afin que l'air passe à travers; par le bas il y a trois petits trous, pour le passage des mouches, de la grosseur seulement d'une mouche.

VIII. On bouche les trous avec deux ou trois pailles; quand on voit que la ruche va au pillage, on la tient bouchée deux ou trois jours pour appaiser leur colere; car elles se jetteroient sur quelqu'autre, si on avoit enlevé celles qu'elles auroient commencé à piller; & cette premiere pillée, elles en pilleroient d'autres, & il en périroit un grand nombre; le Paysan ne connoît point ce mal, ni le remede, & cela est cause qu'il lui périt un grand nombre d'abeilles Au contraire, il croit que les pillées sont les plus fortes, à cause qu'il voit une grande quantité de mouches entrer & sortir, avec un grand bruit; & quand il les voit vides, il dit qu'elles sont allées en quelqu'autre ruche, & qu'elles y ont porté leur provision.

IX. Quand le tems du pillage est passé, c'est-à-dire, qu'il y a abondance de fleurs sur la terre, on ôte le fer blanc à toutes ces portes.

Pour empêcher leur pillage, radicalement guérir leurs maladies, les en garentir, & faire que vous n'aurez point de ruches foibles.

I. Pour cela, il n'y a que dans le tems des essains, comme j'ai dit, en mettre deux ou trois à chaque ruche, si un ne la remplit pas, ensorte qu'ils puissent la remplir abondamment de cire & de miel avant l'Hiver; car leur foiblesse & maladies ne viennent que de froid ou de faim, quand elles n'ont pas du miel suffisamment pour vivre; & qu'elles sont en si petit nombre, qu'elles ne peuvent pas s'échauffer les unes & les autres.

II. De dire qu'on peut les échauffer, & leur donner à manger, il faudroit un fourneau pour chacune, & la nourriture qu'on leur donneroit, attireroit le pillage des fortes.

III. On ne perdra rien, comme j'ai dit ci-devant, de mettre plus d'un essain dans chaque ruches, si un seul ne la remplit pas; car si l'année est bonne, cette ruche fera divers essains le même Eté, qui pourront jetter encore, & rien ne mourra l'Hiver.

IV. Par même moyen, comme j'ai dit, vous empêcherez toutes leurs maladies.

V. Si néanmoins quelqu'une tomboit malade par l'humidité du liege, ou par la pluye qui auroit pénétré dans la ruche, par la négligence de celui qui en a soin, vous la guérirez en lui donnant un jour du miel bouilli avec autant de vin.

VI. Vous mettrez cette composition sur une petite assiette sous la ruche, & un linge sur cette liqueur, afin que les mouches y allant boire, ne se noyent & ne s'engluent pas.

De la nourriture des mouches à miel.

I. On a déja dit que les abeilles enlevoient avec leur trompe le suc qui sort des fleurs par transpiration; elles le renferment dans un reservoir qu'elles ont vers la gorge, & le revomissent ensuite dans les alvéoles pour en composer le miel; ce suc ou ce miel leur sert de nourriture.

II. Le tems de leur grande recolte, c'est quand les ronces, qui portent des mûres sauvages, qui sont noires & douçâtres, & souveraines pour le mal de gorge, quand elles sont confites, quand ou prend leur syrop, sont en fleur.

III. Dans le Royaume de la Chine, on tire un grand profit des mouches à miel; ceux qui sont le long des rivieres, les mettent dans des bateaux, sur des tablettes à divers étages, comme des livres, & les menent, comme nous avons dit, vis-à-vis des campagnes semées d'herbages fleuris, & les changent de place à proportion que ses herbages ou legumes sortent de fleur, & que d'autres y entrent; & quand ils voyent leurs bateaux s'enfoncer jusqu'à une certaine marque qu'ils connoissent, ils jugent que leurs ruches sont pleines; alors ils font leurs vendanges.

VI. Quoique cela ne soit pas nécessaire, puisque les fleurs leur fournissent tous les jours une nouvelle nourriture; néanmoins si on veut en France augmenter le nombre des fleurs, ceux qui auront quantité des ruches, pourront semer des feves & du blé noir, qu'on appelle froment noir, ou sarrazin en quelques Provinces; les fleurs de ce deux especes de legumes sont très-odoriferentes, & on les voit toutes couvertes de mouches; il n'y a point de fleurs qui leur soient plus agréables, après le thim, le serpolet & la marjolaine.

V. On peut leur semer des feves primes & tardives, & de ce blé noir prime & tardif, en sorte que les feves sortant de fleur, le blé noir prime y entrera, & le tardif lui succedera; & de cette façon elles auront des fleurs abondamment jusques en Septembre, dans les pays temperés, & la recolte du miel sera bien plus grande.

VI. Outre cela, ces feves & ce blé noir vous donneront tant de gain & de profit, que si vous aviez semé d'autre blé.

La maniere d'empêcher d'être piqué; & celle si on l'est, d'empêcher que la peau n'enfle, & de faire cesser la douleur qui est très-aigue.

I. La façon ordinaire est, quand on ramasse les essains ou qu'on les soufle, d'être ganté, & d'avoir un capuchon sur la tête, avec un masque de toile de poil de cheval, bien éloigné du visage, en sorte que le piqueron n'y puisse atteindre.

II. Si on est piqué, il faut à l'instant arracher le piqueron, presser la playe pour en faire sortir une petite eau rousse qui s'y est glissée avec le piqueron, succer la playe, ou la faire succer, pour attirer cette eau rousse qui brûle, & fait enfler la peau, & y appliquer de la terre grasse détrempée avec un peu de salive.

III. La fiante fraiche de vache, est un excellent remede pour guérir les piquûres des mouches à miel.

IV. Pour empêcher qu'elles ne piquent, il faut mêler de l'huile d'olive avec du sue de mauve, & s'en frotter les mains.

V. Si les mouches à miel s'attachent aux cheveux, & s'opiniâtrent au tour d'une personne, il faut qu'elle entre, si elle peut, dans une bergerie, ou toit à brebis, les abeilles haissent mortellement cette odeur.

Elles connoissent leur Gouverneur, & le respectent, & ne le piquent pas.

L'Experience le fait voir; elles ont pour moi quelque respect, & un pour grand barbet qui me suit toûjours, quoiqu'elles soient ennemies des chiens: je les visite tous les jours, de rangée en rangée, il en voltige de milliers à l'entour de moi, je les laisse passer, & elles me laissent passer; il ne faut point les

chasser de la main, ni d'aucun instrument, cela les irrite & les incite à vous sauter au visage ; quelque vite que vous couriez, elles voleront plus vite que vous, & s'attrouperont pour vous arracher les yeux.

Diverses remarques curieuses, touchant le naturel des Mouches à miel, & leur conduite ; & qu'il y en a qui ne piquent pas.

I. Il est vrai qu'il y a un roi en chaque ruche, & même plusieurs princes, ou nobles, qui composent le conseil souverain de la republique ; car dans toutes, vous trouverez plusieurs seigneurs habillés à la royale, c'est-à-dire, qui sont plus grands & plus beaux, que les mouches communes, le corps comme doré, & sans piqueron, pour marque de la douceur avec laquelle ils gouvernent.

II. Ils ne sortent point pour aller au fourrage, apparemment ils sont toûjours occupés au conseil, pour maintenir la paix dans leur petit royaume ; cette paix est parfaite entre celles d'une même ruche ; jamais elles ne se battent ni querellent à la reserve des bourdons fenéans qu'on étrangle, ce qui est un acte de justice.

III. Il sort des rois avec l'essain, souvent ils tombent à terre, parce qu'ils sont plus pesans, & que leurs ailes sont plus petites à proportion, que celles des communes ; pour lors l'essain d'ordinaire revient sur la mere, ou s'il ne revient pas, parce qu'il y a plusieurs princes, comme j'ai dit, en chaque essain ; il demeure un petit peloton de mouches auprès de ce roi tombé à terre, comme autant de gardes du corps, qui ne le quittent point, qu'il ne soit relevé ; & s'il meurt, elles l'entraînent dans la ruche, comme si elles vouloient l'enterrer honorablement dans le tombeau de ses ancêtres.

IV. Les mouches à miel sont toutes vierges ; elles ne s'accouplent pas, comme les mouches communes ; la génération se fait, comme j'ai dit ci-devant, par l'éjaculation d'une petite eau cristalline dans le fond des petites cellules des gâteaux de cire, qui s'épaissit par la chaleur des mouches voisines, comme le poussin dans sa coque.

V. Il paroît qu'elles sont toutes de même sexe, ce n'est pas comme parmi les animaux, les poissons & les oiseaux, où l'on distingue les mâles d'avec les femelles.

VI. Les gros bourdons, qu'on appelle les fainéantes, n'ont point de piqueron, & ne vont point au fourrage ; elles vivent du travail des menageres, se levent tard du lit, car elles n'en sortent qu'environ le midi, & font grand bruit & point de besogne ; c'est pour cela, qu'à l'entrée de l'Automne que le fourrage commence à manquer, les petites les tuent toutes, trois ou quatre les prennent à la gorge & les étranglent.

VII. On en voit alors un grand nombre de mortes à l'entour des ruches ; ces bourdons viennent du faux couvain, c'est-à-dire, du couvain qui ne vient pas bien, & il y en a plus ou moins à proportion que l'année est plus ou moins pluvieuse.

VIII. J'ai vû des années si extraordinairement humides, que les mouches voiant tout le premier couvain avorter, elles les tiroient avant qu'il eût pris vie, & le jettoient dehors auprès de la ruche ; on y voioit les bourdons tout formés.

VI. Il n'est pas vrai que ce soit la chaleur des bourdons, qui fasse éclorre la couvain comme la chaleur de la poule fait éclore les poussins ; c'est la chaleur de toute la masse des mouches qui se tient toûjours au lieu où est le couvain.

X. Depuis Septembre jusques en May, il n'y a point de bourdons dans les ruches, & il commence à y voir du couvain dès le mois de Janvier. Voiez ce qu'on a dit dès le commencement touchant la nature de mouches à miel.

De la resurrection des Mouches à miel, & des Mouches communes.

I. Prenez une mouche commune morte depuis long-tems ; mettez-là sur de la cendre tiede couverte de sel, elle ressuscitera & s'envolera.

II. Les mouches à miel mortes depuis trois jours, ressuscitent aussi, les mettant dans un lieu chaud.

III. Il y a des Auteurs qui disent, que les abeilles gardées d'une année à l'autre, ressuscitent aussi, les mettant dans un lieu tiede, comme celui qui est propre à faire éclore des vers à soye ; cela n'est pas vrai, j'ai experimenté le contraire ; si cela se pouvoit, on tireroit des millions de ce commerce, on n'auroit qu'à conserver toutes les mouches des ruches que l'on tue d'ordinaire dans les pays froids en Septembre, qu'on en fait la vendange, & les ressusciter au mois de Mai suivant ; comme on fait éclorre les vers à soye.

IV. Il y a d'autres Auteurs qui disent, qu'il faut pour cela les garder dans du miel fondu, & au renouveau les laver dans l'eau tiede, & les mettre sur des draps, étendus sur des tables d'ozier, avec un petit feu dessous fait de bouze de vache séche, ou de mottes de Tanneur, comme on fait au grand Caire en Egypte, pour faire éclorre les poussins sans poules.

V. J'en ai gardé dans le miel douze à treize mois, qui étoient aussi saines par dedans que par dehors ; que si elles fussent mortes sur l'heure ; je n'ai point passé outre. Neanmoins j'ai fait une fois éclorre des œufs sur un fourneau, pour faire voir à des chercheurs de Pierre Philosophale, qu'ils s'abusoient, disant, qu'ils la trouveroient, s'ils pouvoient trouver un feu temperé comme la chaleur d'une poule.

Qu'autrefois il y avoit grande quantité de mouches à miel dans le Royaume, que cela produisoit de grands profits ; d'où vient qu'il y en a si peu à present ; le moyen de rétablir l'ancienne abondance ; que la Taille & les rentes des particuliers en seroient mieux payées.

I. Il y en a eu si grande quantité, que les Princes ont fait des loix pour leur conduite, témoin ce qu'en disent les Coûtumes, entr'autres d'Anjou & du Maine.

II. Ce profit a toûjours paru si grand, que Solon en fit aussi des loix pour Lacedemone, que l'on voit dans Plutarque.

III. La Taille les a fait périr en France, on les a executées, vendues, & souflées hors de saison ; pour porter les ruches en sûreté, les Sergens brûlent les mouches. Depuis que les François sont taillées, dit l'ancien Poëte Gaulois, les Tailles les ont depouillés de tous biens & franchises.

IV. Outre cela encore, la main de la bête Sergentine, fait périr tout ce qu'elle touche, comme la pate du loup, pendue seulement dans une étable, fait secher la brebis.

V. Pour rétablir donc l'ancienne abondance, il seroit à souhaiter qu'il plût au Roi de faire défenses d'executer les mouches pour la Taille, ni aucune autre dette, & permettre d'en disposer en faveur de tel parent ou ami qu'il plairoit au proprietaire.

VI. Par ce moyen, on verroit l'ancienne abondance bien-tôt rétablir, & le pauvre Paysan vivoteroit un peu moins miserablement qu'il ne fait ; la plûpart d'eux n'ont ni beurre, ni huile, ni graisse pour faire du potage ; ils mangent leur pain tout sec ;

noir comme du charbon, & leur potage n'eſt que d'eau bouillie ; au lieu qu'avec ce miel ils en mangeroient avec leur pain, & en feroient du potage & des boiſſons, ſuivant l'uſage de Moſcovie & d'autres païs.

Objections. I. Que ſi tout le monde s'appliquoit à ce menage, on ne trouveroit pas aſſez de mouches à acheter.

II. Quand on en trouveroit, ſi tout le monde en avoit, la cire & le miel feroient à ſi bon marché qu'il n'y auroit pas grand profit à s'en mêler.

Reponses. I. Il ne faut point craindre que tous s'y appliquent : Tous les Iſraëlites furent conviés à entrer dans la Terre de promiſſion, où couloient des ruiſſeaux de lait & de miel ; ils étoient perſuadés de l'excellence de ſes fruits ; ils voyoient des grappes de raiſin ſi groſſes qu'il falloit deux hommes pour en porter une, & cependant de ſix cens mille combattans, il n'y en eut que deux qui y entrerent.

II. Mais quand un très-grand nombre s'appliqueroit à élever des mouches à miel, en peu de tems, on en trouveroit une grande quantité à acheter les faiſant multiplier, comme il a été dit ci-deſſus, ſans les tuer, comme on les tue à preſent en beaucoup de Provinces, & ailleurs on en laiſſe échapper beaucoup d'eſſains.

III. Quelque quantité qu'on ait de cire & de miel, on en trouvera le debit : pour le miel les Etrangers en emporteront, & les pauvres gens conſommeront le reſte dans le Royaume au lieu de beurre.

IV. Pour la cire, on en trouvera toûjours de l'argent pour l'Eſpagne, où ils ont peine, comme on a dit, de ſe ſervir de chandelles de ſuif, qui coulent toutes, à cauſe de la grande chaleur du Païs.

V. Outre cela, on en trouvera encore le debit dans le Royaume, ne vendant la livre qu'à raiſon du prix de deux livres de ſuif ; car la livre de cire dure deux fois davantage ; elle eſt plus claire, plus propre, & ne fait pas de mal aux yeux.

VI. Enfin, pour peu que l'on pût vendre la cire & le miel, ce ſera autant de gagné ; car la nourriture des mouches, comme il a été dit, ne coûte rien, & ainſi qui en aura quantité, en tirera toûjours grand profit. Les premiers iront devant ; on n'eſt pas à la veille de voir tout le monde s'appliquer à ce menage.

Maladies des Mouches à miel & leurs remedes.

La mouche à miel eſt ſujette à la peſte, à laquelle il n'y a pas de plus ſouverain remede, que de tranſporter bien loin les ruches.

Elles ſont moleſtées du flux de ventre au commencement du nouveau tems, quand le tithymale fleurit, & les ormeaux produiſent leur graine, dont elles mangent avidement & de grand appetit ; pour avoir enduré la faim tout l'hiver ; elles ſont paſſionnées de manger de ces nouvelles fleurs, d'où il arrive qu'elles en meurent, s'il n'y eſt promptement pourvû, de ſorte qu'en certains endroits d'Italie, où les ormes viennent à plant, les mouches à miel n'y peuvent être de durée. C'eſt pourquoi, il faut promptement remedier à ce flux de ventre, avec des écorces ou graines de pomes de grenade pilées & paſſées par l'étamine ; puis mêler le tout avec du miel, que vous arroſerez de bon vin doux, ou bien avec les raiſins de Damas ou de Languedoc, ſecs & pilés, que vous mêlerez avec du bon vin doux, ou avec de l'hydromel, dans lequel ait bouilli du romarin, ou bien avec des figues de Marſeille, qui aient long-tems bouilli dans l'eau, le tout donné dans des augets & des canaux faits de bois, afin qu'elles en piquent & boivent.

Les mouches deviennent quelquefois malades, quand les années ſont abondantes en fleurs, & les mouches s'étudient plus à faire du miel que de petites mouches, dont il meurt pluſieurs de trop grand labeur & travail ; & parce que celles qui demeurent ne ſont pas rafraîchies & repeuplées des jeunes, elles périſſent toutes ; c'eſt pourquoi, quand au nouveau tems les prés & les champs ſont couverts de fleurs, il ſera bon de trois en trois jours de boucher les entrées & ſailles des ruches, en y laiſſant ſeulement de petits trous, par leſquels toutefois les mouches ne puiſſent ſortir, afin qu'elles ſoient détournées de faire du miel, & quand elles verront ne pouvoir remplir toutes les cires de miel, elles faſſent de jeunes mouches.

Si les poux ou tignes, qui ſont engendrés de leur ordure, les affligent, il faudra faire du parfum de rameau de grenadier & figuier ſauvage.

Elle deviennent tabides & toutes deſſéchées, après avoir enduré une trop grande chaleur, ou froideur, ce que l'on connoît évidemment ; car on voit ſouvent les unes qui portent hors de leur ruche les corps des autres qui ſont mortes, les autres ſont dedans triſtes ſans faire dn bruit, comme ſi elles étoient dans un deuil public ; quand cela leur ſurvient, on fera leur pâture de miel cuit & battu avec des noix de galle, ou roſes ſéches.

Vous appaiſerez le combat des jettons contre jettons, en leur jettant un peu de poudre menue, ou du vin cuit, ou du vin emmielé, ou de quelqu'autre liqueur ſemblable, qui par leur douceur commune & familiere aux mouches, appaiſerout leur fureur.

Les mouches cruelles & rigoureuſes ſeront apprivoiſées par la fréquente viſitation.

Quelquefois il y a tant de rayons faits par défaut des mouches qui demeurent vides, qu'il arrive qu'ils ſe pourriſſent, & gâtent le miel par leur pourriture, ce qui eſt la cauſe de la mort des mouches ; pour remedier à cela, il faut mettre deux jettons en une ruche, ou trancher les rayons corrompus avec un ferrement bien tranchant & bien affilé.

Les papillons, qui quelquefois ſe cachent dans les ruches & tuent les mouches, ſeront tués, ſi quand les mauves ſont en fleur, & qu'on en a grande quantité, on met le ſoir entre les ruches un petit pot d'étain haut & étroit, & au fond une lumiere ardente ; car incontinent tous les papillons voleront & accourront autour de la lumiere, & en volant à l'entour ils ſe brûleront, puiſqu'ils ne pourront pas facilement du bas étroit, revoler en haut ni auſſi s'éloigner du feu, étant enfermés dans ce pot d'étain.

Pour tuer les bourdons où frelons qui mangent le miel, ſur le ſoir il faut arroſer quelques couvercles de vaiſſeau, que vous mettrez près des ruches ; les bourdons voleront tous à ces couvercles pour ſe rafraichir & étancher leur ſoif aquiſe pour avoir trop mangé le miel ; par ce moyen il ſera facile de les tuer, & ne craignez pas qu'ils vous piquent ou aſſaillent ; car ils n'ont point d'aiguillon.

Voiez pluſieurs autres particularités curieuſes ſur la nature & le gouvernement des mouches à miel, & ſur la maniere de les élever, entre autres ſur la propreté extrême abſolument néceſſaire à ceux qui ont ce ſoin, dans le Traité fait pour cela, & dans la *maiſon ruſtique*.



Saint Menas hermite vivoit de ses Mouches à miel, & en donnoit l'aumône. Un ours furieux sortit du bois pour devorer les ruches du saint Homme, qu'il renversa & qu'il brisa; le saint Homme le fustigea, & lui ordonna pour penitence de les garder durant sa vie, & l'ours obéit, *comme il est dit dans la vie de ce saint.*

MOUCHES Cantarides. Elles sont d'une médiocre grosseur, & oblongues; leur couleur est verte-luisante, tirant sur le doré, mais elles sentent fort mauvais. On les trouve sur les bleds dans les prairies, sur les feuilles des rosiers, des frênes, des peupliers, &c.

Vertus des Mouches cantarides.

C'est un poison pour ceux qui les prennent interieurement; mais elles sont fort utiles si on les applique extérieurement. Lorsqu'on en met sur la peau, elles excitent des vessies; d'où il sort beaucoup de serosités, ce qui fait que les parties malades sont soulagées, & les fluxions detournées. Elles sont aussi la base des vessicatoires qu'on met derriere les oreilles, à la nucque, & entre les épaules. On s'en sert dans l'apoplexie, la paralisie, les maladies du nés, des yeux & des gencives. On les employe encore dans les rhûmatismes & la goûte sciatique.

Maniere de les préparer.

On amasse les petites mouches cantarides; on les fait mourir à la vapeur du vinaigre, & on les fait sécher au soleil; les meilleures sont celles qui sont entieres, nouvelles & bien séches. Les vieilles se réduisent en poudre.

MOUE'E. C'est un mélange fait du sang de la bête que vous avez prise à force, avec du lait; ou potage, selon les saisons; on y doit mettre force pain coupé à petits morceaux, que l'on donne aux chiens courans, en leur faisant curée.

MOUILLURE. Une bonne mouillûre, cela veut dire un ample arrosement; il faut donner une bonne mouillûre, c'est-à-dire, arroser amplement.

MOULE. C'est un creux fait de telle maniere qu'il sert à donner la figure des choses qu'on veut faire ou répresenter, comme des canons, des chandelles, des statues. Nous allons rapporter ici la maniere de jetter en moule des figures creuses.

Maniere de jetter en creux des figures. Pour bien réussir dans cette opération, il faut d'abord avoir un moule creux de plâtre, & y jetter la piece en cire, en roulant la cire fondue de tous côtés, aiant auparavant enduit le moule de plâtre avec de la graisse de pourceau; après avoir bien roulé la cire, vous en viderez ce qui sera de superflu, & ce qui sera resté dans le moule; étant bien refroidi, vous y jetterez encore de la cire fondue que vous roulerez comme auparavant, en versant le reste superflu, & vous continuerez ainsi jusqu'à ce que votre figure ou moule de cire ait l'épaisseur que vous desirez. Vous reparerez très-bien cette figure, comme si elle devoit être la vraye que vous desirez avoir, en y mettant des broches à travers du même métal ou matiere que vous jetterez en fonte d'argent, si la figure doit être jettée en argent; ou de leton, si elle doit être jettée en leton; ou en étein, si c'est en étein; parce que les broches ou verges s'unissent avec la fonte. Il les

faut ficher à des endroits où l'on gâte moins les muscles ou parties de la figure que l'on soude ensuite proprement.

Après cela on prépare du sable avec du sel ammoniac détrempé avec de l'eau gommée, mêlant un peu d'argile avec le sable pour lui donner plus de corps, mettant autant de terre grasse que de sable, & ayant laissé une grande ouverture en haut & en bas de la figure de cire, pour y verser le sable fluide; ce sable jetté couvrira de tous côtés le moule de cire, allant rechercher tous les endroits do creux de la figure de cire, que vous aurez mise auparavant dans un étui de carton, ou de fer blanc pour retenir le sable en dehors de la figure, & l'eau s'écoulera par l'ouverture d'en bas, laissant seulement le sable comme one croute séche, qui fera toute l'épaisseur de la figure creuse, que vous devez jetter. Cette croute étant bien séche vous ferez bien chauffer tout le moule, en sorte que le feu venant à chauffer beaucoup le tout, fasse fondre toute la figure de cire, & que la cire fondue sorte do moule par le trou d'en bas; & par ce moyen, il restera un espace entre les parois du moule & le sable, dans lequel vous ferez couler le métal, qui prendra la figure du moule. Quand le métal sera refroidi, vous en ferez sortir la croute de sable en la brisant avec une verge de fer, ce qui fera que votre figure sera creuse en dedans.

Remarquez qu'en faisant chauffer le moule de sable, qui doit être souteno en l'air & appuyé seulement par les chevilles, qui traversent la figore de cire, il doit devenir tout rouge, par la force du feu; alors toute la cire sortira fondue par en bas, & le moule étant ainsi bien chaud, vous y verserez vôtre fonte. Mais prenez garde, qu'à côté du trou ou embouchure qui est sur la tête assez ouvert, il y doit avoir un autre trou pour soupirail, afin que l'air en puisse sortir; & pour empêcher qu'il ne se fasse point de flaches en la fonte.

Remarquez encore, qu'ayant jetté votre figure en fonte elle se trouvera remplie du noyao de sable qui étoit dans la figure de cire; il faudra donc briser peu à peu ce noyau de sable avec un petit fer, & ainsi vous viderez la figure de fonte qui restera creuse; & à l'endroit do jet ou embouchure, & en bas aussi, vous souderez une piece bien proprement, & vous reparerez bien ce qu'il faudra reparer.

Rémarquez enfin, que si vous aimez mieux mettre des chevilles de fil de fer, au lieu de celles do métal que vous voulez fondre comme nous avons dit; vous les pourrez après facilement tirer, quelle que soit la matiere dont vous vous servirez.

MOULE. Instrument creux, dont on se sert pour jetter & former des figores en relief.

Pour faire des moules. Prenez du plâtre bien recuit, & qui ne soit point éventé; détrempez le de sorte qu'il ne soit ni trop clair, ni trop épais; & quoique le plâtre suffise seul, on peut y mêler un quart, ou un tiers de poudre fine de brique toute recente, & qui n'aie jamais été mouillée, ni servi, avec autant de poudre fine d'alun de plume recuit, rooge & broyé sur le marbre. Il faut detremper le tout, avec de l'eau, où l'on aura fait dissoudre du sel ammoniac. On met quatre onces de ce sel sur une livre d'eau. L'alun de plume rouge tout seul, le safran de Mars, l'albâtre calciné, l'alun calciné, & réduit en poudre, arrosé de sel ammoniac, & beaucoup d'autres matieres peuvent servir au même usage, & principalement la poudre fine de tuile, ou de brique, mêlée avec le souphre fondu.

Pour jetter des figures de plâtre en moule. Il faut détremper dans l'eau claire, du plâtre & autant de poudre fine, de tuile ou de brique, & y ajouter de l'alun de plume, & autant de sel ammoniac en poudre; on en met une once de chacun, sur une livre de plâtre. Votre plâtre étant ainsi préparé, il faut le jetter dans le moule, que vous aurez eu la précaution de frotter auparavant d'huile de lin, & de faire sécher, afin que le plâtre ne s'y attache pas. Si vous voulez jetter une figure bien blanche, vous préparerez une pâte un peu liquide avec des coquilles d'œufs, & de l'eau de gomme arabique.

Pour mouler des poissons sur le naturel.

Après avoir lavé, & bien essuyé le poisson, il faut l'oindre legérement d'huile d'olive; on jette ensuite du plâtre pour mouler la moitié du poisson. Le plâtre étant raffermi, il faut le tourner sans dessus dessous, & faire des repaires, puis coucher les jointures du moule, avec de l'ocre détrempé en eau; vous ferez de la même maniere, pour jetter le moule de l'autre moitié du poisson. Le plâtre étant sec, il faudra le redresser & unir avec un couteau, le long des jointures.

Pour faire un poisson en carton, il faut avoir une pâte de papier pilé, & la mettre dans les deux moitiés du moule, qu'il faot auparavant frotter d'huile, comme nous l'avons marqué ci-dessus; on aura soin de la bien presser avec un linge & une éponge, pour en tirer toute l'humidité, quand elle sera séche vous la retirerez, & vous joindrez les deux moitiés de votre poisson moulé, avec de la cole forte, puis lui ayant donné une couche de colle à peindre, vous le coucherez de blanc, & le prêlerez.

Pour colorer le poisson moulé.

Si c'est une carpe, il faut la coucher d'or en feuille, à huile, avec assiete d'or couleur, aux endroits où la carpe se montre dorée; le reste se doit peindre avec des couleurs, suivant le naturel. La peinture de votre carpe étant séche, vous la vernirez de vernis siccatif, qui est fait d'hoile d'aspic, lui en donnant plusieurs couches; comme on a coutume de vernir. Vous donnerez une seconde couche legére de ce vernis sur la tête de votre poisson, oo même plus avant sur le corps, & quand vous verrez que la tête sera presque séche, de maniere pourtant qu'en y touchant avec le doigt; il se prenne un peu, il faut arriver sur les endroits qui veulent être dorés, en y couchant avec le pinceau, de l'or de coquille détrempée en eau. Vous tirerez aussi, do pinceau, le rehaut d'or sur chaqoe écaille, de même que les écailles, de dessus le dos, avec la lavûre des coquilles, afin qu'il ne paroisse pas tant. Cela fait, vous glacerez le ventre, de lavûre de coquilles d'argent avec un gros pinceao; & puis d'un petit pinceau, avec l'argent en coquille, vous tirerez les écailles. Le poisson étant sec, vous lui donnerez encore une couche de vernis.

Pour imiter les yeux, il faut faire soufler à la verriere, ou chez un émailleur, de petits globes de verre creux, & de la grosseur de l'œil du poisson. Les ayant separées en deux parties, vous peindrez dans chacune, avec de l'or & de l'argent, les couleurs naturelles de l'œil du poisson, & quand ils seront secs, vous les placerez, avant que d'assembler les deux moitiés du poisson.

Pour faire le poisson argenté, il faut coucher d'abord d'or couleur, & arriver d'un gros pinceau sur les endroits qui veulent être argentés, avec de l'argent de coquille détrempé en eau pure. Après cela vous coucherez les autres couleurs suivant le naturel, & vous finirez par le vernis, comme il est dit ci-dessus.

Mais si vous voulez que votre poisson aille à l'eau, vous vous servirez du vernis suivant, qui ne s'y

déteint point. Il eſt composé de quatre parties d'huile de lin très-pure, & d'une partie de réſine. Ayant mis ces drogues dans un pot plombé, on les fait bouillir doucement ſur un rechaud plein de braiſe, continuant juſqu'à ce que l'huile n'écume plus, & qu'elle file comme le vernis. Alors il faut la retirer pour s'en ſervir; mais ſi le vernis étoit trop clair, il faudroit y ajouter encore de la réſine, & faire bouillir doucement, juſqu'à ce que le vernis fût parvenu à ſa perfection. Après qu'on a étendu ce vernis, il faut le faire ſécher à la plus grande ardeur du ſoleil.

Outre l'uſage de ce vernis, il faut encore que les couleurs qu'on employe pour peindre le poiſſon ſoient broyées avec de l'huile de lin, dans laquelle, on aura incorporé ſur le feu du maſtic en larmes pulveriſé, lequel ſoit fondu à petit feu; & ce mélange étant froid, il faut que l'huile paroiſſe auſſi épaiſſe que du vernis liquide.

Pour mouler des Medailles de pâte.

Paitriſſez avec le rouleau, de la mie de pain blanc ſortant du four, juſqu'à ce qu'elle ſoit maniable & ſouple comme de la cire échauffée. Imprimez la dans le moule, que vous aurez frotté auparavant d'huile de lin, quand elle ſera ſéche, vous la tirerez du moule & la laiſſerez ſécher encore, elle deviendra dure comme du bois. Pour empêcher que les mirtes ne s'y forment, il eſt bon de mêler un peu d'aloës, avec la pâte.

Vous pouvez faire une pâte de différentes couleurs, en paitriſſant de la poudre d'azur, de craye, d'émail, de plomb & d'autres matieres colorées avec de l'eau dans laquelle vous aurez fait detremper de la gomme adragant, pendant huit jours, ou juſqu'à ce que l'eau ſoit bien forte. On peut preparer de la même maniere, une pâte de folle farine de tan, & après avoir jetté vos medailles, & les avoir ôtées du moule, vous les poliſſez avec la dent de loup.

MOULE. Sorte de petit poiſſon longuet, enfermé entre deux écailles, ou coquilles noires en dehors, & blanchâtres en dedans. On trouve les moules ſur le bord de la mer, contre les rochers, ou ſur la gréve.

Moules en ragoût à la ſauſſe blanche. Il faut les bien ratiſſer, & les battre au fond d'une caſſerole, ou d'un chauderon, avec un peu d'eau; les faiſant ſauter, & retomber avec force dans le vaiſſeau, pour leur faire jetter la boue, qu'elles pourroient avoir priſes. Enſuite les mettre ſur le feu ſans eau, & quand elles ſeront ouvertes vous les ſeparerez de leurs coquilles, & les paſſerez par la caſſerole, avec beurre frais, perſil, & fines herbes hâchées menu, & aſſaiſonnées de ſel, poivre & muſcade; puis vous y jetterez l'eau qu'elles ont rendue & vous les faites cuire. L'eau étant conſumée, on les lie avec des jaunes d'œufs, & jus de citron, ou verjus. On peut auſſi les paſſer au beurre roux, avec un peu de farine, ſans y mettre de jaunes d'œufs.

Ordinairement on fait bouillir les moules dans leur eau, avec perſil & oignon hachés; & quand elles ſont cuites, on les mange avec un filet de vinaigre, ou avec le verjus; ou bien on les tire de leurs coquilles & on les déguiſe comme on veut.

MOULE propre à mailler des filets; il eſt fait de bois, on en voit la figure dans le lieu où l'on donne la maniere de les faire.

. MOURON, en latin *anagallis*. C'eſt une plante dont on fait deux eſpeces, le mâle & la femelle.

. *Deſcription.* Le mouron mâle eſt une petite plante, qui a ſa tige quarrée & couchée par terre; ſes feuilles

ſont petites & preſque rondes, ſemblables à celles de l'heſſine, naiſſant d'un rameau quarré, la graine eſt ronde & les fleurs rouges.

Lieu. Il naît dans les champs, dans les jardins & autres terroirs gras; il fleurit au milieu de l'Eté.

Propriétés. Il eſt abſterſif, appaiſe les douleurs, il eſt bon contre la peſte & le venin; & pour cela on fait bouillir une poignée de feuilles dans un verre de bon vin, lequel étant pris avant le ſommeil, & ſe couvrant bien, fait ſuer les humeurs peſtilentielles; ſon eau ou ſon ſuc eſt bon contre la morſure des chiens enragés, d'où vient que les Chaſſeurs s'en ſervent, lors que les chiens ſont mordus des bêtes ſauvages. On l'applique extérieurement ſur la morſure, & en même tems, on le fait prendre interieurement. Le ſuc gargariſé purge le flegme, il adoucit le mal des dents, mis dans la narrine oppoſée, & il empêche que les inflammations ne viennent en avant; étant tiré par le nés, il évacue le flegme du cerveau.

Le même appliqué avec du miel, reſout tout ce qui trouble la vûe, il conſolide les plaies, une dragme dudit ſuc priſe avec du vin, réſiſte au venin des ſerpens, on l'eſtime beaucoup auſſi contre l'hydropiſie; on le fait entrer dans le mondicatif d'ache.

Deſcription du Mouron femelle.

Celui-ci ne differe du précédent qu'en ce que ſes feuilles ſont plus grandes & ſes fleurs ſont bleues.

Lieu. Il naît comme le mâle dans les bois de l'Appennin, & ailleurs dans les chemins & foſſés, & fleurit tout l'Eté juſques en Août.

Propriétés. Il a les mêmes vertus que le mâle.

Le Mouron à fleurs rouges & bleues, pilé & appliqué ſur les yeux, ou ſon jus inſtillé dedans, ôte les inflammations, obſcurités & ulceres des yeux; le mouron bleu cuit avec le ſel & l'eau, eſt fort propre pour guérir les gratelles & cirons des mains, ſi on les en lave ſouvent. On employe ſes feuilles en décoction ou ſon ſuc dépuré, contre la manie; la phrénesie, l'épilepſie, les maladies hipocondriaques & les fievres continues. On uſe principalement dans l'Epilepſie, de la teinture de ſes fleurs, faire avec l'eſprit de vin & l'extrait de toute la plante, mêlé avec celui des fleurs de mille-pertuis. Le ſuc de la même plante eſt utile pour lever les obſtructions du foye & des reins. Son eau diſtillée appaiſe les tranchées des enfans, & provoque les regles. Le mouron bouilli dans l'urine, & appliqué en cataplâme ſur les parties affligées de la goutte, en appaiſe l'inflammation, & calme la douleur.

MOUSSE. C'eſt une maniere de petite herbe friſée, crêpue & jaunâtre qui ne croît gueres en hauteur, & vient ſur la ſuperficie de certaines terres incultes, ou de certains bois; elle vient ſur l'écorce de quelques arbres fruitiers, & ſur-tout des poiriers, où elle fait un grand deſagrement à la vûe; c'eſt pourquoi on recommande ſoigneuſement d'émouſſer les arbres, c'eſt à-dire leur ôter la mouſſe, ce qui ſe fait en tout tems, mais ſur-tout pendant les humidités, & pour cela on ſe ſert du dos d'un couteau, ou bien on fait une maniere de couteau de bois avec quoi on racle l'écorce mouſſue.

Lieu. Elle naît ſur les chênes, les peupliers, les cedres, le pin, le ſapin & ſur le meleze; cette derniere eſt celle qui eſt la plus odoriferante & la meilleure.

Propriétés. Elle eſt aſtringente, mais foiblement & médiocrement froide; on en donne une demi dragme de l'odoriférante dans du vin à ceux qui ont difficulté d'uriner; une priſe de trois dragmes, fait vider l'eau aux hidropiques; le vin où l'on a infuſé de la mouſſe blanche étant bû, fait profondement

dormir ; la poudre de mouſſe arrête le ſang, ce qu'on a appris des ours, qui étant bleſſés arrêtent leur ſang avec de la mouſſe.

La décoction de la mouſſe eſt bonne pour délaſſer, mais pour lui donner du corps on la mêle avec de l'huile. Elle arrête les vomiſſemens, ſerre le ventre. Elle eſt bonne contre les défaillances & ſes bondiſſemens de cœur.

Maniere d'ôter la mouſſe.

La Mouſſe eſt une eſpece de maladie qui vient aux arbres, principalement à cauſe de l'humidité qui eſt trop abondante dans le terroir où ils ſont plantés. Si cette maladie attaque un petit arbre, il faut en nettoyer la tige en la frottant avec un morceau de gros drap. Pour les gros arbres, on peut grater la mouſſe avec un couteau de bois, ou le dos de quelque inſtrument de fer. C'eſt auſſi-tôt après une pluie qu'il faut faire cette opération ; car pendant un tems ſec la mouſſe eſt ſi fort attachée qu'on ne ſauroit la racler ſans endommager l'écorce de l'arbre.

Mousse terreſtre, ou pié de loup, en latin *Lycopodium*.

Deſcription. Elle jette de longs ſarmens, faits comme des cordes, garnis de petites feuilles qui ont ſept ou huit aunes de long, d'où naiſſent d'autres petites branches garnies de même ; toute la plante eſt rude à toucher, elle ſe traîne par terre jettant de petites racines capilleuſes, comme fait le lierre.

Lieu. Elle croît aux montagnes ſabloneuſes, ſortant entre les pierres chargées de mouſſe.

Propriétés. La decoction de cette plante cuite dans du vin eſt bonne pour détacher la pierre des reins & faire uriner. Mais étant pilée & cuite dans de l'eau, & appliquée extérieurement, elle appaiſe les inflammations & douleurs chaudes, & eſt bonne contro les gouttes qui viennent d'une humeur chaude ; ſi on la pend ſur du vin qui veut tourner, il en faut mettre à proportion de la grandeur du tonneau, il ſe remettra à ſon naturel.

MOUSSERON. C'eſt un champignon qui n'eſt pas plus gros qu'un petit poids. On lui a donné ce nom, parce qu'il croît enveloppé dans de la mouſſe.

Lieu. On le trouve au printemps dans des lieux ombrageux, dans les bois, ſous les arbres, entre les épines & dans les prés.

Propriétés. Il eſt nourriſſant & reſtaurant, il aide la digeſtion & excite la ſemence, il eſt excellent dans les ragoûts.

Manitre d'apprêter les mouſſerons.

Les mouſſerons s'épluchent comme les champignons, & ſe cuiſent avec du vin blanc, du verjus, de la ciboule, du ſel, du poivre, du citron & quelques fines herbes ; cela fait, & étant cuits, on les tire & on les ſert avec un peu de la ſauce dans laquelle on les a fait cuire, dans laquelle on met de la crême douce.

Les mouſſerons ſe mangent auſſi en fruiture, ainſi que les champignons.

Mouſſerons en ragoût.

Ayez des mouſſerons, nettoyez les bien, lavez les de même, ſecouez les dans une ſerviette comme on fait la ſalade, faites les cuire dans une caſſerole avec du beurre, mettez y des fines herbes, aſſaiſonnés les de ſel, de poivre & de muſcade ; & avant que de les ſervir, liez en la ſauce avec des jaunes d'œufs, ou bien de la farine, ou des chaplures de pain.

MOUST ou MOUT. *Moyens pour avoir du moût toute l'année, & pour connoître s'il y a de l'eau dans ledit moût.* Le moût diſtillé, & on peut faire la même choſe des raiſins, avant qu'ils ſoient foulés, doit être mis le même jour dans un tonneau poiſſé en dedans & en dehors ; en ſorte que le tonneau ſoit à demi plein, & mettre le couvercle deſſus, & le bien boucher avec du plâtre ; & le moût demeurera longtems en ſa plus grande douceur. Il ſe gardera encore plus long-tems, ſi vous mettez dans un puits un petit vaiſſeau fermé & ſerré d'une [illegible] peau, & l'y laiſſez trente jours ; car tant qu'il n'aura point bouilli, il ſera toujours moût. De même ſi on foule les raiſins doucement, le moût qui en ſortira ſera auſſi durable que ceux qui ſont marqués ci-deſſus.

Les autres mettent les tonneaux dans du ſablon moite ; les autres mettent le moût dans de vieux tonneaux, après que le vin en eſt tiré ; les autres mettent un vaiſſeau poiſſé dedans & dehors, dans un puits, comme il a été dit ; tellement que les bords demeurent hors de l'eau, ce qui a été trouvé très-bon par experience ; les autres le couvrent du marc, & puis y mettent par deſſus du ſablon moite ; d'autres enfin, mettent le moût dans un vaiſſeau qui n'eſt pas poiſſé, & y ajoûtent du nitre Alexandrin pilé, & puis le mettent à l'ombre.

On connoît quand il y a de l'eau dans le moût en y mettant des poires ſauvages crues ; ſi elles vont au fond, c'eſt une marque qu'il y a de l'eau.

MOUTARDE en latin *ſinapi*. Il y en a de trois ſortes, la commune, la petite & la moutarde ſauvage.

Deſcription. La commune dont les Apoticaires uſent, a les feuilles comme la rave, quoique plus petites, & un peu rudes ; elle croît fort haut, avec quantité de branches ; aiant ſa graine rougeâtre dans de petits cornets dont le goût eſt extrémement piquant.

Lieu. On la ſeme dans les champs & dans les jardins, & elle fleurit en Juin.

Propriétés. On uſe de la graine dans les fievres quartes intermittantes ; pilée & miſe dans le vin, elle l'empêche de bouillir, & ainſi il conſerve long-tems ſa douceur ; priſe en breuvage, elle guérit le venin des champignons ; étant machée, elle fait ceſſer la douleur des dents ; elle eſt utile aux aſthmatiques ; elle purge les flegmes, provoque l'urine & les mois ; détrempée avec de l'eau, elle ôte toutes les ordures & les taches qui ſont ſur la peau ; elle eſt fort utile aux vieillards & pituiteux pendant l'hiver, elle eſt ſinguliere contre le ſcorbut, comme on le reconnut par experience au ſiege de la Rochelle l'an 1628.

MOUTARDE SAUVAGE, *autrement dite* SENEVÉ.

Deſcription. Cette troiſiéme eſpece a les feuilles découpées comme la roquette ; on la ſeme comme la premiere ; ſa graine eſt blanche, & a moins d'acrimonie que celle des deux précédentes.

Lieu. On la ſeme comme nous avons dit ci-devant ; elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétés. Nous pouvons ajoûter aux propriétés qu'on vient de rapporter, que la graine de moutarde pilée & appliquée avec du miel ôte les marques de contuſion, & guérit la teigne ; la même appliquée avec du vinaigre guérit les morſures des animaux venimeux ; miſe dans les viandes, elle excite l'appetit, eſt bonne à l'eſtomac, & empêche les indigeſtions.

La graine de ſenevé eſt très-utile aux perſonnes vaporeuſes, & ſujettes aux affections lethargiques, ou hypocondriaques. Elle ſoulage ceux qui ont la tête peſante & chargée de pituite. On la prend en errhine ; ou en maſticatoire en la pilant un peu, & la renfor-

mant dans un petit nouet, qu'on tient dans la bouche, & qui fait cracher du flegme en abondance. Ce masticatoire est propre aussi aux malades menacés d'apoplexie, ou de paralysie, & aux personnes du sexe qui on les pâles couleurs, ou qui sont sujettes aux vapeurs hystériques. La moutarde préparée à l'ordinaire, & approchée du nés des personnes sujettes aux vapeurs, ou à la léthargie, les reveille & les soulage beaucoup.

Cataplâme de graine de senevé.

Coupez & hachez menu des porreaux ; faites les frire avec du vinaigre fort ; étant cuits saupoudrez les avec votre graine pilée, & appliquez le tout sur les parties affligées de rhûmatisme, de goutte sciatique, ou de tumeurs schirreuses. Ce cataplâme est pénétrant & très-résolutif, & l'on pourroit en faire un vessicatoire assés caustique, en y ajoûtant une plus grande quantité de moutarde.

Maniere de faire de la Moutarde.

Il faut bien mondes & nettoier la graine de senevé ou moutarde, & la cribler, puis la laver en eau froide, & la laisser une nuit entiere dans l'eau, ensuite l'ôter; & quand vous l'aurez pressée avec la main, mettez la en un mortier neuf ou bien net, & broiez la d'un pilon avec du vinaigre fort ; puis vous la coulerez & la passerez.

Quelques-uns en font de fort bonne de cette maniere : Ayez deux onces de graine de senevé & demi once de canelle, broyez les subtilement, avec miel & vinaigre ; faites une pâte & de cette pâte faites de petits pains, que vous ferez sécher au soleil ou au four. Quand vous en voudrez uses, faites dissoudre un pain dans du vinaigre, verjus ou autre liqueur.

Autre maniere de faire de la Moutarde.

Prenez graine de moutarde bien pilée, mêlez y un peu de farine, & détrempez le tout avec un peu de bon vinaigre.

Autre maniere de faire la Moutarde, comme la Moutarde d'Anjou, & la Moutarde de Dijon.

On ôte prémierement l'acrimonie de la Moutarde, en trempant la graine dans du moût durant les vandanges, & la préparant comme j'ai dit ci-dessus. Puis on la met dans de petits tonneaux, tels que ceux où on met la moutarde d'Anjou. Les Dijonnois la façonnent par petits pains, & quand ils en veulent user, ils la font dissoudre avec du vinaigre. La moutarde de Dijon a gagné le prix pardessus toutes les autres, à cause du senevé qui est meilleur dans ce païs là que dans les autres.

Quand on veut faire de la moutarde pour durer huit jours, pour mêler dans les sauces & dans les viandes ; on peut prendre de la graine chez des Epiciers où en prennent les Moutardiers, en mettre dans un pot de confitures, ou autres pots avec du vin bien mielé, elle ne peut servir que le lendemain ; deux ou trois jours après, mêlez y un peu de vin pour la rafraichir mieux, elle pourra durer huit jours.

MOUTON. C'est un agneau qu'on a chatré afin qu'il s'engraisse. Les moutons de Berry & de Beauvais sont le plus estimés à Paris.

Les meilleures chandelles sont faites de suif de mouton. Ce suif est employé dans les pommades, & les onguens ; il est bon aussi contre la dissenterie. Il est resolutif & adoucissant. Le fiel de mouton est détersif ; on s'en sert principalement pour nettoyer les ulceres des yeux. La chair de mouton qui est jeune, nourri de bons alimens, médiocrement gros, & qui a respiré un air pur & sec, se digére facilement, & fait un bon chile, étant tempérée & pleine d'un suc balsamique & volatil, propre à toutes sortes d'âges & de temperamens. On double des vestes & des jupes avec des peaux de mouton, contre les rhumatismes, & autres humeurs froides, aussi bien que pour fortifier les nerfs foulés, & les garantir de l'impression de l'air. Les personnes qui se sont disloqué, ou cassé quelque membre, ou qui ont fait quelque chute facheuse, préviennent les suites du mal, en envéloppant la partie affligée, d'une peau de mouton fraîchement levée.

Remedes à diverses maladies des moutons.

Si l'ardeur du soleil fait mal aux moutons, & s'ils tombent continuellement & ne mangent pas, prenez le suc de la bete sauvage, & le leur faites boire, contraignez les aussi de manger les betes.

S'ils ont difficilement leur haleine, coupez leur les oreilles, & les transportés ailleurs.

Si le ventre leur enfle pour avoir mangé quelque chose nuisible, vous les guérirez en leur tirant du sang des veines sur les levres, & de celles qui sont sous la queue près du siege ; mais il faut leur faire prendre aussi le quart d'un setier de l'urine d'homme.

S'ils ont mangé des vers avec l'herbe, il en faut faire autant.

S'ils ont devoré une sangsue, faites leur avaler du vinaigre & de l'huile chaud.

S'il y a un abscès ou apostume en sa superficie, coupez le, & mettez dans la plaie de sel menu, brulé avec poix liquide.

S'il est mordu ou piqué de quelque reptile, donnez lui à boire de la nielle avec du vin ; faites lui, & donnez lui le même remede que nous avons dit qu'il faut faire & donner aux bœufs.

Les loups ne courent point sur le troupeau, si vous liez un esquille ou oignon marin au mouton, qui est appellé le conducteur du troupeau. *Voyez Remede universel*, au mot BETAIL.

La maniere d'apprêter les parties du mouton.
Langues de mouton.

Il n'y a rien de si délicat que la langue de mouton à la grillade, lorsqu'on les sert grillées avec de la mie de pain & du sel, & que pour sauce, on fait bouillir ensemble du verjus, du bouillon, des champignons, du sel, du poivre & de la farine frite, de la muscade & du citron.

Langues de mouton à la sauce douce.

Lorsqu'on veut manger les langues de mouton à la sauce douce, il ne faut pas les faire griller, mais les bien blanchir de farine, puis les bien faire frire dans la poële avec du bon beurre ; étant frites on les arrange sur un plat, puis on y donne cette sauce : On prend du vinaigre, du sucre, un peu de sel trois ou quatre clous de girofle, de canelle & un peu de citron qu'on fait bouillir ensemble ; lorsque cette sauce est cuite, on y met un peu de poivre blanc & du jus de citron, puis on la sert.

Langues de mouton roties.

Il faut les habiller, & les couper par la moitié ; ensuite les ayant un peu arrosées pour les paner avec de mie de pain, assaisonnée de sel menu, on les met sur le gril ; on fait une sausse avec un peu de bouillon, beurre frais, ciboules & persil entier, un peu de chaplure, sel, poivre, muscade, le tout passé ensemble par la poële ; on fait mittonner ensuite les langues avec la sausse. Lorsqu'on est sur le point de

servir

servir on garnit le plat, si c'est en hiver, de câpres; jus de citron, ou champignons.

Autre maniere de les apprêter. Aiant dessalé, & fait cuire vos langues, habillez les, & les fendez pour les mettre sur le gril avec mie de pain, & sel menu, comme ci-dessus; & quand elles seront roties suffisamment, faites une sauce avec verjus, un filet de vinaigre, persil haché, chaplure de pain, un peu de bouillon, & faites les mitoner.

Les pieds de mouton.

Il n'est pas difficile d'accomoder les pieds de mouton; on les fait cuire dans un pot à part avec eau, sel, poivre, clous de gerofle & un peu de thim; & si-tôt qu'ils sont bien cuits, on les mange à la vinaigrette, c'est-à-dire, avec du vinaigre assaisonné de sel & fort peu de poivre, le tout garni de persil. En second lieu, on en met en fricassée, dont la composition est telle: Ayez des pieds de mouton cuits au pot, coupez les par morceaux, passez les à la poële avec du beurre, mettez y un peu de verjus; assaisonnez les de sel, d'un paquet de ciboules que vous retirerez, & d'autres épices, & lorsque la cuisson vous paroîtra achevée, mettez y des jaunes d'œufs délaiés au verjus, puis tirez les & les servez.

Autre. On prend des pieds de mouton bien échaudés, qu'on fait cuire dans du bouillon avec un peu de persil & de ciboullettes, observant qu'ils ne soient pas trop cuits; puis ôtant l'os de la jambe, on en prend toute la peau qu'on étend sur une table: après cela on se sert d'une certaine farce composée de ris de veau hachés, de blanc de chapon & de champignons, le tout bien assaisonné, qu'on étend sur chacune de ces peaux qu'on roule pour être mises ensuite dans un plat, d'une maniere à ne point fondre au feu; cela fait on les saupoudre de mie pain, après les avoir arrosés d'un peu de graisse, & les mettant ainsi dans un four, on leur fait prendre couleur; les pieds de mouton étant jusques là comme on les souhaite, on en fait égouter ce qu'il y peut avoir de graisse; avant que de les servir, on met dessus une sauce de champignons, on sert ce ragoût chaudement.

Le cou de mouton.

La partie du mouton qu'on appelle le cou, est aussi celle qui est dite la bout saigneux; elle se mange pour l'ordinaire bouillie au pot, elle est excellente; on en met aussi en haricot avec des navets, ou bien en pâte, ainsi que les poulets, en leur faisant une sauce aux œufs délaiés avec du verjus.

La queue de mouton.

Il est dangereux que la queue de mouton ne donne un goût de suif au potage, si l'on n'a soin d'en ôter la plus grande partie de la graisse; & lors qu'elle est ainsi dégraissée, on la met au pot pour la faire cuire, afin d'être mangée bouillie, ou rôtie sur la gril, après avoir été saupoudrée de mie de pain & de sel; avant que de la servir, on y met un filet de vinaigre, & de l'ail, avec un peu de poivre blanc.

Autre maniere de manger la queue de Mouton.

Ayez une queue de mouton, faites la bien cuire, ôtez en la peau, trempez la dans de pâte claire faite avec de la farine & des jaunes d'œufs, du sel, du poivre & du bouillon; passez la à la poële avec du bon beurre, & lors qu'elle sera assez cuite, servez la avec du poivre blanc, du persil frit & du verjus.

Le collet de Mouton.

On sert un collet de mouton rôti à la broche si l'on veut, ou bien sur le gril, après qu'on l'a dépecé en cotellettes, observant en l'une & l'autre maniere avant que de la faire rôtir, de la saupoudrer avec une sauce au verjus, sel & poivre blanc.

Epaule de Mouton.

L'Epaule de mouton se mange simplement rôtie si l'on veut, observant pour la rendre agreable au goût, d'y passer du persil avec la lardoire, & sur la fin de cuisson d'y jetter de la mie de pain & du sel.

On la sert avec une sauce au pauvre homme, composée d'eau, sel & poivre blanc, avec une pointe de rocambole, écrasée dans la plat.

On accommode encore l'épaule de mouton d'une autre maniere qui est bien plus du goût des gens délicats que la précédente, & ce que j'en vai dire en fera aisement tomber d'accord; on prend une épaule de mouton à moitié rôtie, qu'on écorche jusqu'au manche; on en ôte la chair, qu'on ache, on la passe à la poële avec de fines herbes, du sel, du poivre, de la muscade, des champignons & du bouillon pour cuire la tout ensemble; cela fait on met le hachis dans la peau dont on l'a tiré, & on colore au feu cette peau avec un peu de mie de pain & du sel, on prend garde que la tout soit proprement fait; puis on la sert.

Quartier de mouton farci.

Levez proprement le peau qui est sur la fesse, & en ayant ôté la chair, hachez la, & faites une farce, de laquelle vous remplirez la vide, que vous avez laissé; recouvrez la farce avec la peau, de même qu'à l'aloyau farci; panez ensuite votre quartier de mouton avec mie de pain & sel menu, & mettez le au four jusqu'à ce qu'il ait pris couleur.

Carré de mouton.

Il faut la piquer de persil, & la faire rôtir à la broche, étant cuit on la pane avec mie de pain, sel menu & poivre blanc, & on la sert avec jus de citron, ou verjus.

Autrement. Faites cuire votre carré dans un pot avec bon bouillon. Lorsqu'il est cuit, passez le dans une pâte claire, & la faites frire dans du lard fondu, & servez lo avec jus de citron, ou verjus de grain, sel & poivre blanc.

Côtellettes de mouton en haricot.

Coupez les en deux, & les ayant passées au roux avec lard fondu, mettez y une pincée de farine, & les navets en même tems, quand le tout aura pris une belle couleur, ajoûtez y un peu de bon bouillon, avec sel, poivre, & clou de gerofle. Il faut laisser cuire doucement jusqu'à moitié de cuisson; alors on y jette un verre de vin; & votre haricot étant bien cuit, vous le servez chaudement.

Queues de mouton.

Les queues de mouton étant cuites à l'ordinaire, on en ôte la peau, ensuite on les trempe dans de la pâte claire, faite avec jeunes d'œufs, sel, poivre, bon bouillon, & on les fait frire. Etant frits, on les sert chaudement avec persil frit, verjus de grain, & poivre blanc.

Queues de Mouton à la sainte Menehout.

Garnissez le fond d'une marmite, de bardes de

lard, de quelques tranches de veau, & de rouelles d'oignons. Rangez les queues de mouton sur ce prémier lit, & les couvrez d'un second, fait de la même maniere, assaisonnez le tout de sel, poivre, & fines herbes, & faites le bien cuire au four, ensorte néanmoins que les queues ne se rompent pas. Faites les rôtir sur le gril, & servez les avec une ramolade; c'est-à-dire, avec une sauce composée d'anchois, de câpres hachées, de persil & ciboules hachées à part. Il faut passer tous ses ingrediens avec bon jus, un peu d'huile, une gousse d'ail & bon assaisonnement.

Eclanche de mouton. *Voyez* ECLANCHE.

Regnons de Mouton.

Blanchissez les bien dans l'eau fraîche, & après en avoir ôté les peaux, coupez les par tranches fort minces. Passez les à la poële avec beurre, ou lard fondu; mettez y bon assaisonnement, & faites les mitonner avec champignons & jus d'éclanche de mouton.

Longe de mouton.

Lardez de gros lard une longe de mouton bien mortifiée. Faites la rôtir à la broche, & faites une marinade avec oignons, sel, poivre, tant soit peu d'écorce d'orange, ou de citron; bouillon & vinaigre. Etant cuite vous la ferez mitonner avec la sauce liée avec de la farine passée à la poële avec du lard fondu; garnissez la de câpres & de quelques anchois.

MOUVER la terre dans un pot, ou dans une caisse. C'est y faire une maniere de petit labour avec quelque petit outil de fer ou de bois, afin que cette terre étant aussi mouvée, & rendue meuble, l'eau des arrosemens y puisse facilement entrer.

MUC

MUCILAGE. C'est une liqueur gluante qui jette des filamens, quand on la verse, & qui est propre pour ramollir. C'est aussi une colle, ou une espece de colle qui peut servir pour le même effet.

Mucilage ordinaire, propre pour amollir les duretés, & pour adoucir & calmer les douleurs. Coupez par morceau, & concassez quatre onces de racines d'althea; mettez les dans un pot de terre vernissé, avec une once de graine de lin; & autant de fenugrée; versez deux pintes d'eau chaude par dessus, & placez le pot couvert sur des cendres chaudes, ou sur un feu très-doux, pour entretenir seulement la chaleur, pendant dix, ou douze heures. L'infusion étant faite, faites bouillir la liqueur, jusqu'à diminution de moitié, ou jusqu'à ce qu'elle soit réduite en mucilage, & passez la avec expression.

Mucilage pour arrêter l'hémoragie. Mettez dans un pot de terre vernissé une demi once de semence de coing, & autant de celle de psyllium; versez par dessus, demi setier d'eau de plantain, & autant d'eau rose. Couvrez le pot, & faites infuser, pendant dix, ou douze heures, comme ci-dessus. Faites ensuite bouillir l'infusion, jusqu'à diminution d'un tiers, ou jusqu'à ce qu'elle soit reduite en mucilage; il faut avoir soin de la remuer en fouillant, avec une spatule de bois. Après cela vous la passerez par l'étamine, ou par un linge, avec forte expression. On employe ce mucilage, avec parties égales de sirop de coing, ou de roses seches; la dose est d'une cuillerée.

Mucilage pectoral, propre pour calmer la violence de la toux, & pour rafraichir les poûmons. Prenez demi once de la plus belle gomme adragant que vous pourrez trouver; concassez la, & la mettez dans un pot de fayance, ou de terre bien vernissé. Versez par dessus, six onces d'eau commune, ou pour le mieux trois onces d'eau distillée de plantain, avec autant d'eau rose. Ayant couvert le pot, placez-le au bain-marie chaud, & laissez infuser pendant deux ou trois heures, ou jusqu'à ce que la gomme soit entierement fondue dans l'eau. Passez alors le mucilage par le tamis, & conservez le pour l'usage. On le mêle avec les sirops pectoraux; la dose est d'une cuillerée. C'est un bon remede pour guérir les fentes & crevasses des mains, des levres & du sain en l'appliquant sur la partie malade.

Mucilage émollient. Mettez dans un pot de terre vernissé, une once de colle de poisson, coupée par petits morceaux; versez par dessus, une chopine d'eau commune chaude, & ensuite mettez le pot couvert infuser sur les cendres chaudes, ayant soin de remuer de tems en tems, avec une spatule de bois, ou d'ivoire, jusqu'à ce que la colle soit entierement fondue dans l'eau. Ce mucilage est propre pour amollir les duretés; on le fait entrer dans plusieurs emplâtres; il ne peut produire que de bons effets.

Mucilage de peau de bélier propre pour ramollir & pour fortifier. Prenez une peau de bélier, toute fraîchement levée, coupez la par petits morceaux, avec la laine; faites la bouillir dans quantité d'eau suffisante, jusqu'à ce qu'elle soit fondue entierement; alors coulez la dissolution, en exprimant fortement la laine qui reste. Pour rendre ce mucilage plus épais, quand il ne l'est pas assés, il n'y a qu'à faire évaporer une partie de l'humidité superflue. Ce mucilage entre dans la composition de l'emplâtre pour les hernies.

Mucilage de Psyllium. *Voyez* PSYLLIUM.

MUE

MUE. C'est un changement de poil ou de plumes qui arrive tous les ans aux animaux ou à certains âges de leur vie. On le dit encore du changement de cornes; & de voix de bêtes ou des hommes mêmes.

MUE. C'est aussi un côté de la tête d'un cerf, d'un daim & d'un chevreuil, qu'il met bas lors qu'il mûe en Fevrier & Mars; ce qu'ils font tous les ans : mais le chevreuil ne mûe pas reglément dans cette saison.

MUF

MUFLE. C'est le bout du nés des bêtes fauves.

MUFLE *de bœuf ou gorge de lion.* Cette plante grossit comme un buisson, & porte fort long-tems des fleurs; il y en a de deux couleurs, du blanc, & de couleur de chair; il resiste à l'hiver, particulierement s'il est petit, & de la hauteur de la main; car quand il est déja vieux, il géle par les pointes, lesquelles étant coupées au printems, il rejette dans trois ou quatre années; il a la graine noire, fort petite, & qui vient dans un bouton; elle est menue; quand il y paroit comme des yeux aux deux côtés dans le bouton, avec une petite languette au devant, elle demeure long-tems sur la plante.

MUG

MUGUET, En latin *lilium convallium.*

Description. Il a les feuilles presque comme le plantain, quoique plus unies & plus minces; ses tiges sont menues, unies, sans feuilles comme le jonc; elles ont à la cime quantité de petites fleurs blanches ou bleues, d'une odeur agréable, qui se

fait sentir de fort loin, & qui ont presque la figure du fruit du buis ; ses racines sont molles, couvertes de quantité de filamens ou cheveux, & n'ont ni côte ni bulbe.

Lieu. Il vient de lui même dans les bois ; on en plante encore dans des jardins, & fleurit en Avril & May.

Propriétés. Sa senteur fortifie le cœur & la tête, & est fort bonne à ceux qui tombent en défaillance ; il est singulier pour guerir les inflammations des yeux ; on l'ordonne encore à ceux qui sont mordus des bêtes venimeuses.

Il y a encore deux autres especes de muguet dont la prémiere ne differe de celle qu'on vient de décrire, qu'en ce que ses fleurs sont plus grandes, plus odorantes, & d'une rougeur-blanchâtre, ou incarnate. C'est ce qui lui a fait donner le nom de muguet rouge ou incarnat.

MUGUET. Petit ou caillelait, en latin *gallium.*

Description. Cette plante pousse des tiges longues de quatre pieds, mais elles sont si foibles qu'elles se couchent à terre, si elles ne sont soutenues par des arbrisseaux ou des hayes, parmi lesquelles elles ont coutume de croître. Ses feuilles sont vertes, lisses, sans poil & disposées en rayons autour de la tige, à peu près comme celles du grateron.

Lieu. Le muguet petit croît dans les hayes & dans les buissons.

Propriétés. Cette plante est dessicative & astringente ; on la fait infuser dans l'eau froide, & on en donne à boire l'infusion à ceux qui sont attaqués de l'epilepsie ; la decoction en eau chaude ne produit pas les mêmes effets ; elle est bonne pour arrêter le saignement de nés, contre la gratelle & les cancers des mammelles. Quand on la met tremper dans le lait, elle le fait cailler, d'où lui est venu le nom de *caillelait.*

MUI

MUID. *Voyez* MESURE.

MUL

MULES *aux talons.* C'est une espece d'engelure, ou une maladie qui vient aux talons, quand on a enduré le grand froid.

Remedes pour les Mules aux talons.

Faites bouillir de la sauge avec du plus gros vin, & trempés dedans soir & matin (s'il se peut) les talons ou les parties engelées, ou bien étuvez-vous en l'espace de demi heure aussi chaudement que vous pourrez.

Ce vin peut servir quatre ou cinq fois ; si les engelures sont entamées, mettez y de l'onguent ou emplâtre noir.

Autre remede. Les figues brûlées & reduites en poudre, mêlées avec un peu de cire, font un onguent souverain pour les mules aux talons. *Voyez* ENGELURES.

MULET. Le gouvernement des mulets est pareil à celui des chevaux, tant pour la nourriture, pâture & harnois, que pour la guerison des maladies, ausquelles ils sont sujets, & nous laisserons l'entiere connoissance de la nourriture & traitement de ces animaux aux Auvergnats ; néanmoins pour en dire ici quelque chose, le Muletier ne doit point seulement être soigneux de la bonne nourriture de ses mulets, mais aussi d'en tirer du profit. Il choisira donc un bon mâle, âne ou cheval, & pareillement une femelle, jument ou ânesse, pour porter ; car s'ils ne sont tous deux bien dispos, ce qui en viendra ne fera rien qui vaille ; & bien que les mules & mulets soient engendrés d'âne en jument, ou de cheval en

ânesse ; toutefois les meilleurs sont ceux de l'âne en la jument ; car ceux qui sont de cheval ou ânesse, bien qu'ils portent le nom de leur pere, c'est-à-dire celui des mulets, les chevalines ressemblent en tout à leurs meres ; c'est pourquoi le meilleur est, pour avoir de beaux mulets, de faire étalon d'un âne qui soit beau, de bonne race & bien experimenté ; il le faut âgé de trois ans au plus, grand de corpulence, le cou puissant, les côtes fortes & larges, la poitrine ouverte & musculeuse, les cuisses charnues, les jambes troussées, noir de couleur ou moucheté de rouge, tirant sur le vif, & de gris argenté ou marqueté de couleur obscure, car les ânes sont de poil de souris ; mais ceux qui sont de ce poil ne sont pas si vigoureux que les autres, & s'ils en vient mule ou mulet portant ce manteau, ils en sont moins agréables ; la jument doit être au dessous de dix ans, grande & belle, & bien membrue, afin qu'elle reçoive & porte facilement la semence discordante à son ventre, & donne à son fruit non seulement le don du corps, mais aussi l'esprit. Le petit demeure au ventre de la mere douze mois, à raison dequoi la jument doit être saillie depuis la mi-Mars, jusques à la mi-Juin, afin que la portée vienne au tems que les herbes sont en force pour leur fournir du lait en abondance ; le petit sorti doit être traité à la façon des petits poulains, excepté que les six premiers mois passés, la mere ne le peut pas alaiter à raison de la douleur des mammelles, mais il le faut faire têter à une autre jument, afin qu'il devienne plus gaillard, ou le faire aller avec la mere, afin qu'il s'accoûtume à paître etant sevré.

La mule pour être choisie bonne, doit être grosse & ronde de corsage, aiant les pieds petits & les jambes menues & seches, la croupe pleine & large, la poitrine ample & molle, le cou long & vouté, la tête seche & petite. Le mulet au contraire doit avoir les jambes grossettes & rondes, le corps étroit, la croupe pendante vers la queue. Les mulets sont plus forts, puissans, agiles & vivent plus long-tems que les mules ; mais les mules sont plus faciles à traiter, & plus aisées à conduire que les mulets, tous deux sont lunatiques, mais pour leur ôter ce vice, il leur faut faire boire souvent du vin, s'ils sont difficiles à seller, liez leur un pié de devant à la cuisse, afin qu'ils ne puissent ruer du derriere ; s'ils sont difficiles à ferrer du pié droit de derriere, il leur faut lier le gauche de devant.

Le mulet est sujet aux mêmes maladies que le cheval ; il y en a pourtant quelque-unes qui lui sont particulieres ; en voici les remedes.

Remede pour les maladies du Mulet.

Quand il a la fiévre, il lui faut donner à manger des choux crus ; quand il souffle souvent & a l'haleine courte, il le faut saigner, puis lui faire avaler trois demi setiers de vin avec demi once d'huile, & autant d'encens, & trois poissons de jus de marrube ; s'il a les mules & gales aux pâturons, appellées grapes, il faudra mettre de la farine d'orge, & ouvrir l'apostême, s'il y en a ; on lui ôte la langueur par des breuvages frequens faits d'une demi once de souphre battu, d'un œuf cru, & d'une dragme de mirrhe avec du vin ; ce remede est bon à la douleur de ventre & à la toux ; s'il est lassé & échaussé, on lui jette dans la gorge de la graisse & du vin.

Les femmes qui desirent avoir des enfans, qu'elles se donnent garde de sentir l'odeur de la sueur ou urine de mule ou mulet ; parce que cette odeur rend les femmes stériles, à causa que ces animaux sont stériles de leur naturel.

La fumée de l'ongle du mulet mise sur la braise & enflammée, est si contraire & odieuse aux rats & aux souris, qui sont à la maison, qu'aussi-tôt qu'ils en sentent l'odeur, ils s'enfuient. *Voyez* CHEVAL & HARAS.

MULETTE. Terme de Fauconnerie. C'est le gésier des oiseaux de proye, où tombe la mangeaille du jabot pour se digérer. Quand cette partie d'un oiseau de proye est embarrassée des curées, qui sont retenues par une humeur visqueuse & gluante, on dit qu'il a la mulette empelotée. Alors il se forme quelques fois une peau qu'on appelle doublure, ou double mulette, qu'on purge par le moyen des pilules qu'on lui fait avaler.

MULOT. C'est un petit animal semblable à une souris qui gâte les terres & les jardins, qui ronge les racines des bleds, & les oignons des plantes.

Pour faire mourir les Mulots.

Faites une petite hute de paille semblable à la couverture d'une ruche, mettez dessous une terrine pleine d'eau jusqu'à quatre doigts près du bord, & jettez dessus l'eau un peu de paille d'avoine pour la cacher. Les mulots viendront y chercher quelques grains, & s'y noieront.

MULTIPLICATION. Regle d'Arithmétique. *Voyez* ARITHMÉTIQUE.

MUR

MURAILLE. *Pour blanchir les murailles de plâtre.* Il faut supposer que la muraille soit bien dressée, & qu'elle ait été enduite de plâtre bien fin & bien uniment, après quoi on la blanchira avec du lait de chaux fort clair, tel qu'on va le décrire. Il faut avoir mouillé la muraille avec beaucoup d'eau; car tout le secret consiste à faire enforte, que le blanc ne séche point avec précipitation, mais fort lentement. Ce qui donne lieu à la chaux de faire sa prise séchant à loisir. Par ce moyen les murailles ne blanchissent ni les mains ni les habits. S'il y avoit quelque chose de sale à la muraille, il les faudroit racler, de même sur la pierre de taille, & y passer le riflar deux ou trois fois également. Il faut une heure ou deux après y passer la paume de la main, pour faire prendre le poliment comme le marbre.

Le lait de chaux le meilleur est fait après que la chaux a été éteinte depuis long-tems, dans laquelle aiant mis une suffisante quantité d'eau, on l'agite & remue tant qu'il se soit fait une écume par dessus, laquelle il faut retirer proprement, & la garder pour votre usage. Le dernier enduit doit être fait avec du lait de chaux vive, afin que le blanc en soit plus poli.

Autre façon. Il faut que l'enduit soit à chaux & à sable bien dressé avec la regle & le plomb, & que le bouclier ait passé pardessus; puis blanchir deux ou trois fois de lait de chaux tout de suite. Que le prémier blanc soit fort clair, le second un peu plus épais, & le troisiéme encore davantage, y ajoûtant plus ou moins d'eau à discretion. Cette maniere de blanchir se peut dire blanchir à froid, la meilleure & la plus prompte de toutes. *Voyez* BLANCHIR.

MUS

MUSARAIGNES. *Voyez* MOUCHES à miel.

MUSC. C'est une liqueur d'un genre particulier, qui se trouve dans une vessie ou capsule située près des aines, dans le ventre de l'animal qui le porte, où elle se filtre apparemment par des glandes émonctoires.

Les marchands falsifient le musc en joignant à cette liqueur le sang en grumeaux, qui se rencontre sous la peau de l'animal quand on l'écorche.

Vertus du Musc.

Il fortifie le cœur & rétablit les forces abatues, il resiste au venin & rarefie les humeurs grossieres. Il excite la semence, & chasse les vents. La dose est depuis un demi grain jusqu'à quatre grains. Il est bon pour la surdité, étant mis dans l'oreille avec un peu de coton; on l'applique aussi vers la matrice pour abattre les vapeurs, quoi qu'il soit très-nuisible aux femmes histériques délicates.

La meilleure maniere d'employer le musc est de le piler avec le double ou le triple de sucre; ce mélange est très-odorant. Pour mieux faire, on le fera dissoudre avec une huile distillée qui augmentera extraordinairement son odeur & son efficacité.

Lorsque le musc perd son odeur, on le suspend pendant quelques jours au haut de la chausse d'un aisement; alors il se repare & reprend son odeur.

Pour contrefaire du musc, qui sera jugé aussi exquis que le naturel Oriental.

Vous aurez une voliere ou petit colombier bien exposé au Soleil levant, dans un lieu gay; vous mettrez six pigeons patus, des plus noirs que vous pourrez avoir, & tous mâles. Vous commencerez aux trois derniers jours de la Lune, à leur donner de la semence d'aspic, au lieu de l'autre graine qu'on donne ordinairement aux pigeons, & au lieu d'eau commune, vous leur donnerez à boire de l'eau rose, puis au premier jour en la nouvelle Lune, vous les nourrirez en la maniere suivante: vous aurez une pâte composée de fine farine de féves, environ du poix de six livres, que vous paîtrirez avec de l'eau rose & les poudres ci-dessous specifiées, savoir des fleurs du *spica nardi*, de *calami aromatici*, de chacun six dragmes, de bonne canelle, de bons clouds de girofle, noix muscade & gingembre, chacun six dragmes; le tout reduit en fine poudre. Vous formerez de cette pâte des grains de la grosseur d'un pois chiche, & vous les ferez sécher au soleil, de peur qu'ils ne se moisissent; vous en donnerez quatre fois par jour à vos pigeons, six à chaque fois, & continuerez l'espace de dix-huit jours & les abreuverez d'eau rose. Vous aurez grand soin de les tenir proprement, en nettoiant bien leur fiente; au bout de ce tems, vous aurez un vaisseau de terre vernissé, & coupant le cou à chacun de vos pigeons, vous ferez couler le sang dans ce vaisseau que vous aurez pesé auparavant, afin que vous puissiez savoir au juste combien il y aura d'onces de sang dans le vaisseau; & aprés que vous aurez ôté avec une plume l'écume qui se trouvera sur le sang, vous y joindrez de bon Musc Oriental dissous dans un peu de bonne eau rose; il en faut au moins une dragme pour trois onces de sang, avec six goutes de fiel de bœuf sur le total; puis vous mettrez cette mixtion dans un matras à cou long, bien bouché, & la ferez digerer durant quinze jours dans du fumier de cheval bien chaud. Il sera pourtant meilleur de faire cette digestion au gros soleil d'Eté, & quand on verra que la matiere sera bien desséchée dans le matras, on l'en tirera pour la mettre avec du coton dans une boëte de plomb neuf. Le musc se trouvera si fort & si bon, qu'il pourra aussi bien servir à en faire d'autre que si c'étoit de vrai musc d'Orient, & par ce moien on peut faire un gain considerable en faisant fréquemment cette operation, puisque la

multiplication ira à plus de trente onces pour une.

MUSCADE. *Voyez* Noix Muscade.

MUSCAT *raisin.* Il ne vient jamais bien en treille fort élevée ; il est toûjours serré, menu & molasse ; voilà pourquoi je ne conseille point d'y en avoir ; il ne faut pas aussi, particulierement en espalier, le tenir si bas que les grappes puissent toucher à terre, ou que l'eau des égoûts y puisse faire rejaillir du gravier, c'est la raison pourquoi j'affecte une hauteur de trois, quatre ou cinq pieds au plus, & cela particulierement pour la muscat ; ensorte que le fruit à l'espalier ne se trouve ni guere plus haut, ni guere plus bas.

Cette hauteur est aussi fort bonne pour les chasselas, le corinthe, le raisin précoce, &c. mais elle n'est pas si necessaire ; on peut bien véritablement, & on le doit aussi tenir beaucoup plus bas que le raisin qui n'est pas en espalier, quel qu'il soit, mais cependant il ne faut jamais s'éloigner de la maxime de ceux qui disent, qu'un raisin qui est pour manger cru, ne touche pas à terre. La longueur de la taille de chaque branche étant reglée, il est présentement question d'examinet plus à fond la charge qu'il faut laisser à chaque pié, & ceci est le plus difficile & le plus important.

Or quand de l'année précédente, il en est venu trois ou quatre branches, comme cela se peut & arrive souvent, pour lors, supposé que la vigne soit à la hauteur que je viens de marquer, je commence par ôter entierement celles qui sont foibles ; & à l'égard des autres, si la mere branche n'est extrémement vigoureuse, je n'en conserve jamais que deux, & ce sont les plus grosses, parce qu'elles sont les meilleures, choisissant toûjours, autant que faire se peut, les plus basses, pourvû que la grosseur s'y trouve, car faute de cela je m'en tiens aux plus hautes ; ensuite je les taille toutes deux, non pas véritablement pour les laisser toutes deux d'une égale longueur, c'est-à-dire, à quatre yeux, ce n'est que la plus haute des deux que je taille ainsi, & cela se nomme simplement la taille ; à l'égard de la plus basse, je ne lui laisse que deux yeux, & se nomme courson, & je fais mon compte d'ôter entierement l'année d'après cette haute branche, & toutes celles qui en seront venues, pour me réduire uniquement sur les deux qui doivent venir courson ; mais cela s'entend en cas que, selon mes souhaits & les apparences, ce courson ait bien réussi ; car s'il lui étoit arrivé quelque accident, ensorte qu'il n'eût point fait deux belles branches, ou peut-être n'en voulût faire qu'une belle, je m'en tiens encore aux plus belles & plus basses de la taille soit pour en garder deux, si le courson a tout à fait manqué, ou tout au moins en garder une pour la taille, si la courson en a fait une, qui puisse servir de courson pour l'année d'après, voilà donc la maniere dont je continue toûjours à me servir pour ne pas m'écarter de la hauteur que j'affecte comme bonne & necessaire.

Je réponds qu'avec une bonne conduite accompagnée de labours & façons ordinaires de branches couchées de tems en tems, pour les mettre en jeune bois quand l'œil commence de paroître usé, c'est-à-dire aussi avec le secours de quelque peu de fumier, ou plûtôt de quelque renouvellement de terre, quand on s'apperçoit de quelque diminution de vigueur : je réponds, dis-je, qu'avec une telle conduite on a réglément toûjours chaque pié de vigne en bon état ; on l'a vigoureux & sans aucune plaie ; on a de belles grappes, & par conséquent si la saison & le climat contribuent à la maturité nécessaire, on a le plaisir qu'on s'étoit attendu d'en avoir.

Mais quand le pié de vigne, & sur tout le pié de muscat est extraordinairement vigoureux, comme on trouve assez souvent, si bien que ces trois ou quatre branches qu'il a fait sur chaque taille sont extrémement grosses, j'affecte volontiers de les conserver toutes les taillant les unes & les autres de la longueur ci-devant marquée, tant les plus hautes pour la taille, que les plus basses pour le courson, afin d'avoir de la place pour ranger sans confusion toutes les jeunes qui doivent venir de celles-là ; j'arrache quelque pié rompu, qui pourroit m'embarrasser ; j'affecte aussi quelquefois pour mes tailles, celle de ces branches qui est la plus médiocre, faisant toûjours mon courson sur la plus basse des grosses ; & ensuite je coupe à un œil près, les plus grosses voisines de cette médiocre qui s'y pourra tailler ; cela fait que sur ces manieres de moignon, il s'y perd un peu de la fune du pié, ainsi la branche médiocre que j'ai choisie pour la meilleure n'en est pas incommodée pour donner de ce fruit trop pressé, qu'elle auroit sans doute donné si elle avoit reçû la vigueur de toute ; si bien donc qu'en tel cas, je ne ravale point les plus hautes sur les plus basses, comme je fais, quand le pié est médiocrement vigoureux ; lorsque les muscats sont en fleur, une des choses du monde que je leur souhaite le plus, c'est la pluie pour faire couler une partie des grains, qui sans cela pourroient être encore trop durs, comme aussi seroient-ils trop menus & peut-être trop molasses ; c'est pourquoi quand la nature ne me donne pas cette pluie que je voudrois, je tache de la faire avec nos arrosoirs, & assez souvent je m'en trouve bien ; véritablement l'embarras en est grand & incommode à qui a beaucoup de pieds de muscat ; mais au moins on peut l'essaier sur quelque petit nombre.

Que si l'année est extraordinairement séche au tems de la maturité, & que mon terroir soit naturellement fort sec, j'arrose amplement la pié de mon raisin, & sur tout lorsque le fruit commence à tourner ; un tel arrosement qu'on fait à propos dans le mois d'août, contribue certainement à faire le raisin mieux nourri, & par consequent plus ferme.

Quand la branche qui a du fruit, c'est-à-dire la branche nouvelle de l'année, n'est pas d'une grosseur furieuse, comme on en voit quelques unes, je la taille au mois de Juillet jusqu'au près du fruit, prenant cependant garde, que par le moyen de quelques feuilles voisines le fruit soit à couvert de la grande ardeur du Soleil, jusqu'à ce qu'il soit au moins à demi mûr ; en approchant de la maturité (& ceci doit passer pour une régle générale) il est bon que le raisin soit un peu découvert pour lui faire prendre le coloris jaune qui lui sied si bien ; le ravalement dont je viens de parler, augmente la nourriture du fruit & contribue assez souvent à le faire plus gros & plus croquant ; mais cela n'est pas toûjours sûr & infaillible, aussi ne le faut-il point pratiquer, quand les branches sont fort grosses, car autrement comme elles font sans cesse autant de petites branches nouvelles qu'elles ont d'yeux, il arriveroit que telles branches deviendroient grosses, & par conséquent feroient une grande confusion ; car quoique les branches n'aient point été racourcies, elles ne laissent pas néanmoins de pousser pendant l'été beaucoup de ces sortes de bourgeons, qu'il faut soigneusement arracher, comme fort inutiles.

Heureux ceux qui sont dans des situations, où tous les ans le muscat mûrit bien ! je ne puis m'empêcher d'envier un peu leur bonne fortune. Heureux ceux aussi qui aiant du muscat dans un assez mauvais climat, & un assez mauvais fonds, y sont favorisés d'un bel été.

Pour empêcher les oiseaux, & détruire les mouches qui gâtent le muscat.

Ce n'est pas assez que vos pieds de muscat aient beaucoup de belles grapes, & peu chargées de grains, & que la saison soit favorable pour les faire bien mûrir, nous avons encore de grands ennemis à craindre pour ces mêmes muscats, aussi bien que pour les figuiers. Ce sont, outre quelques gelées qui font tomber les feuilles, & quelques pluies, qui étant longues & froides, pourrissent les grains; ce sont, dis-je, outre cela les oiseaux & les mouches de plusieurs façons.

A l'égard des prémiers, pour se deffendre de leurs insultes, rien n'est meilleur qu'un raiseau qu'on éleve au devant de ce raisin, par ce moien ces oiseaux n'y sçauroient approcher; mais le remede n'est pas trop aisé, si on a beaucoup de muscat à mettre en sureté.

A l'égard des mouches, on a le remede des phioles qu'on remplit à moitié d'eau mêlée d'un peu de miel, ou d'un peu de sucre; c'est un expédient connu de tout le monde. On met au cou de ces phioles un peu de ficelle avec laquelle on les attache en différens endroits du voisinage du raisin; ces insectes ne manquent gueres d'y entrer, attirés quelquefois par la douceur du miel ou du sucre, & sûrement ils y périssent dès qu'ils y sont entrés, parce qu'ils ne peuvent pas retrouver le chemin pour en sortir; il est certain que tout au moins, on en détruit par ce moien une bonne partie, si on ne vient pas à bout de les détruire toutes, ce qui est une chose qu'on ne peut gueres prétendre; mais toûjours il ne faut pas manquer de vider ces phioles dès qu'il y paroît beaucoup de ces mouches prises, car autrement il ne s'en prend plus, la corruption & la puanteur qui s'y fait empêchant les autres d'y venir. En même tems on renouvelle ces phioles d'eau, qui doit être composée comme la prémiere, & on les attache de nouveau aux endroits où elles peuvent être utiles. On se sert aussi de sacs de papier ou de toile, pour envelopper chaque grape; mais outre que la sujettion en est assez grande & assez importune, si d'un côté elles sont pour sauver les grapes encloses contre les oiseaux & contre les mouches; de l'autre côté, elles empêchent que le soleil n'y imprime son coloris roux, qui rend le raisin si agréable à sa vûe, qui contribue à le rendre meilleur, & qui même marque plus visiblement sa maturité. Car de croire, que ces raisins se conservent long-tems mûrs, c'est un abus, j'ai éprouvé le contraire, & la raison en est, que tout fruit commence à pourrir, dès qu'il est parfaitement mûr; assez souvent même avant qu'il le soit; & d'abord qu'un grain est pourri, il gâte son voisin, ce voisin en gâte un autre, & ainsi des autres: inconvenient très-fâcheux, & qui n'est pas sitot découvert dans des grapes renfermées, qu'en celles qui ne le sont pas; car dès qu'on grain paroît pourri en celles-ci, on l'épluche, & par-là on empêche qu'il ne fasse tort à ses voisins.

Je ne veux pas oublier d'avertir que dans les années où il est un nombre infini des grapes; il est bon d'en ôter une partie aux endroits où il en paroît trop; il est même bon d'éclaircir les grains aux grapes trop serrées, & de parcourir par l'extrémité d'en bas, celles qui sont trop longues; car cette extrémité est toûjours l'endroit qui mûrit le moins, comme le haut est l'endroit qui mûrit toûjours le mieux.

Je dois avertir encore, qu'on ne cueille point de raisin, & sur-tout de muscat, à moins qu'il ne soit entierement mûr; en effet, la parfaite maturité est nécessaire pour y faire trouver la douceur & le parfum, sans lesquels rien n'est moins agréable que ce fruit.

Muscats confits au sucre.

Les raisins muscats seront fendus comme le verjus, pour leur ôter les pepins, & en même-tems jettez les dans la poêle sur le sucre en poudre; on en pressera quelques grapes pour en tirer du moût, afin de donner une suffisante humidité au sucre pour se fondre; car si vous en donniez trop peu, le sucre ne fondroit pas tout, & les plus gros morceaux se maintiendroient en forme de conserve; c'est pourquoi en ce fruit-ci, de même qu'en tout autre, vous y mettrez du décuit, c'est-à-dire, de l'eau ou du jus, une suffisante quantité, ce que l'expérience vous apprendra en peu de tems; car aussi si vous en mettiez avec excès, il faudroit que vos confitures fussent plus long-tems sur le feu, pour exhaler le trop d'humidité qu'il y auroit, & cela les dépéceroit par trop de cuisson, & gâteroit la couleur.

Pour les rendre beaux, il faut cinq quarterons de sucre à la livre de muscat, afin qu'il y ait quantité de syrop, qui est la grande beauté de ces confitures-là. Vous les confirez, puis les dresserez dans des tasses, n'y mettant qu'un lit de muscat, & au bout de deux jours vous verserez le syrop de dessus, les couvrirez & les gouvernerez comme les cerises.

Les autres raisins seront confits sans autre façon que de les faire un peu amortir au soleil ou au four, les égrener sans les fendre, & y mettre livre à livre de sucre & de fruit; puis vous les ferez cuire en bonne consistance, & vous les dresserez dans des pots & tasses, les gouvernant comme les muscats.

MUZ

MUZER. C'est lors que les cerfs, commençant à sentir leur chaleur pour entrer en rut, vont pour quelques jours la tête basse le long des chemins & des campagnes. On dit que les cerfs commencent à *muzer*.

MYR

MYROBOLANS, *ou* MYRABOLANS. Ce sont d'especes de glans, ou de prune séche, qu'on nous apporte des Indes. Ils croissent aux Royaumes de Bengale & de Malabar; ils sont froids au prémier dégré, & sec au second; il y en a de cinq sortes, qui sont les chebules, les embliques, les belliries, les Indiens & les citrins. Ces derniers sont plus en usage que les autres. On les emploie ordinairement dans la dissenterie, & autres cours de ventre; ils rafraîchissent, purgent, & cependant resserrent ensuite le ventre, & fortifient l'estomac. On les donne en substance depuis deux gros, jusqu'à demi once, dans six onces de liqueur. Il faut les concasser, & les faire infuser pendant douze heures, ou les faire bouillir légérement. On les donne aussi en poudre depuis demi gros, jusqu'à un gros.

MYRRHE. C'est une gomme résine qui sort d'un grand arbre, par les incisions qu'on lui fait. On nous l'apporte de l'Arabie & de l'Ethiopie, mais celle qui vient du païs des Troglodites, est la meilleure de toutes. Pour la faire entrer dans le Mitridat & dans la tériaque, on se contente sans autre préparation de la choisir récente, un peu verdâtre, tirant sur le rouge, grasse, odorante, acre, piquante, amere, legere, pure, nette & en quelque façon transparente, lorsqu'elle est rompue. Elle a au dedans des marques blanchâtres comme des coups d'ongle, & néanmoins elle est fort égale dans sa couleur; mais celle qui est comme de la poix, ou tout-à-fait noire & d'ailleurs pesante, est entierement à réjet-

ter, car ce n'est autre chose que l'Animé d'*Amatus Lusit*.

Propriétés de la myrrhe. Elle désopile, ramollit, consolide & ouvre tellement la matrice, qu'elle provoque les mois, & fait sortir promptement l'enfant hors du ventre de sa mere. Etant machée, elle rend l'haleine agréable.

Huile de myrrhe.

On en fait une huile, qui est excellente pour conserver le teint, & pour effacer les taches & rides du visage, pour conglutines les playes & pour préserver de pourriture. Pour faire cette huile, on fait cuire des œufs jusques à ce qu'ils soient durs; on les coupe en deux parties égales après en avoir ôté les jaunes; on remplit les blancs de myrrhe pulverisée. Les deux parties de l'œuf étant bien réjointes, on les pend à un fil dans la cave, ou dans un autre lieu humide, & on met dessous un petit pot pour recevoir l'huile qui en distillera. Il y en a qui tirent celle de camphre de même façon.

La myrrhe *stacte* est aussi recommandable pour ses bons effets, qu'elle l'est par son odeur qui est très-agréable. On la peut substituer à la place de l'opobalsame, mais elle est plus rare. Elle est stomacale & fortifie les parties nobles; elle empêche la pourriture, elle recrée les esprits, & est merveilleuse à plusieurs maladies qui proviennent du cerveau & de la matrice.

Teinture de myrrhe.

Choisissez la plus belle myrrhe que vous pourrez trouver; réduisez la en poudre, & l'ayant mise dans un matras, versez par dessus, de l'esprit de vin, ensorte qu'il surpasse de quatre doigts. Remuez bien la matiere & mettez la en digestion sur le sable, pendant quelques jours, jusqu'à ce que l'esprit de vin se soit chargé des parties huileuses de la myrrhe. Alors il faut verser cette teinture par inclination, & la garder dans une phiole bien bouchée. Elle est sudorifique & apéritive. On l'employe dans les accouchemens difficiles, & pour provoquer les mois, dans la léthargie, l'apoplexie, la paralysie, & généralement dans toutes les maladies qui proviennent de corruption d'humeurs. On la donne dans une liqueur appropriée, depuis six goutes, jusqu'à douze, ou quinze. Appliquée extérieurement seule, ou mélée avec la teinture d'aloës, sur les tumeurs froides, elle les resout, & fait fondre les humeurs gypseuses des nodus. Elle est aussi merveilleuse pour arrêter la gangrene.

MYRTE. C'est un petit arbrisseau verdoyant, qui ne porte pas des fleurs considérables; mais elles sont fort odoriferantes. On en distingue de deux sortes, le myrte domestique & le myrte étranger.

Description du myrte domestique.

Il a l'écorce rouge; ses feuilles sont longuettes & toûjours vertes, approchant du grenadier; ses fleurs sont petites, blanches & fort odoriferantes.

Lieu. Il aime les païs chauds & arrosés.

Propriétés. Il est fort dessicatif. On tire un suc des feuilles & du fruit, qui est astringent pris par dedans ou par dehors; il est bon à ceux qui crachent le sang, & pour faire uriner; la graine prise avant que de boire, empêche de s'enyvrer; la decoction des feuilles noircit les cheveux, & on en fait un bain pour remettre les membres disloqués, en fomentant les os rompus; & le fruit mangé fortifie admirablement le cœur; l'huile est bonne contre les contusions.

Description du myrte étranger.

Il n'est point différent du commun, quant à la feuille, si ce n'est qu'elle est plus claire & plus pointue; outre qu'elle est extrémement épaisse, & garnit beaucoup les branches, ce qui est la cause qu'on s'en sert particulierement dans les jardins pour faire de l'ombrage. Son fruit est long, & presque semblable au commun, aussi bien que ses fleurs.

Lieu. On ne le trouve qu'aux païs chauds, dans les jardins.

Propriétés. Il a les mêmes vertus que le myrte domestique. L'eau distillée de fleurs de myrte a une odeur fort agréable, qui réjouit le cœur & le cerveau. Elle est détersive, astringente, propre à fortifier les gencives, & autres parties trop molles. On l'emploie utilement aussi en gargarisme, pour les maux de gorge. Le syrop fait avec le suc des myrtilles, ou baies de myrte, s'emploie dans les pertes de sang des femmes, dans le saignement de nez, dans le flux excessif des hemorroïdes, dans les cours de ventre & dans la dissenterie. La dose est depuis demi once, jusqu'à une once, dans les juleps rafraichissans, & astringens. Le rob de myrtilles se donne aussi dans les mêmes maladies. La dose est depuis deux gros, jusqu'à demi once. Il y a grande amitié entre le myrte & le grenadier, en sorte qu'ils se rendent feconds l'un auprès de l'autre. L'huile de myrte fortifie le cerveau, le cœur & l'estomac.

Culture des myrtes.

Les myrtes se marcotent, & le véritable tems est un peu auparavant la seve d'août. Pour y réussir, on fend le bois qu'on met en terre, à l'endroit d'un nœud jusqu'à la moitié de la grosseur de la branche, & environ trois ou quatre doigts de longueur. En six semaines, ils jettent un chevelu suffisant pour les sevrer & transplanter; ils poussent aussi du pié, de petits rameaux, qu'on separe de la mere branche & qui viennent bien. Ils viennent encore de graine. Quand ils sont un peu grands, on les taille, & on leur donne la figure que l'on veut; on estime sur tout les grands quand ils sont droits, bien traités & ajustés. *Voyez* ce qu'on en a dit sous le nom de MEURTE.



N

NAC

NACRE. Grande coquille, épaisse, ronde par le bas, jaunâtre en dehors, & argentée en dedans. Les Nacres de perle sont très-polies & très-belles en dedans, & il est facile de leur donner le même éclat en dehors, en enlevant par le moyen d'un touret de Lapidaire, les prémieres feuilles qui leur servent d'enveloppe. On fait de très-beaux ouvrages de marqueterie, & de vernis de la Chine, avec la Nacre; mais on l'employe principalement à faire des tabatieres qui sont très-belles, & très-riches.

NAG

N A G E R. Terme de Fauconnerie. On dit: *Nager entre les nuées, cet oiseau nage entre les nuées. Voyez.* V O L E R.

NAI

N A I N. Terme de jardinage. C'est un arbre fruitier qui ne croît pas beaucoup, que l'on met en buisson ou en espalier. Les arbres nains portent de beaux fruits, mais ils ne durent pas long-tems; on ne leur donne de tige que cinq ou six pouces.

NAL

N'ALLER *plus de tems.* C'est quand il y a un jour, ou deux, ou plus, qu'une bête est passée.

N A P H T E. C'est une sorte de bitume qui est mou comme de la poix liquide, noir & de mauvaise odeur. Il se trouve en plusieurs Provinces de France, mais principalement en Auvergne où il y en a grande quantité, vers le *Pui de pege.*

L E N A P H T E d'Italie, est une espece de pétrole qui découle d'un rocher du duché de Modene; sa couleur n'est pas toûjours la même. En certains tems cette sorte de Naphte se trouve rouge ou jaune; en d'autres on le ramasse blanc, quelquefois il est noir ou vert; le blanc est le plus estimé.

L E N A P H T E des Anciens se tiroit du lieu où étoit l'ancienne Babilone, des environs de Raguse, de la Commagene & de plusieurs autres endroits. On ne se sert plus à present, que de celui qui vient de France ou d'Italie.

Propriétés du Naphte. Le Naphte de quelque endroit qu'il vienne, est vulneraire, resolutifs & fortifie. Il est encore pénétrant, déterfif & incisif.

N A P P E. Terme de Venerie. C'est la peau des bêtes fauves; & principalement celles du cerf qu'on étend, quand on veut donner la curée aux chiens.

N A P P E. Terme de Chasse. C'est la partie la plus déliée d'un filet.

N A P P E d'eau. Terme hydraulique. C'est une cascade d'eau qui se degorge d'un bassin naturel, ou de pierre, de plomb, ou d'autre matiere, par une embouchure unie & large, dans un autre bassin inférieur.

NAR

N A R C I S S E. Les Narcisses sont de plusieurs sortes, & de différentes couleurs; car il s'en trouve de blancs, de jaunes, de couleur de citron, de simples, de doubles, de grands, de petits, de hatifs, de médiocres & de tardifs.

Les plus communs sont les Constantinopolitains, le Boncore, celui de Raguse, le Crenellé, le Jaune, le Sauvage étoilé, le petit & le grand Rosal, le Montagnard tardif, celui de Narbonne, l'Anglois, la troisiéme espece rapportée par Mathiole, l'Emérocale de Valence.

Celui de Constantinople ou de Bisance, que l'on appelle encore Calcedonien, produit à l'extrémité de sa tige douze fleurs, qui ont les feuilles blanches & épaisses, mais il y vient au milieu de certaines petites feuillettes jaunes avec le godet.

Le Boncore ne differe du premier, qu'en ce qu'au milieu des feuilles blanches, il a le godet crepu & plissé. On lui a donné le nom de Boncore, parce que celui qui l'a trouvé le premier, s'appelloit ainsi.

Celui de Raguse, au lieu des petites feuilles blanches, qui dans les autres se font au milieu, a un petit cercle jaune crepu, avec plusieurs tours qui le remplissent; & parce qu'il est venu de Raguse, le nom lui en est demeuré.

Le Crenellé est de deux façons: il y a le grand & le petit.

Le grand produit des fleurs en quantité, mais il en avorte plusieurs; les feuilles en sont blanches, & au milieu de quelques-unes, il s'étend une petite ligne jaune fort élevée, à l'extrémité, dont la figure est d'un petit cornet.

Le petit n'apporte que quatre ou cinq fleurs, qui ont six petites feuilles blanches, du milieu desquelles sort le godet de couleur jaune crépu; il est rempli de six petits cornets, qui forment une étoile de même couleur.

Les jaunes ont plusieurs différences, néanmoins toutes les fleurs ont les feuilles & le godet d'un jaune doré, & different seulement en grandeur, & en ce qu'ils ont plus ou moins de couleur.

Le Sauvage étoilé fait la fleur double, dont les feuilles sont d'un jaune de paille, & rangées comme une étoile.

Le petit en forme de rose, est d'un jaune clair & tout plein de feuilles; on l'appelle aussi Narcisse frisé, parce qu'il a les feuilles crépues & ridées comme un chou & une laitue, mais il est fort sujet à avorter.

Le grand en forme de rose, que l'on nomme aussi Silvestre ultramontain, ne produit qu'une fleur. Il pousse dans le milieu, au lieu de godet, quantité de feuilles redoublées, dont les unes sont d'un jaune clair & les autres verdoyantes. Quand elles s'ouvrent, & qu'elles se developpent peu à peu, il semble que ce soit une rose jaune; mais quelquefois la neige & les eaux le font crever.

Le Montagnard tardif jette trois ou quatre fleurs, qui ont les feuilles blanches & plus grandes que celles du Narcisse commun, mais elles sont rompues & disposées en étoiles; ces fleurs ont le godet large, de couleur de citron, & quelquefois orangées.

LE NARCISSE *de Narbonne* jette une ou plusieurs fleurs, incomparablement plus petites que celles des autres Narcisses; il a le godet jaune & grand, qui s'élargit à son ouverture en forme d'une cloche.

L'Anglois a la fleur un peu plus grande que la précedente; il a aussi le godet jaune, mais égal par-tout.

Le Tiers de Mathiole, à l'extrémité de sa tige, qu'il a plus platte que ronde, repand dix ou douze fleurs blanches, qui étendent six feuilles longues & étroites, separées les unes des autres, & partagées en étoiles; au milieu desquelles s'éleve le godet: mais comme ces feuilles sont extrémement foibles, & principalement au bord, elles sont de peu de durée; les fleurs s'ouvrent les unes après les autres, trois ou quatre à la fois, & pendant que les prémieres se passent les autres fleurissent.

LE NARCISSE *Emerocalle* de Valence fait sortir du haut de sa tige huit ou dix fleurs semblables à celles dont nous venons de parler, qui sont si resserrées à se faire voir, qu'elles ne paroissent qu'une ou deux à la fois; & celles qui sont fleuries commencent à flétrir, quand les autres sont prêtes de s'ouvrir. Cette fleur a beaucoup de rapport avec les clochettes blanches, aiant les feuilles de même couleur, longues, étroites, separées & faisant la figure d'une étoile, au milieu desquelles s'éleve un godet frisé par le bord, qui par sa longueur est comme une clochette. Cette fleur est si foible, qu'à peine dure-t-elle un jour entier: aussi est-ce pour cela qu'elle porte le nom d'Emerocalle, qui signifie fleur ou beauté d'une journée.

Leur culture. Toutes les especes de Narcisse qu'on vient de nommer, veulent être cultivées de la même maniere; c'est-à-dire, bien exposées au soleil, & avoir une terre pareille à celle des jardins potagers. Il faut les enterrer six doigts sous terre, & les éloigner d'un demi pié les uns des autres.

LE NARCISSE de *Constantinople* ne s'épanouit pas aisément, le froid & le brouillard fletrissent l'enveloppe qui couvre sa fleur. C'est ce qui fait qu'on ne le plante que vers la fin du mois de Janvier. Quand sa tige est sortie de terre, il faut avoir soin de le couvrir pendant la nuit; & de le découvrir le matin, lorsqu'il y a apparence de beau tems; si l'on veut aider la fleur à éclorre, il faut fendre son enveloppe avec adresse.

Au bout de trois ans, il les faut lever pour en ôter les cayeux qui y sont multipliés.

GRAND NARCISSE, nommé le nompareil.

Outre les especes de Narcisses, dont nous avons déja fait le détail, il y en a encore d'une autre sorte, lesquels pour être plus grands & plus étendus, ont été nommés les incomparables ou les nompareils.

Ce sont le jaune doré, le jaune pâle, & la couleur d'un citron bordé d'orangé; le Grand-Blanc, le petit-Blanc, & le couleur de citron double.

Le jaune doré a six feuilles d'un jaune éclatant, bien unies & bien ouvertes, avec le godet, qui s'élargissant dans le fond, s'enfle presque à la grosseur d'un doigt.

Le jaune pâle ne differe du précedent, qu'en ce qu'il a les feuilles plus étroites, separées & frisées, & que sa couleur, qui est jaune en naissant changeant peu à peu, devient pâle & blanchâtre.

Le couleur de citron bordé d'orangé, ressemble mieux au jaune doré; parce qu'il fleurit d'abord d'un jaune pâle, & en croissant, il se maintient toûjours dans la même couleur. Il a le godet plus grand, & bordé d'une couleur orangée, les feuilles plus larges & plus pressées.

Le Grand-blanc répand ses feuilles & les écarte, mais le petit les tient plus serrées & plus unies; ainsi le grand Narcisse blanc, qui a le godet jaune, ne differe en rien du petit, sinon que celui-ci a les feuilles plus courtes, & le godet d'une couleur plus vive.

Le couleur de citron double, jette jusqu'à trois rangs de feuilles assez grandes; dans les tours, croissent quantité de certaines petites feuilles d'un jaune très-brillant, & cette fleur est si belle dans sa plenitude & sa bonne grace, que c'est à juste titre, qu'on peut lui donner le nom de grand Narcisse, & de l'incomparable, parce qu'elle renferme elle seule les beautés qui se trouvent séparément dans toutes les autres.

Leur culture. Cette sorte de Narcisses demande une situation exposée médiocrement au soleil, & une terre semblable à celle des potagers; elle veut être enterrée de la profondeur de quatre doigts; & avoir quatre pouces d'intervalle. Il faut les lever au bout de trois ans, pour les décharger de la nombreuse quantité de tailles qui se feroient.

NARCISSES D'INDE. Il y a encore six autres sortes de Narcisses, que l'on appelle Narcisses d'Inde, parce qu'ils ont été apportés de ce pays-là, comprenant dans ce nombre celui de Virginie; comme ceux-ci sont differens dans leurs fleurs & dans leurs couleurs, aussi veulent-ils être diversement cultivés.

Voici le denombrement de ces Narcisses; le prémier est le Narcisse de Virginie; le second, le Narcisse de Jacob; le troisiéme, le Narcisse tirant au lis rouge; le quatriéme, le Narcisse tirant aux lis vineux; le cinquiéme, le Narcisse tirant au lis sphérique; le sixiéme & dernier, le Narcisse écaillé à double fleur.

NARCISSE *de Virginie*. Cette fleur porte le nom d'une Isle d'où elle est venue; elle est d'abord qu'elle fleurit, d'un blanc sale, mais peu à peu changeant de couleur, elle devient enfin d'un beau rouge clair; elle repand ses feuilles comme une tulippe de Perse; mais un peu plus grandes, & elle ne les ouvre jamais.

Sa culture. Elle vient mieux dans les pots, qu'en pleine terre; elle ne veut pas être enfoncée plus avant que de deux doigts; il lui faut donner peu de soleil, & ne la pas lever souvent.

NARCISSE *de Jacob*. Le Narcisse de Jacob jette jusques à quatre fleurs de six feuilles chacune, de couleur de pourpre languissante par le haut; chaque fleur dans sa forme ressemble au lis blanc; elle a six filets longs & blanchâtres, qui s'amortissent en petits boutons, qui tirent sur le jaune, & le filet du milieu plus grand que les autres, tire sur le rouge: cette fleur, au contraire de toutes les autres, paroît d'abord avec sa tige; & quand elle est ainsi fleurie, elle commence à jetter son verd & ses feuilles.

Sa culture. Le Narcisse de Jacob doit être dans un pot, il veut une terre maigre & sabloneuse; on l'enfonce de deux doigts, il demande l'eau & le soleil, jusqu'à ce que les premiers froids aient séché les feuilles, & alors il le faut serrer dans un lieu ouvert & bien airé, dans lequel il le faut laisser sans lui rien faire, jusques au milieu du mois de May, auquel têms il faudra suigneusement lever la terre de dessus, jusques à ce que l'oignon soit découvert, prenant garde de n'en point offenser les racines. Cela fait on détache délicatement les cayeux de l'oignon, que l'on recouvre de la terre; ou l'arrose jusques à ce

que la terre soit bien détrempée, & puis on le met au soleil & à la pluie, ne laissant pas pour cela de l'arroser, quand il en a besoin. On le leve rarement pour le décharger des petits oignons qu'il faut planter dans d'autres pots à part. J'ai néanmoins plusieurs fois experimenté, que quand on lui donne la culture ordinaire, ci-dessus enseignée, il en fleurit beaucoup mieux.

NARCISSE *Rouge*. Le Narcisse rouge, tirant sur le lis, qui est autrement appellé Narcisse madame, jette vingt fleurs & davantage, petites, longuettes & de couleur verdâtre; elles s'ouvrent l'une après l'autre; elles sont pendantes, droites, serrées & fort drues. Elles ont la figure du lis blanc, & la même grandeur, mais les feuilles en sont plus pressées & moins renversées. Elles sont dans le commencement d'un blanc mêlé de rouge, & plus elles vieillissent & plus elles deviennent colorées; le fond du dedans est blanchâtre; dans le pié il est rougeâtre par le haut, qui se termine en une petite cime ronde, qui ressemble à un petit bouchon. Celui du milieu n'a point de boutons, mais il est plus long & plus coloré que les autres; il fleurit au commencement du mois de Septembre.

NARCISSE *vineux clair*. Ce Narcisse, auquel on donne aussi le sobriquet de fausse-madame, ne differe du précedent, qu'en ce qu'il a la tige plus foible & plus tortue; il pousse moins de fleurs, & les fait plus petites, & d'une couleur moins chargée.

Leur culture. Ces deux especes de Narcisses sont mieux dans des grands pots qu'en pleine terre. Elles veulent le grand soleil, une terre maigre & légere; il les faut enfoncer de trois doigts dans la terre; & point davantage; on les leve très-rarement.

NARCISSE *Sphérique, dit la Girandole*. Le Narcisse Sphérique s'appelle aussi Ornitogal sphérique, il est plus communément appellé l'Indien, mais les Jardiniers modernes le connoissent encore mieux par le nom de Girandole. Il pousse sa fleur avant la tige, s'élevant peu à peu, s'ouvre à la fin comme une bouche, dans laquelle on en découvre plusieurs, qui s'élargissant de tous côtés, font comme une Sphere; au haut de la tige il se forme quantité de filets rouges, assez longs, entre lesquels il croît encore de petites tiges de la longueur d'un demi pié, larges d'un doigt, de figure triangulaire dans l'épaisseur, vertes & rouges, avec de petites têtes comme des coques de tulipe. Quelques-unes de ses tiges sont pendantes, & d'autres se tiennent droites; de leur extrémité, sort une fleur de cinq feuilles, de couleur cramoisi, retroussées par dessus & annelées; la feuille de dehors s'éleve avec six filets au milieu de même couleur, & fort agréables à la vûe; ils sont couverts de petits chapeaux mouvans & assez grandelets, qui tous ensemble se diminuent en une couleur de jaune brun; le septiéme est plus long que les autres, se grossit & se retord par le bout d'enhaut, pour faire un bouton de couleur de pourpre; ces fleurs sont éloignées les unes des autres l'espace de trois doigts, ou un peu davantage; elles fleurissent l'une après l'autre, & pas une ne s'épanouit, qu'il n'en fleurisse une autre à sa place. C'est au mois de Septembre qu'elles paroissent, & elles durent un mois.

Sa culture. On lui doit donner la même culture qu'aux précedentes, prenant seulement garde qu'il faut plus de chaleur & moins d'humidité; c'est pourquoi il en faut avoir plus de soin que des autres.

NARCISSE *Ecaillé*. Outre le nom d'écaillé il s'appelle encore Suertuo, Colchique, & plus souvent Indien; il jette de sa robbe une fleur semblable à une grénade, qui a six feuilles, & quelquefois davantage, d'un beau rouge de feu, & les feuilles renferment quantité de petites flenes d'une couleur incarnate, à demi ouvertes; de chacune de ces fleurs, il sort trois filets rouges, qui ont un chapeau jaunâtre: quand cette plante est fleurie, & que la tige monte en graine, les feuilles du pié commencent à pousser, & ne viennent point que la fleur ne soit tombée; il fleurit rarement, mais sa beauté vaut bien qu'on prenne la peine de le faire venir.

Sa culture. Il doit plûtôt être mis dans des pots remplis de terre maigre & sablonneuse, que dans les planches, à trois doigts de profondeur; quand les feuilles en seront sechées, s'il est dans une planche, il faudra laisser secher la terre tout au tour, & en ajoûter de nouvelles par dessus, de peur que les eaux & le soleil ne lui fassent tort. Et s'il est dans des pots, on le doit serrer dans un endroit à l'abri, qui soit pourtant bien airé.

Propriétés & vertus médicinales du Narcisse.

La racine cuite du Narcisse, soit qu'on la mange, soit qu'on en boive la décoction, fait vomir. Elle est excellente contre la brûlure, pourvû qu'on l'applique promptement avec du miel.

Elle guérit la coupure des nerfs en la mettant dessus la partie affligée; la mêlant avec du miel, on en fait un emplâtre souverain pour rétablir les entorses & les dislocations, comme aussi les douleurs inveterées que l'on ressent dans les jointures.

Mêlée avec du vinaigre, & de la graine d'ortie, elle efface la taches & les rougeurs du visage, elle purge la pourriture des ulceres, fait crever les apostumes; en la pétrissant avec du miel, & de la farine d'ivraye qui croit dans le froment, elle fera sortir toutes les mauvaises humeurs qui se sont amassées dans le corps. Et outre cela, elle a quantité d'autres vertus, pour l'intelligence desquelles voyez Matthiole, & les autres Auteurs.

NARCISSE, *Violier blanc, bulbeux.*

Description. Ce second Narcisse, selon Matthiole a quantité de feuilles assez longues & épaisses, il n'a qu'une seule tige mince, au bout de laquelle d'un seul endroit, sortent cinq ou six fleurs fort belles, qui ont une couronne jaune au milieu, & une couleur fort éclatante.

Lieu. Il vient ordinairement en Italie, d'où il a été envoié aux autres pays, & fleurit en Mars & Avril.

NARCISSE, *à plusieurs fleurs.*

Description. Cette espece a l'oignon assez gros, peu de feuilles & courtes; la tige en est fort haute, au bout de laquelle viennent cinq ou six fleurs, qui ont six ou sept feuilles blanches, pour la plûpart, aiant chacune à sa naissance une petite feuille qui l'accompagne.

Lieu. Il est assez commun en Italie, & fleurit en May & Juin.

NARCISSE, *ou Campanette.*

Description. Cette espece a l'oignon presque rond, accompagnée de quantité de fibres menues; elle a peu de feuilles, assez étroites & un peu courbées; elle n'a qu'une tige toute droite, de laquelle sortent trois ou quatre fleurs, qui ont six feuilles fort grandes, de couleur jaune ou blanche, il y a des filets jaunes au dedans.

Lieu & tems. On cultive ordinairement cette sorte de Narcisse dans les jardins, & fleurit au mois d'Avril.

Propriétés. La racine est dessicative & ultinative, étant mangée ou bûe, elle fait vomir; étant pilée &

bûe, ou seulement machée, comme Clusius l'a experimenté, elle consolide les plaies & lorsqu'elle est appliquée, elle sert contre les hernies.

NARCISSE, ou *totus albus*. Cette fleur est plus rare que les autres, & plus agréable par sa forme & par son odeur. Il sort de son oignon, une tige qui se garnit au dessus d'un grand nombre de petites fleurs blanches en paquets, faites comme les Narcisses, à la reserve qu'ils sont plus petits, qu'ils ont leur petit gobelet blanc, (dont on les appelle *totus albus*) & qu'ils sentent extraordinairement bon. On les fait venir de Provence. Les oignons se doivent planter dans la pleine Lune de Septembre, comme tous les autres oignons à fleurs, à quatre doigts l'un de l'autre, dans des trous faits avec un petit bâton de quatre doigts de profondeur, & recouvrir de deux doigts de bonne terre. Quand cette fleur est à l'abri de la gelée, elle porte tout l'hiver; mais pour la conserver, il faut la couvrir avec des paillassons, ou autrement.

NARCOTIQUE. Remede qui provoque le sommeil, par l'épanchement d'une sérosité qui affaisse les glandes du cerveau; en sorte que les esprits ne pouvant s'y séparer, en quantité nécessaire, & ceux même qui s'y filtrent, étant unis avec des parties aqueuses, ne peuvent se mouvoir à l'ordinaire, ni ranimer les parties du corps; de maniere qu'elles tombent dans une espece d'inaction, ou de repos qui ôte presque tout sentiment.

On employe en Médecine deux especes de Narcotiques. Les uns ne procurent le sommeil que par accident, comme la jusquiame, le laudanum, le philonium, le diascordium, les émulsions des quatre semences froides, le sirop nenuphar, les pilules de cinoglosse, les pilules de starekel, la thériaque, la teinture anodine de Sydenham, la mandragore, & autres semblables. Il y en a d'autres qui procurent le sommeil par eux-mêmes, en agissant immédiatement sur les esprits; tels sont l'opium, & les décoctions de pavot blanc.

Teinture de Corail anodine.

Cette teinture est une preparation d'opium, laquelle se fait de cette maniere. Vous coupez une once d'opium par tranches très-minces, que vous faites secher à l'étuve lentement; ensuite les ayant reduites en poudre, vous les arroserez peu à peu avec seize onces de teinture de corail; puis ayant fait digérer la matiere pendant deux fois vingt-quatre heures, au bain-marie dans un matras débouché, afin que les parties sulphureuses de l'opium se dissipent, vous la retirez, & la laissez refroidir. Quand elle est froide vous y ajoûtez camphre, castor, bois de sassafras, saffran & reglisse, de chacun un gros; sel volatil de tartre & fleurs de benjoin, de chacun deux gros; miel de Narbonne, une once; huile de canalle & d'anis, de chacune trente goutes. Le tout, étant bien mélé ensemble, vous le laissez digerer au bain-marie, à une chaleur très-douce, l'espace d'un mois dans un matras bouché avec une vessie mouillée. Il faut avoir soin de remuer, & agiter de tems en tems le matras. La digestion étant achevée, il faut filtrer la teinture, & la conserver dans une bouteille bien bouchée.

Seconde opération pour la Teinture de Corail.

Il faut méler ensemble & calciner jusqu'à rougeur, deux livres de vitriol blanc, avec autant de vitriol marcassite; ensuite les ayant distillés par la retorte, & ayant fait la séparation de l'esprit d'avec l'huile, on prend huit onces de cet esprit, & deux onces de corail rouge en poudre; on les méle ensemble, & l'on fait digérer ce mélange au bain de sable, pendant six jours. La digestion étant faite, on verse la teinture par inclination, & après avoir ajoûté huit onces d'esprit de vitriol sur le marc, on procéde, comme nous venons de marquer ci-dessus; puis on distille cette teinture, jusqu'à siccité, & ayant versé seize onces d'esprit de vin rectifié, sur le résidu, on fait digerer le tout, jusqu'à ce que la teinture soit d'un beau rouge.

Poudre de Corail anodine.

Pour rendre la teinture moins susceptible d'altération, on peut la réduire en poudre, en faisant évaporer au bain-marie, jusqu'à siccité, toutes les parties humides dont elle est chargée. Cette opération étant faite, on prend une once de cette poudre, avec une once de corail rouge, demi once de canelle, une once d'yeux d'écrevice, deux gros de cloux de girofle & douze onces de sucre royal. On reduit toutes ces drogues en poudre, & les ayant mélées exactement, on les passe par l'étamine de soye, & on les conserve dans un lieu bien sec.

La teinture, ou la poudre de corail dont nous venons de donner les préparations, sont les Narcotiques les plus assurés. En les employant avec précaution, on s'en sert toûjours avec succès, non seulement dans les insomnies, mais encore dans toutes les maladies, où le sommeil est troublé par des douleurs plus, ou moins aigues; dans celles où la fievre est si fort allumée, qu'elle jette le malade dans l'épuisement, dans les coliques d'estomac, hépatiques & néphretiques, dans les pertes & convulsions histeriques, dans le flux trop abondant des hemorroïdes, dans les vomissemens & crachemens de sang, dans les superpurgations, crispations, frémissemens des nerfs, dans les toux violentes & convulsives, dans la phréné sie & transport au cerveau, dans la pleuresie, dans la goutte, dans les sciatiques, rhumatismes & généralement dans toutes les maladies, qui ne laissent prendre aucun repos par la vivacité de la douleur qu'elles causent.

Pour donner ce remede avec prudence, il faut avoir égard à l'âge du malade, & à la nature de sa maladie. Si le malade est adulte, & déja avancé en âge, on peut lui donner quinze gouttes de la teinture, ou quinze grains de la poudre. S'il est dans un âge tendre, on lui en donne moins. La regle ordinaire, est de donner deux gouttes, ou deux grains à un enfant de deux ans; trois gouttes ou trois grains à un enfant de trois ans, & ainsi des autres à proportion. Dans les coliques, vomissemens & crachemens de sang, & autres maladies semblables, il est à propos de faire préceder la saignée, & de donner ensuite au malade quelques lavemens purgatifs, ou carminatifs, & anodins; puis on lui fait prendre la teinture, ou la poudre, à la dose proportionnée à son âge. Si ce remede n'appaise pas les accidens, dans l'espace d'une heure, ou environ, il faut lui méler le double de ce même remede, avec six onces de tisanne appropriée, & lui faire prendre une cuillerée de ce mélange bien remué, de quart d'heure en quart d'heure, ou de demi heure en demi heure, jusqu'à ce que la douleur soit calmée, & qu'il puisse dormir. Si les douleurs se font encore sentir après son reveil, on continuera l'usage de ce mélange d'heure en heure seulement, ou de deux heures en deux heures, jusqu'à ce que le mal soit entierement calmé.

Dans les douleurs aigues causées par la dissenterie, par des hemorroïdes extrémement enflammées, par des cancers, ou des ulceres, par de grandes opérations de chirurgie, il faut donner au malade la dose marquée ci-dessus, deux, ou trois heures après qu'il aura soupé, ayant soin d'augmenter, ou de diminuer cette dose, de trois, ou quatre grains, selon les différens effets qu'elle produira.

Au reste il faut bien prendre garde, de ne point donner à un malade, aucun remede Narcotique, que quelques heures après qu'il aura pris de la nourriture, & lorsqu'on pourra juger que la digestion est faite.

Il faut observer aussi, de ne lui donner ni lavemens, ni autres remedes purgatifs, que huit ou dix heures après la derniere prise.

Si l'on est obligé d'employer l'opium pur, ou le laudanum, au défaut des Narcotiques plus doux, il faut se restraindre à n'en donner d'abord qu'un quart de grain, aux personnes les plus robostes, se reservant d'en augmenter la quantité (s'il est nécessaire) mais avec beaucoup de discretion, ces remedes pouvant être très-nuisibles, placés mal à propos, ou employés à une dose trop forte. Il pourroit même arriver qu'ils jetteroient le malade dans une létargie qui seroit suivie de la mort.

Pour remedier à ce danger, il faudroit faire avaler promptement au malade, un demi setier de jus de citron, ou de fort vinaigre, non pas tout à la fois, mais par deux, ou trois cuillerées, & de quart d'heure en quart d'heure. On peut faire prendre ces liqueurs pures, ou mêlées avec un peu d'eau. Il faudroit cependant lui faire flairer sans cesse l'esprit volatil de sel ammoniac, & lui doucher la tête en même tems avec de l'eau fraîche. Si ces secours ne réussissoient pas, il faudroit nécessairement recourir à l'émetique, ou à quelque autre purgatif.

Il y a des tempéramens auxquels l'usage des Narcotiques est absolument contraire; c'est pourquoi on ne doit point les donner aux personnes qu'ils réveillent & agitent, au lieu de les assoupir; non plus qu'aux vieillards, ni à ceux qui sont foibles, ou extenués par de longues maladies. On n'en doit point user non plus à l'égard des malades, qui ont eu des suppressions d'urine, ou qui suent facilement; ni à l'égard des femmes enceintes, ou qui sont nouvellement accouchées, ou qui ont leurs regles, à moins que ces regles ne dégénèrent en perte.

Il faut s'en abstenir dans le tems des évacuations critiques, & dans les accès de migraine, & autres maladies accompagnées d'assoupissement, ou d'engourdissement dans les membres, dans les vertiges, ou tornoyement de tête, & dans l'yvresse, dans les petites veroles & rougeoles, hydropisies de poitrine, & du bas ventre; dans les boufissures, l'apoplexie, la léthargie, dans les catharres suffoquans, & fluxions de poitrine, où les crachats sont visqueux, abondans, rouillés & teints de sang. Si quelques uns de ces maux étoient pourtant si violens, qu'on fut obligé de recourir aux Narcotiques, il faudroit les joindre à des remedes chargés de parties volatiles, comme le castor, la poudre de cœur & de foye de vipere, l'ambre gris, la canelle, le girofle, le macis, & autres semblables remedes capables de diviser les parties glutineuses, & resineuses des Narcotiques.

Enfin s'il y avoit du peril à faire prendre les Narcotiques par la bouche, on pourroit les mêler en petite quantité, dans les décoctions dont les lavemens qu'on donneroit au malade seroient composés.

Comme les vertus du sirop d'opium sont à peu près les mêmes que celles de la teinture, ou de la poudre de corail anodine, & qu'il peut servir dans les mêmes occasions, il est à propos d'en donner ici la préparation.

Sirop d'opium.

Prenez deux gros de poudre d'opium préparée avec le Karabé, faites les bouillir dans une peinte de vin rosé, l'espace d'un demi quart d'heure, puis vous ajoûterez deux pintes d'eau, & vous ferez bouillir encore le tout ensemble, pendant un quart d'heure. Après cela ayant filtré la decoction par papier gris, vous y ajoûterez deux livres de sucre royal, & vous ferez bouillir le tout encore une fois, jusqu'à consistance de sirop qui ne soit ni trop clair, ni trop épais. Ensuite vous le clarifierez avec le blanc d'œuf, & vous le laisserez refroidir, pour le conserver dans des bouteilles de verre bien bouchées.

Ce sirop se donne depuis deux gros, jusqu'à une demi once, ou même une once, observant d'en donner plus, ou moins, selon l'âge du malade, ou de la maladie.

Préparation de l'opium avec le Karabé.

Il faut mettre dans une petite terrine neuve vernissée, deux onces de Karabé en poudre subtile, & le faire fondre à un feu doux. Etant fondu, vous y ajouterez deux onces d'opium coupé par tranches fort minces, puis ayant soin de bien remuer le tout avec une spatule de fer, jusqu'à ce qu'il s'aipaississe, vous en formerez une masse noire que vous reduirez en poudre, laquelle étant refroidie vous la passerez par le tamis de soye, & la conserverez dans une bouteille de verre. Il faut observer, en faisant cette operation, de ne pas respirer l'odeur & la fumée de cette matiere.

Autres Narcotiques plus doux dont l'usage est fort fréquent.

Outre l'opium, on employe beaucoup d'autres Narcotiques qui produisent de fort bons effets. Voici les préparations de ceux qu'on estime les plus doux & les plus salutaires.

Emulsion pour la toux violente, & les douleurs de poitrine.

Pilez dans un mortier de marbre, deux gros des quatre grandes semences froides bien épluchées, un demi gros d'amandes douces, & autant d'ameres pelées, & un gros de pistaches. Réduisez le tout en pâte fine, en versant dessus peu à peu une ou deux cuillerées d'eau commune. Delayez ensuite cette pâte dans dix, ou douze onces d'une décoction d'orge ou de quelque eau distillée, & appropriée à la maladie; puis ayant passé la liqueur par l'étamine, vous y ajouterez une once de sirop de nenuphar & vous la partagerez en trois prises; & vous en ferez prendre au malade le soir, à l'heure du sommeil; réiterant le même remede jusqu'à deux ou trois fois. S'il ne réussissoit pas, il faudroit ajoûter une demi once, même une once de sirop de pavot blanc, & faire prendre au malade une prise de ce mélange, de quatre heures, en quatre heures, & un bouillon entre chaque prise, en cas qu'il ne dormit pas.

Potion Narcotique pour la toux violente.

Mêlez ensemble eaux de coquelico, de nenuphar & de tussilage, de chacune deux onces, sirop de diacode six gros, yeux d'écrevices préparés vingt grains, & faites prendre ce mélange au malade, le soir à l'heure du sommeil.

Autre potion Narcotique & diuretique, dans les douleurs de la colique néphrétique & autres.

Mêlez ensemble eaux d'anis, de saxifrage & de fenouil de chacune deux onces, eau de canelle orgée, deux gros; sirop de pavot blanc, une ouce; esprit de nitre, ou de sel dulcifié, quinze gouttes. Faites prendre ce mélange au malade, trois heures après son repas. Si ce remede ne réussit pas, il faut le réiterer, & ajoûter quantité égale de sirop d'althea de fernel, ou des cinq racines apéritives,

Decoction de tête de pavot blanc.

Prenez depuis un gros, jusqu'à deux gros d'écorce de tête de pavot blanc, séche, & coupée par morceaux; faites bouillir cette écorce dans une chopine d'eau, jusqu'à reduction de moitié. Passez par l'étamine avec légere expression, & faites en prendre au malade; la dose est de quatre cuillerées, dans un bouillon, ou dans un verre de tisanne, le soir à l'heure du sommeil. On peut réiterer ce remede à diverses fois, pendant la nuit, en cas qu'il n'opere pas d'abord, & qu'il ne rende pas la tranquillité au malade.

Ceux qui ont de l'aversion pour le pavot peuvent user du diascordium, ou des pillules de cinoglosse, ou de la thériaque récente, ou enfin des autres Narcotiques que nous venons d'indiquer ci-dessus.

Il faut remarquer ici que l'opium n'entre pas seulement dans les Narcotiques, qu'on prend interieurement; on s'en sert aussi dans la composition des onguens, emplâtres, cataplâmes & autres topiques, qu'on peut employer pour calmer la douleur qu'on ressent dans les bras, les jambes & autres parties affligées. Il arrive assez souvent qu'il produit lui seul cet effet, en l'employant en fomentation.

Fomentation d'opium.

Coupez menu une once d'opium; faites le bouillir dans trois chopines de vin jusqu'à reduction d'un tiers; puis ayant retiré le coquemar, trempez dans la décoction, un morceau de molleton, ou d'autre étoffe douce & moëleuse, & appliquez le sur la partie affligée. Si le malade est tourmenté de la colique, il faut l'appliquer sur le bas ventre; & pour conserver plus long-tems la chaleur de la décoction, aussi bien que son humidité, il faut couvrir le moleton, avec un morceau de parchemin, ou de vessie mouillée, & couvrir le tout d'une serviette chaude, en plusieurs doubles. On peût aussi verser la décoction dans la vessie, & l'appliquer sur la partie affligée. Il faut réiterer ce remede jusqu'à ce que la douleur soit calmée. Il est bon aussi de faire respirer au malade, la vapeur de cette décoction.

NARD *de Montagne.*

Description. Le Nard de montagne fait une tige d'une coudée de haut, & quelquefois plus menue, droite, ronde; à la cime, il sort des fleurs rouges, purpurines & blaffardes; & ensuite une graine, comme à la valerienne; ses feuilles sont au pié de la tige; celles d'en bas sont plus grandes, longues & pointues comme des fers de pique, & les autres attachées à de petites queues deux à deux; il a deux racines disposées comme des testicules de chien, noires & odorantes, où sont attachés divers petits filamens.

Lieu. Il croît en Syrie & Cilicie, & sur les montagnes; il fleurit en May.

Propriétés. La racine comme étant aromatique, est seulement en usage, & non pas les autres parties de la plante, lesquelles étant sans aucune odeur, sont aussi estimées inutiles en Médecine.

NARD *bâtard de Languedoc.*

Description. Ses racines sont menues, courtes, tortes & dures, sur lesquelles il y a des houppes de cheveux, rangées en épi, de la grosseur du petit doigt, d'un pâle brun, de la hauteur d'une palme, qui semblent coupées par le bout, & quantité de feuilles qui viennent de la racine, & passent par l'épi; elles sont vertes, fermes comme des joncs, de la hauteur d'un pié, ou environ; toute la plante est sans odeur si ce n'est l'épi, qui a la senteur de la mousse des chênes.

Lieu. Il vient dans le Languedoc, & sur une montagne nommée Paradis de Dieu, en un endroit humide, proche d'un bourg appellé Ganges.

Propriétés. Les Auteurs qui en parlent, comme Pena & Dalechamp aprés lui, n'en marquent aucune propriété, que celle des autres especes, mais n'ayant pas une si bonne odeur, il ne peut avoir probablement autant de vertu; & je crois que c'est pour cette raison, qu'il est d'un usage fort rare en Médecine.

NARINES. *Onguent pour l'ulcere des Narines appellé Oxène.* Pulverisez séparement litarge d'or, céruse, plomb brûlé & pierre calaminaire; de chacune deux dragmes. Ensuite mêlez les ensemble dans un mortier, avec une cuillerée d'huile rosat; ajoûtez y une autre cuillerée des sucs germanium, de morelle & de joubarbe, de chacune égale partie, qu'il faut méler ensemble auparavant. Ensuite, on y met une autre cuillerée d'huile rosat, puis une autre des sucs ci-dessus, & ainsi alternativement, jusqu'à ce que le mélange soit reduit en consistance d'onguent. Il faut en imbiber des tentes, & les mettre dans les Narines.

Remede assûré contre les croissances ou, polype des narines.

Melez poudre fine de racine de gentiane, avec du suc de scrophulaire, en telle consistance que vous puissiez en former des tentes que vous mettrez deux fois le jour, dans les Narines.

NAS

NASSE. C'est un filet qui sert à prendre du poisson. Il est fait de brins d'osier, qui sont soutenus par des cerceaux qui vont toûjours en diminuant; sa figure est ronde, sont ouverture est d'une certaine grandeur, son autre extrémité qui est fermée se termine en pointe. Il est formé de telle maniere que le poisson étant entré, n'en peut sortir, à cause des brins d'ozier, qui avancent en dedans à l'endroit des cerceaux & qui ferment le passage, n'y laissant qu'une médiocre ouverture par laquelle il est très difficile ou plutôt impossible au poisson de s'échaper. On le jette dans la riviere, on le laisse aller au gré de l'eau, mais on l'arrête avec une corde qui est attachée sur le bord, qui sert à le retirer quand on veut voir s'il y a du poisson pris.

NAV

NAVEAU, *ou plûtôt* NAVET, en latin *napus.* Il y en a de deux sortes: le sauvage & le cultivé.

LE NAVET sauvage ne differe du cultivé, qu'en ce que sa racine est beaucoup plus petite que celle du domestique, que sa fleur est jaune, & qu'il croît dans les bleds. On préfere encore sa graine dans la Médecine.

Description. Le Navet cultivé est une plante assez connue, qui a la fleur, la tige & la racine presque comme les raves; mais sa racine est plus ramassée en haut & d'un goût plus delicat.

Lieu. On les seme dans les champs comme les raves.

Propriétés. On peut dire en général que cette plante est venteuse, qu'elle enfle l'estomac, & qu'elle nourrit peu, quoiqu'elle échauffe assez; elle entre dans la thériaque, à cause qu'elle est bonne contre les venins; étant bûe dans du jus d'orange ou de limon, elle fait mourir les vers; étant bûe dans l'oxymel & l'eau chaude, elle fait vomir les crudités de l'estomac. Les Navets cuits & appliqués par dehors diminuent les douleurs de la goutte; la graine bûe en décoction faite avec le capillus veneris, les

figues & lentilles, est un préservatif dans la verole, chasse la gâle & les pustules, & enfin une cuillerée de cette decoction dans du vin, y ajoûtant une dragme de graine de lin, est propre à faire uriner.

La decoction de racine de Navet est très-estimée en Médecine contre l'asthme, la toux opiniâtre & les autres maux de poitrine. On en fait aussi un sirop excellent qui se prépare de la maniere suivante: vous prenez une quantité suffisante de navets, & après les avoir bien ratisés vous les coupez par rouelles, & en remplissez un pot de terre bien net. Vous couvrez ce pot & le bouchez exactement avec de la pâte, puis vous le mettez au four après qu'on en a tiré le pain, & l'y laissez douze, ou quinze heures. Enfin vous tirez votre pot, & vous prenez le suc des navets qui se trouve au fond. Vous mettez une once de sucre candi sur quatre onces de ce jus, & vous en faites prendre une cuillerée au malade. On peut donner ce sirop pur, ou mélé avec un verre d'eau simple un peu chaude, ou avec un verre de tisanne, ou enfin dans quelqu'autre liqueur appropriée.

On peut faire une potion fort apéritive avec deux gros de graine de navet concassé, & infusée pendant douze heures dans une chopine de vin blanc.

On donne des navets à manger au bétail. *Voyez* BÉTAIL.

Il y a plusieurs especes de navets, que je ne particulariserai point; je dirai seulement que les petits sont les meilleurs & les plus agréables au goût, les autres étant molasses & aiant moins de saveur.

Culture des Navets.

On les seme en deux tems, au renouveau, & au commencement d'Août, toute la difficulté qu'il y a, c'est de bien prendre son tems; car s'il est trop pluvieux, la graine creve, & ne germe point; c'est pourquoi voiant qu'une semaille aura manqué, l'on rebinera le gueret, & on le resemera de nouveau. Quand ils sont levés, même quand ils ont deux, ou quatre feuilles, si le tems est trop sec, les tiquets & pucerons les mangent, & c'est à recommencer comme je viens de dire; pour être bons, il ne faut pas qu'ils soient plus de six semaines dans terre; autrement ils deviennent verreux, se dessechent & sont désagréables à manger, étant pleins de filets.

On les serre pour l'hiver dans la cave ou autre lieu exempt de la gelée, sans autre soin que de les mettre en monceau ou par bottes.

Les Navets ne se multiplient que de graine, qui ressemble à peu près à la graine des choux.

Pour avoir de la graine il faut choisir les Navets les plus beaux, les plus longs & les plus clairs, qu'on remettra en terre au renouveau; & l'on arrachera la plante quand on verra les prémieres gousses s'ouvrir, la mettant sécher, & on la brisera entre les mains sur un drap, lui laissant passer le reste du jour au grand soleil pour en desécher toute l'humidité; puis on la nettoyera & serrera en un lieu temperé.

Les Navets sont un legume, qui s'employe en bien de sauces, car, prémierement, ils se mangent comme les salsifix communs, & s'apprêtent de même; en second lieu, on les mange fricassés à la poêle avec du beurre ou du lard, un peu de verjus, assaisonnés de sel, de poivre & de moutarde; troisiémement, on les sert en potages maigres, & en potages gras, & enfin ils se préparent en differens ragoûts.

NAVETTE. On la nomme *colsa* en Flandres, & *rabette* en Normandie. C'est une espece de chou dont la graine qui est aussi appellée Navette, sert à faire de l'huile qu'on tire par expression, & qui sert à brûler; elle est aussi employée par les Bonne-

tiers. Son odeur n'est point desagréable. *Voyez* HUILE.

La graine de Navette sert de nourriture à quelques petits oiseaux, & principalement aux linotes. On seme cette graine dans la campagne, dans une terre labourée, on la couvre de terre avec une herse, & on l'abandonne ensuite aux soins de la nature.

NAVRER une perche ou un échalas. C'est leur donner un coup de serpe à l'endroit qui n'est pas assez droit; ce coup de serpe entrant un peu avant dans la perche ou l'échalas, fait qu'ils obéissent au Jardinier pour les planter de la maniere qu'il veut, soit en long, soit en ovale, ou en rond.

NAUSE'ES. Remede contre les Nausées. *Voyez* ELIXIR de santé.

NEF

NEFFLE. C'est le fruit que produit le nefflier, il est rougeâtre & presque rond, il renferme quatre ou cinq osselets très-durs. Sa peau est tendre, sa chair est dure & d'un goût acerbe, mais elle s'amolit en mûrissant. *Voyez* NEFFLIER.

NEFFLIER. En latin, *Mespilus*.

Description. C'est un arbre de mediocre grandeur, qui ressemble fort à l'aubépin; ses feuilles sont découpées tout de même; il est aussi épineux, & a des fleurs blanches, qui viennent en tous ses fruits, qui sont longuets, rougeâtres, faits comme une petite Neffle, n'aiant que trois noyaux au dedans.

On compte trois especes de Nefflier: La prémiere est la plus estimée, est celle qui a les feuilles larges, qui croît plus que les deux autres, & produit son fruit plus gros & de meilleur goût.

La seconde espece n'est pas si prisée, parce qu'elle n'a ni la feuille si belle, ni le fruit si gros; joint à cela qu'il est sec, ce qui ne le rend pas si agreable à manger.

Et la troisiéme enfin est plus rare, mais avec tout cet avantage, on peut dire qu'elle est plus curieuse que bonne; son fruit est fort petit, & vient naturellement sans noyaux.

Lieu. Il s'en trouve en Italie, & toute la France; son fruit mûrit en Automne, sur la fin de Septembre.

Propriétés. Les Neffles sont bonnes à manger aux cœliaques, & à ceux qui ont le flux de ventre; leur decoction arrête les fluxions qui tombent sur la gorge, sur le gosier, sur les dents & sur les gencives si on s'en lave la bouche; si les femmes se tiennent quelques tems assises dans cette decoction, cela arrête la trop grande abondance des menstrues; étant séches, incorporées avec du suc de rose, en y ajoûtant des clous de giroffe, du corail rouge, & un peu de noix muscade, on en fait un cataplâme excellent, étant appliqué sur l'orifice de l'estomac, pour appaiser le vomissement.

Culture du Nefflier.

Le Nefflier est un arbre fort estimé & recherché de plusieurs, il y a peu de maisons de Campagne qui n'en soient fournies, il est long-tems à venir, & il est d'une nature à demeurer nain pendant beaucoup de tems, à cause de l'extrême dureté de son bois, qui tient toûjours de la séve de l'épine blanche, sur laquelle on le greffe ordinairement.

Les sujets qui conviennent le mieux à recevoir les Neffliers, sont l'épine blanche & le poirier sauvage, & ils se greffent même encore sur leur propre tronc; là-dessus ils produisent différens effets, & conformément à la nature du sujet auquel ils sont appliqués; & c'est ce qui fait, dit-on, que si l'on entoit des

Nefiles sur du poirier franc, elles deviendroient bien plus grosses, & de meilleur goût, que si on les greffoit sur le sauvageon, ou sur l'aubépin; l'expérience nous peut faire parler avec certitude là-dessus.

Comme les Neffliers ne se greffent qu'en fente, on attend le mois de Mars pour faire cette opération, de laquelle on sera pleinement instruit, si l'on veut avoir recours à l'article qui traite de la greffe en fente.

Les greffes des Neffliers se cueillent dans l'extrémité de leurs branches, d'une ou de deux séves, mais celles de deux sont toûjours les meilleures, sur tout les greffes qui ont des anneaux dans le commencement du bois de la derniere séve.

Ces anneaux sont des marques de certaines fibres transversées, dans lesquelles il se fait lentement une circulation de séve, qui oblige les greffes de produire bien plûtôt du fruit, que lorsqu'elles sont toutes unies, où la séve pour lors portant en haut avec force, & ne s'arrêtant en aucun lieu, ne leur fait pousser que du bois pendant bien du tems, avant que de donner les productions qu'on espere.

Trois ans après que les Neffliers ont été greffés, on les arrache de la pepiniere pour les mettre en place, & le véritable tems est le mois de Novembre.

Je trouve qu'en plantant le Nefflier, il y a des observations à faire: la prémiere est, que si cette espece d'arbre est greffée sur le sauvageon ou poirier sauvage, il faut avoir soin, avant que de les planter, de leur couper le pivot, crainte que cette partie de l'arbre croissant toûjours au bas ne reçoive une partie de la substance de la terre qui devroit servir à l'entretien des branches & à la nourriture du fruit; ce qui fait aussi que pour lors il ne faut point mettre de bonne terre au fond des trous, pour ne point obliger ces sauvageons d'agir avec tant de dommage.

Et la seconde est, qu'au contraire, si les Neffliers sont greffés sur l'aubépin, ou sur eux-mêmes, on ne craindra point en les plantant, (ce qui se pratique une fois pour toûjours) de les traiter le mieux qu'il sera possible, après cela ils viendront très-bien.

Les Neffliers sont comme les autres arbres, qui plus on les cultive, plus ils rendent de profit; plus on les labourera, plus ils raporteront des Neffles, & pendant les trois prémieres années, il est fort nécessaire de leur donner trois labours chaque année, si l'on veut avoir le plaisir de jouir bien-tôt du fruit de ses peines.

Ce fruit n'est pas comme la plûpart des autres fruits, qui quittent l'arbre aux moindres approches des froidures; au contraire, les Neffles n'y tiennent que d'autant plus attachées, & ne s'en separeroient pas, si l'on ne prenoit le soin de le faire, lorsqu'on juge qu'elles peuvent parvenir à une maturité parfaite, qu'elles aquierent sur la paille, où l'on les met pendant quelque tems.

Ce fruit se mange ou cru, ou mis en compote, avec du beurre frais, du vin & du sucre, & se sert comme un mets délicat. *Voyez.* Bois. Greffe.

N E G

NEGOCIANT. *Pour augmenter son bien, il faut faire quatre choses: La qualité que doit avoir un Marchand à la vente de sa marchandise, est d'être honnête homme; c'est le moien de faire son salut, & d'acquerir la reputation de gens de bien, si nécessaire aux Negocians, & sans laquelle ils ne feront jamais fortune.*

1. L'homme de bien consiste à être de bonne foi. 2. A ne tromper personne, c'est-à-dire à ne point vendre à faux poids & à fausse mesure, qui soient moins pesans, ou plus courtes que ceux & celles portées par les Ordonnances; en aunant la marchandise, de bien conduire l'étoffe bois à bois, sans la tirer pour l'étendre davantage, afin d'en donner moins que ce qu'on est convenu; en la pesant, ne point, par artifice & subtilité de la main, faire pancher la balance du côté où est la marchandise, afin qu'il s'y trouve davantage de poids. 3. A observer la justice, & à donner plûtôt plus d'aunage & de poids, que moins. 4. Enfin à ne point vendre la marchandise l'une pour l'autre; par exemple, une personne demandera un velours de Gênes, dont elle n'a aucune connoissance, on lui en donnera un de Lyon; un drap façon d'Espagne, pour un véritable Espagne, un drap de Sarte, pour un d'Hollande, une Serge façon de Seigneur, pour une vraie; ainsi de toutes marchandises, quand même elles seroient aussi bonnes, même meilleures que celles que l'on demande; car c'est une tromperie qui ne se doit pas faire dans le Négoce. Si l'on demande une étoffe de soie cuite, n'en pas donner une qui soit mélée de soie crue; dans la boutonnerie d'or & d'argent, ne pas faire le moule de bois de gayac, ou de bouis, pour le faire peser davantage: pour les teintures, ne pas vendre du rouge & du violet commun pour du cramoisi; en un mot, de quelque sorte & qualité de marchandises que ce puisse être, ne les jamais vendre pour autres que pour ce qu'elles sont.

A l'égard du profit qui se peut faire sur la marchandise, il est impossible d'en donner des regles; car si ce sont des marchandises de soie, draperie, sergerie, & autres qui ne soient point sujettes à la mode, comme les noires, & celles qui se manufacturent dans le Roiaume, où il n'y a point de risque à les faire venir, & qui sont communes, les Marchands n'y peuvent pas faire de grands profits, parce que ce sont marchandises connues; mais à l'égard des étoffes façonnées & de couleur, dont les modes changent d'une année à l'autre, & de celles qui ne servent que pour le luxe, on y peut gagner considérablement; les Marchands se ruineroient s'ils faisoient autrement. Ce que j'ai dit ci-dessus, doit servir aussi pour toute sorte de marchandises sujettes à la mode, & aux risques que l'on court pour les faire venir; tout cela dépend du jugement & de la conduite des Négocians.

Les causes du bonheur d'un Négociant.

Le bonheur & la fortune des Négocians procedent ordinairement de la connoissance parfaite qu'ils ont du commerce, de la grande expérience qu'ils ont acquise en servant d'autres Marchands auparavant que de faire leur établissement; du bon ordre qu'ils ont à tenir leurs livres; de la prévoyance & prudence qu'ils ont de ne se point charger de trop de marchandises, & de ne point prêter au dessus de leurs forces; du soin & de la vigilance qu'ils ont de solliciter leurs dettes, & de l'assiduité qu'ils ont à demeurer dans leurs Magazins & dans leurs boutiques, & à examiner la conduite de leurs Facteurs & de leurs Domestiques; de l'épargne & de l'économie de leurs maisons & de la reputation qu'ils s'acquierent d'être gens de bonne foi, & de tenir leur parole, l'aiant une fois donnée, quand même ils devroient perdre sur les marchés qu'ils ont faits; de la fermeté & du courage qu'ils ont pour surmonter toutes les difficultés & disgraces qui leur arrivent, & qu'ils n'ont pû prévoir.

Il est certain que si un Négociant a toutes les qualités ci-dessus représentées, il fera assûrement une bonne maison, pour peu de fortune qu'il ait; ou du

du moins s'il n'amasse pas de grands biens, il se maintiendra toûjours avec honneur dans le commerce.

De la maniere que les Négocians en gros doivent se conduire dans la vente de leurs marchandises, tant dans la Ville de leur résidence, que dans les Provinces & dans les Foires.

Il y a grande différence entre les maximes qui se pratiquent pour la vente des marchandises en gros, & celles qu'il faut avoir pour le détail; car dans le gros la vente est sommaire, & les marchés se concluent dans le oui ou le non. Il n'en est pas de même dans le détail, car il faut une grande abondance de paroles pour persuader les acheteurs; la raison en est, que ceux à qui les détailleurs vendent leurs marchandises, n'en connoissent pas le plus souvent la bonté & la valeur; au contraire les Grossiers n'ont affaire qu'aux Marchands en détail, qui s'y connoissent quelquefois mieux que les Marchands en gros, à cause de la grande habitude qu'ils out de voir la marchandise; de sorte que toute la science d'un Grossier en la vente de ses marchandises, consiste à observer d'abord ce qui est dit dans l'article des Commis & des Facteurs pour leur instruction. Ces maximes qui sont communes pour les Maîtres & Facteurs serviront aussi pour les Négocians en gros; mais il y en a d'autres qui sont reservées aux Maîtres seuls, parce qu'ils peuvent disposer de leurs affaires, de la maniere qu'il leur plaît, ce qui n'est pas permis aux Facteurs; car ils doivent suivre en toutes choses la volonté de leurs Maîtres.

Outre ces maximes, les Négocians en gros doivent encore, dans la vente de leurs marchandises, qu'ils feront tant dans la Ville de leur residence, qu'en toutes celles des Provinces du Roiaume, & dans les Foires qui s'y tiennent, observer celles qui seront marquées dans cet article-ci, & dans le suivant; je parlerai aussi de ceux qui font le commerce de proche en proche, dans les Païs étrangers, & voisins, & par les voyages de long cours, qui sont les trois sortes des Négocians en gros; ce sont des maximes différentes qu'il faut avoir pour l'une & l'autre négociation.

Les Négocians en gros, qui vendent seulement leurs marchandises aux Marchands en détail des Villes où ils sont demeurans, font leurs affaires avec plus de sûreté, que ceux qui vendent aux Marchands des autres Provinces du Roiaume, & dans les Foires ou Marchés, pour quatre raisons:

La prémiere, parce qu'ils ont toûjours leurs débiteurs devant les yeux, & qu'ils voient tous les jours les Marchands en détail, ausquels ils vendent leurs marchandises, de sorte qu'ils connoissent leur bonne ou mauvaise conduite, sur laquelle ils se reglent dans leur négociation.

La seconde, la sollicitation de leurs dettes leur est plus aisé, parce qu'ils conversent continuellement avec leurs Débiteurs.

La troisiéme, quand leurs Débiteurs viennent à faire faillite, ils donnent plus facilement ordre à leurs affaires.

Et la quatriéme, s'il arrive quelques différens entre-eux & les Marchands en détail pour raison de leur négociation, & qu'ils soient obligés de les terminer par les voies de la Justice, ils plaident par devant leurs Juges naturels, sans sortir de leur Ville.

Enfin ils font leur commerce avec plus de tranquillité d'esprit, moins de fatigue, & plus sûrement que ceux qui vendent dans les Provinces, dans les foires & dans les marchés.

Ils doivent sur-tout s'appliquer à bien connoitre les sujets sur lesquels ils veulent agir pour la sûreté des marchandises qu'ils vendront à credit; car c'est d'où dépend tout le bonheur ou le malheur de leurs affaires, ce qui leur sera fort facile de savoir, pour peu qu'il s'applique à voir & à examiner la conduite de ceux avec qui il voudront négocier; car il est bien difficile à un Marchand de cacher ses actions, parce qu'elles sont connues de tout le Public; & d'ailleurs comme les Négocians en gros en ont déja servi d'autres auparavant que de s'établir dans le commerce, ils auront acquis chez eux cette connoissance pour avoir eû affaire aux Marchands en détail; quoi qu'il en suit, ils doivent prendre garde à neuf choses:

La prémiere, que les Marchands ausquels ils vendront leurs marchandises à credit soient gens de probité & de bonne foi; parce que jamais ils ne leur feront de mauvais incidens. Si par hazard ils se trompoient, soit au prix ou à l'aunage des marchandises qu'ils leur auront vendues, ils ne leur feront rien perdre; s'ils sont gens de bien & d'honneur, ils tiendront leur parole, lorsqu'on leur commettra des marchandises, quand même ils seroient assurés de perdre.

La seconde, que ce soient personnes capables du commerce, & assidus à leurs affaires; parce qu'ils seront assurés qu'ils s'y conduiront sagement, & qu'ils ne consommeront point leur bien en débauches; car il est certain qu'un Marchand assidu à sa boutique n'en trouve pas si facilement les occasions.

La troisiéme est de connoitre s'il se peut, s'il ne s'engagent point inconsiderément dans les prêts avec la Noblesse, ou s'ils ne prêtent point à tous venans; parce que l'engagement où ils se trouveroient avec des personnes qui ne les payeroient pas, feroient qu'ils ne pourroient aussi les payer de ce qui leur seroit dû.

La quatriéme est, de ne point s'engager trop à prêter des sommes considérables à un seul Marchand en détail; parce que s'il venoit à manquer, & à faire faillite, cela seroit capable de l'entraîner après lui & de lui causer la même chose. C'est une de plus grandes maximes que doivent avoir les Grossiers; car il y a un nombre infini d'exemples de Négocians en gros, qui pour avoir vendu presque toute leur marchandise à un ou deux Marchands qui sont venus à faire faillite, ont été accablés tout d'un coup, & ont perdu tout leur bien dans un jour, de sorte qu'ils ont été contraints aussi de la faire à leur tour; c'est pourquoi, comme dit le Proverbe, il ne faut pas mettre tous ses œufs dans un panier; c'est-à-dire, qu'il vaut mieux disperser son bien, & le mettre entre les mains de plusieurs Marchands en détail, que de ne prêter qu'à un ou deux; parce que l'on est plus asûré, & que quand on perd une petite partie, on en supporte plus facilement la perte, que si elle étoit plus considérable.

La cinquiéme est, de ne point s'engager inconsiderément avec les jeunes Marchands en détail, sur la croyance que l'on pourroit avoir, qu'étant enfans de famille, & de pere & de mere très-riches, qu'ils en seront plus asûrés. C'est une fausse maxime, parce que s'ils viennent à faire mal leurs affaires, rarement les peres & les meres paient-ils pour leurs enfans; & en effet, seroit-il raisonnable que les peres & les meres, pour soûtenir le credit de leurs enfans, qui se sont ruinés par leur imprudence, & le plus souvent par le jeu & les débauches, s'embarrassassent eux-mêmes dans leurs méchantes affaires pour ruiner par ce moien leur fortune, & celle de leurs autres enfans?

La

La sixiéme ; s'il arrive que leurs debiteurs ne payent pas ce qui leur est dû à jour nommé, c'est-à-dire à l'échéance du tems convenu entre eux, de ne leur pas tenir le pié sur la gorge, & ne leur pas faire payer des dix pour cent d'interêt pour le retardement; car outre que c'est une usure effroyable, c'est ce qui cause leur ruine, & ce qui leur fait faire bien souvent faillite, & il arrive qu'ils perdent tout leur bien avec eux.

La septiéme, est de ne point prêter sur gages à quelque sorte de personne que ce soit, pour la plus grande sûreté de leur dû, & n'en point tirer de gros interêts ; car c'est une usure detestable devant Dieu & devant les hommes, qui attire la malédiction de Dieu sur eux.

Neanmoins, s'ils prêtoient à leurs amis pour leur faire plaisir, ils peuvent prendre des gages, ou nantissemens; pour la sûreté de leur dû, cela est naturel ; mais ils ne doivent prendre aucun interêt, car ce seroit imiter les Juifs, cela n'étant pas permis aux Chrêtiens ; aussi les usures sont-elles défendues par toutes les Ordonnances, & si ceux qui en usent ainsi étoient reconnus, ils seroient punis très-severement.

Il est encore permis aux Négocians de prendre des nantissemens, ou des gages de leurs debiteurs, pour la sûreté des sommes des deniers qui leur sont dus ; mais ils doivent prendre garde quels seront ces gages ; car si c'est des marchandises, elles deviennent à rien, parce que la mode s'en passe, tant pour les couleurs, que pour les façons ; ainsi l'on pense bien souvent être en sureté, & retirer tout son dû, mais quelquefois on n'en retire pas la moitié.

Les Négocians qui prendront des gages, ou de nantissemens pour la sûreté des sommes qu'ils prêteront, ou de ce qui leur sera dû, doivent prendre leurs précautions.

Maximes differentes des Négocians dans la conduite de leurs affaires & dans les achats.

Les Négocians doivent avoir differentes maximes & considerations pour la conduite de leurs affaires. Ceux qui font commerce des marchandises qui s'achetent dans les manufactures de France, ou qui en font manufacturer, pour en faire la vente dans une seule ville aux Marchands en détail, comme il se pratique particulierement à Paris, courent moins de risque, & le font plus facilement, que ceux qui vendent leurs marchandises non seulement dans la ville de leur résidence ; mais encore aux Marchands des autres villes du Royaume, & dans les foires & marchés, & pour cela il faut savoir, que dans les lieux où il y a des manufactures considerables, comme à Paris, Lyon, saint Chaumont, Tours, Sedan, Amiens, Châlons, Rheims, Roüen, Laval, & autres villes du Roiaume, il y a plusieurs Négocians associés, qui font le commerce des matieres qui y sont nécessaires, qu'ils vendent aux ouvriers, & qui achetent d'eux les marchandises qu'ils ont manufacturées, pour les vendre ensuite à ceux des autres villes, qui les vont acheter sur les lieux, ou qui leur en donnent la commission ; il y a aussi des ouvriers qui sont assez puissans pour maintenir leurs manufactures, qui achetent, & qui font venir les matieres propres à leurs manufactures de la premiere main ; il y a encore de petits ouvriers qui entretiennent chez eux trois ou quatre métiers, & qui vendent leurs ouvrages aux premiers qui leur en demandent.

Or les Négocians en gros doivent se conduire en l'achat des marchandises qu'ils feront de ces trois sortes de personnes, selon les tems & les saisons ; car dans ceux où la marchandise est rare, & en reputation, ils doivent l'acheter des uns & des autres comme ils pourront, & selon les avantages qu'ils y trouveront, mais dans ceux où le commerce est mort & sans mouvement, & s'il y a abondance de marchandises fabriquées dans les manufactures, ils doivent se conduire en cela avec beaucoup de circonspection.

Achat des marchandises. Si les Négocians y veulent faire du profit, ils doivent observer les maximes suivantes :

La premiere maxime est, quand la marchandise commence à hausser de prix, ce qui vient ordinairement de deux choses ; La premiere, de ce que les matieres qui la composent, en augmentent aussi le prix, à cause de leur rareté. La seconde, de ce qu'il y a peu de marchandises fabriquées, & que la demande s'en fait avec chaleur ; alors il est certain que ce qui se trouve de fabriqué augmente quelquefois considerablement. Or il est de la prudence de celui qui veut acheter, de savoir les causes qui produisent l'augmentation du prix des marchandises, & pour cela, par exemple ; Si c'est marchandise de drapperie de soye, il doit s'enquerir, si la recolte des soyes a été bonne ou mauvaise ; car si l'année a été humide & pluvieuse, il y en aura assûrément peu, ainsi la rareté fait, qu'il en vient peu des lieux d'où on la tire, & c'est cette rareté qui produit cette cherté, & l'augmentation du prix de la marchandise fabriquée.

Il en est de même des manufactures de drapetie & sergerie de laine, quand les laines sont rares & qu'elles sont augmentées de prix, & de celles de toile, quand il n'y a pas eû grande recolte de chanvre & de lin, ainsi de toutes sortes de matieres, qui composent les manufactures des marchandises dont on fait commerce ; parce que la rareté, comme il a déja été dit, en augmente le prix, & par conséquent celui des marchandises qui sont fabriquées.

Il n'y a pas de doute, que quand l'augmentation du prix des marchandises provient de la rareté des matieres, non seulement elle se maintient long-tems, mais encore elle se hausse toûjours peu à peu ; c'est pourquoi, il n'y a pas à déliberer par les Négocians en gros, d'en acheter promptement, & de faire des marchés pour en recevoir encore ensuite, pendant un certain tems, le nombre qu'ils jugeront pouvoir vendre.

Si l'augmentation des marchandises vient du peu qu'il y en a de fabriquées, & par la grande demande qui s'en fait, & non faute de matieres qui les composent, il faut agir prudemment dans l'achat, parceque c'est quelquefois un feu qui passe en peu de tems, & cette augmentation ne dure qu'autant de tems que cette chaleur dure pour deux raisons : la premiere, parce que ce peut être un effet du hazard, qui fait que plusieurs Négocians de differens lieux peuvent avoir commis en même tems des marchandises, ou qu'ils se trouvent ensemble dans les lieux où se font les manufactures ; cela fait tenir les ouvriers sur le pié de leurs ouvrages, par la grande demande qui leur en est faite, & quand ces Négocians en sont suffisamment fournis, les choses retournent au même état qu'elles étoient auparavant. C'est ce qui fait quelquefois diminuer notablement les prix des marchandises ; parce que les ouvriers, voiant qu'elles sont recherchées, en veulent tous manufacturer ; ce qui fait l'abondance qui produit le bon marché, de même que la rareté avoit produit la cherté ; de sorte que ces considerations sont très importantes pour bien réussir dans les achats.

La seconde maxime, qu'il faut observer en l'achat des marchandises, c'est d'être extrêmement retenu dans ses paroles, de ne point faire paroitre que l'on prise la marchandise que l'on voudroit bien avoir, de

ne la pas mépriser non plus, pour faire croire que l'on n'en a pas besoin. Ce sont des finesses qui ne produisent autre chose, que d'embarrasser l'esprit de l'ouvrier qui le fait tenir plus ferme, dans l'incertitude où il est, si c'est une feinte, ou non, ce qui est cause qu'il n'est pas si prompt à se resoudre à donner ses ouvrages au prix qu'on lui en offre, de crainte d'être surpris. Au contraire, il faut agir avec sincerité, & une franchise accompagnée pourtant de prudence; les ouvriers aiment mieux avoir affaire avec telles sortes de Négocians, que non pas avec ceux qui usent de finesse & de ruse.

La troisiéme est, de considerer si la marchandise diminue de prix du plus haut dégré, où elle étoit montée auparavant, ou si elle augmente de prix, de plus bas où elle étoit; à cause de la cessation du commerce, ou par la trop grande abondance qu'il y en avoit dans la manufacture; c'est-là le plus fin des acheteurs.

Car si elle est au plus haut dégré de sa cherté, & qu'elle vienne à diminuer, c'est alors qu'il n'en faut point acheter; parce qu'il est certain, que si la cause qui l'avoit fait monter à si haut prix, cesse, elle diminuera toûjours jusqu'à ce qu'elle soit revenue au point de sa juste valeur.

Au contraire, si la marchandise étoit au plus bas prix de sa valeur, & qu'elle vint à augmenter de prix, c'est alors qu'il fait bon acheter, parce qu'il est certain qu'elle augmentera toûjours, tant que la cause qui a donné lieu à l'augmentation, durera.

Il semble que ce qui a été dit ci-dessus, soit un paradoxe; cela est pourtant véritable, & fondé sur l'expérience qu'en ont les habiles Négocians, qui ont beaucoup gagné ou perdu dans des tems, pour avoir bien ou mal pris leurs mesures.

Au contraire, si les Négocians achetent pour vendre en gros dans les autres villes du Royaume, & dans les pays étrangers; il ne faut pas acheter de celles dont la mode ne fait que commencer, parce qu'elle ne se trouveroit pas encore dans les lieux où ils les envoieroient, & il ne pourroient pas les y vendre, parce qu'elle seroit trop chere; car la mode donne le plus souvent cours aux marchandises, & c'est ce qui cause ainsi leur cherté.

La cinquiéme est, d'acheter si l'on peut les marchandises de soie à la livre, & particulierement celles qui sont légeres & de bas compte, parce que l'on y trouve plus d'avantage. Au contraire, il faut acheter les hauts comptes à la main, & non pas à la livre; parce que quelquefois elles sont manufacturées de grosses soies, qui ne sont pas si cheres que les autres, qui doivent avoir plus de lustre, & qui par conséquent sont manufacturées de soie plus fine, & aussi parce qu'il n'y a pas tant de façon à paier aux ouvriers; car il faut remarquer qu'une panne, par comparaison, qui ne reviendra qu'à dix livres l'aune en l'achetant au poids, coûtera un tiers moins de façon qu'une autre, qui reviendroit à quinze livres: la raison en est, que, supposé qu'un manufacturier donne à l'ouvrier trois livres de façon par aune, de la panne que l'on acheteroit au poids, qui reviendroit à quinze livres, il y auroit quatre livres par aune de façon; & pour celle qui ne reviendroit qu'à dix livres, il n'y auroit que trois livres, supposé qu'elles s'achetassent l'une & l'autre, le même prix au poids.

La sixiéme maxime est, dans le tems où la marchandise n'est pas de demande, d'acheter chez les petits ouvriers; parce que n'ayant pas le moien de garder leurs ouvrages, ils en font meilleur marché que les plus puissans, qui ont le moien d'attendre le tems de la vente.

La séptiéme est d'auner toutes les marchandises que l'on achetera, & particulierement dans la ville de Lyon, où l'aune est plus petite d'un pour cent que celle de Paris, pour deux raisons: La prémiere, parce que s'il s'y trouve ensuite de la tare, les ouvriers n'en veulent point faire raison, quand ils les ont une fois délivrées. La seconde, parce qu'en repliant les ouvrages, l'on voit s'il n'y a point de défauts considérables, qui peuvent avoir été cachés par des demi plis, lorsque l'ouvrier les a pliées.

La huitiéme est, sous prétexte que la marchandise est à bon marché, de n'en pas acheter au dessus de ses forces, & plus que l'on ne juge bien pouvoir paier dans le tems que l'on a convenu en l'achetant; car si elle n'étoit paiée au jour nommé, on perdroit son credit parmi les ouvriers, & une autre fois ils n'en voudroient plus faire.

La neuviéme est, de ne point prendre, pour faire les achats dans les lieux des manufactures, des Commissionnaires qui soient Marchands, & qui vendent les matieres aux ouvriers pour manufacturer; car ils achetent toûjours les marchandises plus cheres que d'autres qui n'en vendent point, parce qu'ils leur en donnent une partie en payement, & bien souvent pour se payer de ce qu'il leur est dû par les ouvriers, ils prennent d'eux des marchandises en paiement, qui ne sont jamais si bonnes, ni si belles que celles qu'ils achetent argent comptant.

La dixiéme & derniere maxime, qu'il faut avoir pour les achats des marchandises, est, qu'il y ait toûjours un des Associés actuellement dans les lieux des manufactures, pour deux raisons; La prémiere, parce qu'étant interessé dans le commerce, il est plus soigneux & prend mieux garde à ce qu'il fait qu'un Commissionnaire qui ne regarde bien souvent que son interêt particulier, & qui ayant des commissions de plusieurs Marchands & Négocians, favorise ceux qu'il lui plaît. La seconde, parce que les affaires se font toûjours plus secretement, & que l'on trouve quelquefois de bonnes occasions d'acheter; ce qu'un Commissionnaire n'oseroit faire, & que sur ces achats, il peut y avoir beaucoup à profiter. Toutes les maximes ci-dessus représentées sont les principales que les Négocians en gros doivent observer en achetant leurs marchandises. Elles peuvent servir pour toutes sortes de marchandises, de quelque nature qu'elles puissent être, à ceux qui acheteront dans les manufactures, & qui voudront s'y conduire sagement & avec prudence. *Voyez* MARCHAND.

NEN

NENUPHAR, en latin *Nymphaea*. Il y en a deux sortes, le blanc & le jaune.

Description du Nenuphar blanc.

C'est une plante qui croît dans les eaux; ses feuilles sont larges, presques rondes, de couleur vert-brune en dessous & verte-blanche en dessus; elles nagent toûjours sur la surface de l'eau, quoi qu'attachées au pié par des queues qui sont longues & rondes. Ses fleurs sont grandes, disposées en rose, blanches comme celles des lys, mais sans odeur. Sa racine est longue & grosse comme le bras, elle est blanche au dedans & brune au dehors.

LE NENUPHAR jaune est différent du blanc en ce que ses feuilles ne sont pas si rondes; ses fleurs sont jaunes, & l'écorce de sa racine est verte.

Propriétés. On employe souvent en Médecine le Nenuphar blanc, dont la fleur est rafraîchissante & humectante, aussi bien que la racine. On fait prendre intérieurement leur decoction dans le rhûme & dans les fievres ardentes. Elle est aussi propre pour les acretés d'urine, & pour adoucir le sang. Enfin on l'employe extérieurement dans les inflamma-

tions, & pour decrasser & adoucir la peau.

On prépare avec les fleurs de Nenuphar, un sirop qu'on emploie dans les juleps & potions rafraîchissantes, la dose est d'une once. On se sert aussi de l'eau distillée de ses fleurs; la dose en est depuis trois jusqu'à six onces. On prépare avec les calices, ou étamines des mêmes fleurs, un miel qui est d'un excellent usage dans les lavemens adoucissans & émolliens.

NEPHRETIQUE. *Voyez* Colique.

NER

NERF. Les nerfs sont des corps longs, ronds & blancs, formés de l'assemblage de plusieurs tuyaux, qui ne sont qu'une production de ceux qui viennent de la moële allongée, ou de celle qui est renfermée dans le canal de l'épine & que l'on nomme pour ce sujet moële de l'épine.

L'usage des Nerfs est de porter à toutes les parties les esprits nécessaires pour le mouvement, le sentiment & la nourriture.

Tous les nerfs naissent par paires, ceux qui partent de la moële allongée sont au nombre de neuf, quoique quelques uns en comptent dix. Ceux qui ont leur principe dans la moële de l'épine sont au nombre de trente.

Recepte contre les Nerfs racourcis, ou endurcis, pour les ramollir.

Prenez deux pieds de bœuf, deux poignées de sauge, faites bouillir cela ensemble à perfection, c'est-à-dire, jusques à ce que la chair se sépare des os; ensuite coulez les avec expression; battez ce jus coulé avec demi livre de beurre frais, conservez cette gelée dans un vase de terre; frotez en chaudement les jointures des parties racourcies ou endurcies, deux fois le jour.

Contre le même mal.

Prenez une chopine d'huile d'olive, & une chopine de vin clairet; faites bouillir cela jusques à l'entiere consomption du vin, frotez-en les parties malades chaudement soir & matin; enveloppez les ensuite avec des linges chauds.

Autre recepte.

Prenez une chopine d'huile d'olive, & une demi chopine de vin clairet; faites bouillir cela jusques à ce que le vin soit consommé; après cela ajoûtez y d'herbe à la Reine & des feuilles d'armoise, de chacune une bonne poignée; faites bouillir encore le tout pendant long-tems; passez le à travers un linge blanc avec expression; gardez ce baume pour le besoin. Pour vous en servir, mettez de ce baume sur une feuille de chou rouge ou autre; appliquez le sur la partie chaudement, deux fois le jour, & continuez jusques à la guerison.

Pour fortifier les Nerfs des jambes d'un enfant, qui ne peut pas, ou qui demeure trop à marcher.

Prenez des feuilles d'hieble, de marjolaine & de sauge, une quantité suffisante, & autant de l'une que de l'autre; pilez le tout ensemble; tirez en autant de jus, qu'il en faut pour remplir une bouteille de verre; bouchez bien cette bouteille avec de la pâte; enveloppez même toute la bouteille avec ladite pâte assez épais; mettez cette bouteille ainsi disposée, cuire dans un four, aussi long-tems qu'il faudroit pour cuire un gros pain; tirez ensuite la bouteille du four, laissez la refroidir, rompez la pâte dont elle est environnée, cassez la bouteille, & tirez la matiere qui sera dedans, qui aura forme d'onguent, & que vous conserverez pour vous en servir en la maniere suivante.

Prenez de cet onguent & de la moële de jarret de bœuf, autant de l'un que de l'autre; faites les fondre ensemble, frottez-en chaudement & souvent le derriere des cuisses & des jambes de l'enfant, il marchera bien-tôt. Notez que ce remede est bon aussi pour les adultes, qui ont les nerfs racourcis ou endurcis, ce qui les fait boiter.

Pour rejoindre des Nerfs.

Prenez des yeux d'écrevice mis en poudre déliée sur un petit linge; mettez de cette poudre sur les nerfs, & liez bien le lieu avec des bandes toutes séches, de peur que quelque humidité n'y pénetre; laissez y la ligature l'espace de vingt-quatre heures. Voiez ensuite, si le nerf est rejoint; liez le avec des liens chauds, comme si c'étoit quelque autre plaie recente, & un jour ou deux après ôtez la ligature.

Le même remede guérit l'extorsion des nerfs, appliqué médiocrement chaud; c'est un souverain remede contre la difficulté d'urine, si on l'applique chaud depuis les reins, le long des vertebres avec du linge chaud, & qu'on boive ensuite du vin blanc.

Il est excellent contre la sciatique, appliqué chaud sur la partie, il guérit la morsure envenimée des chiens enragés, serpens ou autres bêtes; mais avant que d'y mettre de ce baume, il faut faire saigner la plaie, & la laver avec du vin & du charpi, & y mettre de ce baume.

Contraction de Nerfs, spasme ou retirement des Nerfs.

La spasme est pris en général pour toute convulsion, mais l'on l'applique particuliérement à cette contraction qui arrive à certaines personnes qui ont le nez, & quelquefois la moitié du visage de travers; mais ce qui les rend plus ou moins difformes, c'est suivant que les muscles & les nerfs ont souffert dans leur principe; cette convulsion se traite comme la paralisie, c'est pourquoi, dès le commencement, l'on y remediera, de peur qu'elle ne degenére en une plus fâcheuse maladie.

Pour les Nerfs retirés, ou enflés.

Prenez des limaces rouges, & des vers de terre, ceux des terres grasses, & particulierement des cimetieres sont les meilleurs; lavez les bien, & faites les dégorger dans l'eau; puis les ayant essuyés doucement entre deux linges, faites les cuire à petit feu avec six onces de cire vierge, & de l'huile d'olive à proportion. Il faut avoir soin de bien remuer; & quand la matiere aura pris consistance d'onguent, vous la passerez par un linge net, & vous la conserverez dans des pots, pour le besoin. Lorsque vous voudrez vous en servir, il faudra en frotter, auprès du feu, la partie affligée, & mettre un linge par dessus, le plus chaud qu'on pourra le souffrir. Ce remede est éprouvé. *Voyez* Huile de vers.

Pour la piquûre des Nerfs.

Prenez deux poignées d'ers cuits dans la lessive de sarment de vigne, un peu de vinaigre, un peu de miel, un peu de farine d'orge, un peu de farine de feves. Mêlez tout cela ensemble, mettez le sur le feu dans un pot, & faites en un onguent dont vous vous servirez en l'appliquant sur le mal.

Pour les Nerfs foulés.

Prenez des fleurs de bouillon blanc, de mille-pertuits, de camomille, de chacun une poignée. Faites bouillir toutes ces fleurs dans une chopine de vin

blanc jusqu'à la reduction de la moitié, après avoir coulé cette decoction, vous y tremperez un linge, que vous appliquerez sur le mal.

Lorsque la foulure des nerfs est accompagnée de quelque plaie, & que la peau est écorchée ou emportée, prenez des blancs d'œufs, & de l'huile rosat; vous les battrez ensemble, vous en étuverez la partie foulée; ensuite vous mettrez pardessus un linge que vous aurez fait tremper dans cette liqueur.

Lorsque la douleur sera appaisée vous la laverez avec du gros vin chaud, & vous y mettrez une compresse trempé dans ce vin.

Mais si le nerf est froissé, & que la peau ne soit point entamée, vous la bassinerez souvent avec de l'huile chaude & diaphoretique, telles que sont les huiles de sauge, de lavande, de romarin, &c.

NERFS coupés, ou foulés. *Voyez* EMPLATRE *Manus Dei*.

NERFS. Foiblesse des nerfs. *Voyez* REINS.

NERFS. Pour les fortifier. *Voyez* FOULURE.

NERFS. Douleurs des nerfs. *Voyez* RHUMATISME.

NERF de cerf. C'est son membre.

NERPRUN ou NOIR-PRUN, BOURG-ÉPINE. En latin *Rhamnus catharticus*.

Description. C'est un arbrisseau dont l'écorce ressemble à celle du cerisier; son bois est jaunâtre, & ses branches sont armées de quelques épines. Les baies qui succedent à ses fleurs, sont vertes dans leur naissance, mais elles deviennent noires en mûrissant; elles sont remplies d'un jus noir, tirant sur le verd, & de quelques graines arondies sur le dos, qui ont l'écorce cartilagineuse.

Lieu. Cet arbrisseau qui devient quelquefois un arbre, croît dans les haies, dans les bois, le long des ruisseaux & dans les lieux humides & incultes. Son fruit est mûr en automne.

Propriétés. Les baies de nerprun sont bonnes contre la goutte, les rhûmatismes & l'hydropisie, parce qu'elles servent à purger les sérosités. Quand on en a pris, on doit manger aussi-tôt. La dose est depuis six baies jusqu'à vingt; on en peut faire prendre en décoction depuis vingt, jusqu'à quarante, ou cinquante. On peut aussi les faire sécher, & les donner en poudre; la dose est d'une dragme, incorporée avec la conserve de fleurs d'orange, ou quelqu'autre semblable.

On fait encore, de ces baies, un sirop purgatif, que quelques-uns appellent *sirupus domesticus*, ou *sirupus de spinâ corvina*. Ce sirop est excellent dans l'hydropisie, la goutte, les rhûmatismes, la cachexie, dans presque toutes sortes d'enflûres, & dans les maladies longues & opiniâtres; la dose en est depuis demi once, jusqu'à une once dans une once, ou une once & demi de manne dissoute dans une décoction convenable. Si ce remede ne réussit pas pour la prémiere fois, on peut le réitérer jusqu'à trois, ou quatre fois, de deux jours l'un; il faut avoir la précaution, de faire manger un léger potage au malade, immédiatement après la prise, pour empêcher la trop grande altération, que ce sirop cause ordinairement.

Ces baies servent à faire ce qu'on appelle *vert de vessie*, qui est une couleur qu'on emploie dans la mignature. *Voyez* MIGNATURE, ou *vert de vessie*.

NEZ

NEZ. C'est une partie éminente du visage de l'homme, dans laquelle est renfermée l'organe de l'odorat. On prétend que cet organe consiste dans une membrane, qui couvre toutes les anfractuosités des narines. Cette membrane est composée d'un grand nombre de fibres, qui prennent leur origine de la dure & de la pie mere, & de plusieurs rameaux de nerfs, qui par des chemins détournés viennent du cerveau. Elle a beaucoup d'étendue dans un petit espace, parce qu'elle enveloppe toutes les lames osseuses attachées à l'os cribreux.

Mr. Vieussens croît que les nerfs olfactoires n'ont point de communication avec cette membrane, & qu'ils se terminent à la chair papillaire, qui tient à la partie cribreuse de l'os ethmoïde, & qui est couverte d'une production de la membrane pituitaire, qui se trouve percée de plusieurs petits trous.

Le nez est composé de chairs ou muscles, d'os & de cartilages; le tout est revêtu de la peau au dehors, & au dedans de la membrane dont on vient de parler. On appelle *racine du nez*, sa partie supérieure qui se trouve entre les deux yeux; *dos du nez*, celle qui est osseuse & immobile, dont la partie la plus pointue se nomme l'épine; on donne le nom de *globe du nez*, à sa partie inférieure, qui est mobile & cartilagineuse; celui d'*aîles*, aux parties laterales; enfin cette partie charnue qui separe les deux narines, s'appelle *colomne du nez*.

Les narines sont dilatées par six muscles, trois de chaque côté, savoir, le *pyramidal*, l'*oblique ascendant* ou *myrtiforme*, & l'*oblique descendant*. La figure de chacun des deux os du nez est plûtôt quarrée que triangulaire, leurs connexions entre eux est par suture aussi bien qu'avec le coronal, les os maxillaires supérieurs & l'ethmoïde.

Personne n'ignore que le nez ne serve à la respiration, & ne donne passage à une sorte d'excremens qu'on nomme la *morve*.

Le nez est exposé à quelques incommodités, comme sont les ulceres, les chancres, la puanteur, l'hémorragie, ou saignement, & le polipe. Ceux qui ont un ulcere ou polipe sont insuportables aux autres par leur mauvaise odeur; c'est pour cela que pour y remedier, ils pratiqueront les remedes suivans.

Ulcere au nez, ou odorat perdu.

Prenez de jus de poirée, quatre à cinq cuillerées avec autant de bouillon du pot avant qu'il soit salé; & tous les matins, versez-en dans le creux de la main, & le tirez par le nez.

Ou bien prenez de la decoction de gayac, ou de celle du bouis, ou d'eau de fleurs d'orange, ou du jus de feuilles de lierre, ou de la decoction de romarin, ou du jus de feuilles de tabac verd ou sec infusé dans du vin blanc, & tirez en par le nez; ou bien prenez de la noix de galle, de la ceruse de Venise, de chacun une once, de l'amidon, de la gomme adragant, de chacun demi once; réduisez le tout en poudre, & faites-en un liniment avec trois onces de graisse de poule.

Odorat perdu.

Quant à l'odorat perdu, prenez une once de graine de nielle; pilez la bien, mêlez la avec deux onces de vieille huile d'olive, & tirez-en par le nez tous les matins. Lorsqu'on usera de ces remedes, on aura soin de se purger de tems en tems avec deux onces de manne, ou avec une once & demi de sirop de roses delaié dans une infusion de trois gros de sené.

Ulceres externes au nez.

Pilez des pommes de cyprès, avec autant de figues, & appliquez les sur le nez; ou bien prenez demi once de cire blanche, une once de moële d'os de veau, demi once d'huile d'amandes douces, trois à quatre cuillerées de mussilage, de semence de coin ou de gomme adragant; faites fondre le tout ensemble jus-

ques à ce qu'il ne reste plus d'humidité, & frottez en l'ulcere deux ou trois fois le jour, ou bien mêlez dix grains d'orpiment avec deux onces d'huile rosat, & vous en frottez deux fois le jour, mais il faut que l'ulcere soit bien malin pour appliquer ce remede; sinon prenez du suc de tabac, faites le bouillir avec autant d'huile d'olive; après que l'humidité sera tellement consommée, qu'il n'y restera que l'huile, frottez vous en soir & matin.

On purgera assez souvent avec de la confection hamec, ou avec le diaphœnic, ou de la rhubarbe, ou des tamarins.

Contre la puanteur du nés.

Prenez du jus de menthe une once, du jus de rhûe deux onces; mêlez les ensemble & tirez en deux à trois fois la jour par le nés.

On bien faites secher des feuilles de marrube & usez en au lieu de tabac en poudre.

Ou bien attirez par le nés de l'urine d'âne. Ce dernier remede est excellent & éprouvé.

Inflammations externe du nés.

Prenez une once d'aloës, faites la fondre dans quatre onces d'eau, & bassinez souvent la partie malade.

Pour l'enchifrement.

On tirera la vapeur du vinaigre étant sur le feu, ou bien la fumée des fleurs de stœcas par le nés.

Prenez du suc de bete, du suc de marjolaine, de chacun une once, huile d'amandes ameres une dragme, melez le tout ensemble, & tirez ce mélange par le nés.

Ou bien faites brûler du pain & mettez le nez sur la fumée de ce pain.

Saignement de nés.

Le sang qui vient d'une crise, c'est-à-dire, dans les accès des fiévres continues, il ne faut pas inconsiderément l'arrêter, si l'on ne voit à peu près que le malade tombe en défaillance.

Il y a un saignement de nés qui est externe, causé par l'ardeur du soleil, ou de quelque chûte, ou de quelque coup, ou de trop boire, ou de trop danser ou crier, ou de quelque exercice ou action violente.

Il y en a un autre interne, qui vient d'une veine, ou d'une artere rompue, ou ouverte, ou rongée.

S'il vient d'une artere, il est subtil & jaune, & petille en sortant.

S'il vient d'une veine, il est plus épais, & plus rouge, & sort sans sautiller.

Si l'hémorragie dure long-tems, elle menace d'une longue, ou mortelle maladie.

Les femmes qui ont perdu leurs ordinaires, s'il leur arrive un saignement par le nés, en sont soulagées.

Tant au saignement externe qu'interne, les jeunes gens qui y seront sujets, se feront ouvrir la veine tous les trois mois; au commencement de la Lune; ils boiront peu de vin, fuiront les exercices immoderés, dormiront plus long-tems que les autres, mangeront de la salade, des fruits & du potage assaisonné de bonnes herbes rafraîchissantes, comme oseille, pourpier, laitues, chicorée, cerfeuil & verjus; leur boisson sera de cidre, ou de petite bierre, ou de tisanne, ou de limonade.

Aux filles qui passeront quinze ans, on leur procurera leurs ordinaires, & useront d'alimens un peu moins rafraîchissantes.

Aux personnes d'âge, on leur fera revenir les hemorroïdes, si elles étoient supprimées, & aux femmes on les saignera du pié.

Que si ces remedes, tant aux uns qu'aux autres, n'arrêtoient pas le saignement, on leur appliquera, pour le plus sur, un cautere sous la plante des pieds, ou on leur fera prendre par le nés de la poudre d'encens, ou de mastic, ou de poil de liévre brulé, ou du vitriol pulverisé, ou du jus d'orties, ou de menthe, ou du bol, ou du corail, ou de la coque d'œuf brûlée en poudre; ou ils baiseront une mule aux narines, ou porteront sur eux dans un petit sac, de la cendre de grenouilles, ou tremperont les pieds & les mains dans de l'eau de plantain, ou d'oseille; sinon ils mettront une poignée de sel grillé entre deux linges, & l'appliqueront au tour du front & de la tête, à même-tems ils baigneront leurs pieds dans de l'eau tiede, se faisant faire des frictions dépuis les genoux jusqu'à la cheville, ou bien ils se feront distiller dans l'oreille opposée au côté, qui ne saignera pas, deux ou trois gouttes de vinaigre.

Pour le saignement de nés ordinaire, prenez un bâton de sureau verd, ôtez en la premiere peau grise, & prenez la grosseur d'un pois de la peau verte, & mettez la dans le nés.

NE'S. Flux de sang par le nés. *Voyez* SANG. HE'MORRAGIE. SAIGNEMENT.

NE'S *fin*. Terme de chasse. C'est quand un chien a le sentiment bon, & qu'il chasse bien dans la poussiere & pendant la chaleur.

NE'S *dur*. C'est lorsque le chien entre malaisément dans la voye.

NE'S *haut ou chien de haut nés*. C'est lorsque le chien va réquerir sur le haut du jour.

On remarque que plusieurs animaux comme les chiens, les liévres, les renards, les porc-épis, &c. ont plus de lames osseuses que les hommes qui en ont le moins de tous; c'est ce qui fait croire, que c'est pour cela qu'ils ont aussi meilleur odorat, à cause que cette membrane dont nous avons parlé au commencement de cet article, ayant beaucoup d'étendue dans un petit espace, elle reçoit en plus de parties les impressions des particules écoulées des corps odorans.

NET

NETTOYER. Pour nettoyer la poix, ou le cambouis qui s'est attaché aux mains, ou à d'autres parties du corps, il faut y laisser tomber une vingtaine de gouttes d'huile d'olive, & s'en bien frotter, réitérant la même chose autant de fois qu'on le juge nécessaire. Après cela on achéve de se décrasser avec du savon, ou avec du son bien sec, & enfin on se lave plusieurs fois dans l'eau claire. *Voyez* CAMBOUIS.

Nettoyer des tableaux, estampes. *Voyez* PEINTURE. ESTAMPE.

Nettoyer l'argenterie. *Voyez* ARGENTERIE.

NIA

NIAIS. Terme de Fauconnerie. Se dit d'un oiseau qu'on prend dans le nid, & qui n'en est pas encore sorti.

NIC

NICOTIANE. Quoy que cette plante soit nouvelle en France, on peut dire néanmoins qu'elle tient la premiere place parmi les herbes médecinales, à cause de ses vertus singulieres dont on rapportera quelques-unes dans cet article. Et parce qu'aucun de ceux, qui ont écrit de la nature des plantes, n'en a point fait mention, je vais en rapporter l'histoire.

Cette herbe est appellée Nicotiane du nom de Mon-

sieur le Président Nicot Ambassadeur de France en Portugal, qui est le prémier qui en ait envoyé dans ce Royaume, & qui en ait fait connoître les propriétés. Les Grecs & les Romains en avoient usé de la même maniere à l'égard des plantes étrangeres, ausquelles ils avoient donné le nom de ceux qui les avoient apportées des pays étrangers. Les François les ont encore imités en cela dans ces derniers tems. Monsieur Nicot aiant d'abord envoyé cette plante à la Reine Cathérine de Medicis, on la nomma, *l'herbe à la reine*; elle même voulut la faire appeller *l'herbe Medicée*. Les Espagnols luy donnent le nom de *petun* & de *Tabaco*, dont nous avons fait celui de *Tabac*, que nous lui donnons; on l'appelle encore, *l'herbe sainte* à cause de ses effets surprenans, *herbe de l'Ambassadeur* & *herbe du Grand-prieur*, enfin *l'herbe de sainte Croix*, du nom du Cardinal de sainte Croix qui étant Ambassadeur en Portugal en envoya eo l'année 1585. elle est à present plus connue sous le nom de *Tabac* que de *Nicotiane*.

Jean Nicot, Ambassadeur en Portugal en 1559. 1560. & 1561. allant voir les chartres du Roy de Portugal, un Gentilhoomme, qui en étoit le garde, lui fit present de cette plante étrangere, qui avoit été apportée de la Floride. Cet Ambassadeur la fit cultiver dans son jardin où elle multiplia beaucoup. Un de ses Pages lui dit un jour qu'ayant pilé de cette herbe, il en avoit mis le marc & le jus ensemble sur un ulcere, qu'un jeune homme de ses parens avoit sur la joue au près du nés, & qui commençoit à s'attacher au cartilage, & que ce jeune homme s'en trouvoit bien. Cela donna occasion à Monsieur de Nicot d'examiner de près la vertu de cette herbe; il fit venir le malade, & fit continuer ce remede pendant huit ou dix jours, au bout desquels cet ulcere fut entiement guéri.

Quelque tems après, l'un des cuisiniers de l'Ambassadeur se coupa presque tout le pouce, avec uo grand couteau de cuisine, le maître d'hôtel eùt recours à la Nicotiane, & le cuisinier se trouva gueri après cinq ou six appareils. Ce fut alors qu'on publia les vertus de cette plante, & qu'elle commença à avoir de la reputation à Lisbonne & à la Cour du Roi de Portugal, le peuple la nomma *l'herbe de l'ambassadeur*. Un Gentil-Homme pere d'un page de l'Ambassadeur qui faisoit sa demeure à la campagne, & qui avoit depuis deux ans un ulcere à la jambe, fut attiré par la renommée, il ne se trouva point trompé dans ses esperances; il obtint de cette herbe, il en fit usage de la maniere dont on vient de dire, & sa guerison se fit en dix ou douze jours.

La reputation de cette plante augmentoit de jour en jour, plusieurs personnes accouroient de toutes parts. Il y vint entre aotres une femme dont le visage étoit entierement couvert d'une dartre enracinée, comme d'un masque; l'Ambassadeur lui fit donner de la Nicotiane, & lui fit dire la maniere de l'appliquer; huit ou dix jours aprés elle vint remercier l'Ambassadeur qui la trouva parfaitement guerie. Un Capitaine vint presenter son fils qui avoit les écrouelles, & qu'il vouloit pour ce sujet envoyer en France. L'Ambassadeur ne voulut point le laisser partit sans faire l'essai de son herbe, quelques jours aprés on eùt des marques de sa guerison, enfin il fut absolument gueri.

Monsieur Nicot voyant de si grands effets de cette herbe, & ayant oüi dire, que feu Madame de Montigni étoit morte à S. Germain en Laye, d'un ulcere fait au sein, qui avoit degeneré en un *noli me tangere*, auquel on n'avoit pû trouver de remede, & que la Comtesse de Ruffé avoit cherché tous les fameux Medecins de ce Royaume, pour la guerir d'une dartre qu'elle avoit au visage, lesquels n'y avoient pû donner remede; il s'avisa de la communiquer en France, & l'envoya au Roy François II. à la Reine Mere, & à plusieurs Seigneurs de la Cour, avec la maniere de la cultiver, & de l'appliquet ausdites maladies, comme il l'avoit éprouvé, même à l'égard de Monsieur de Jarnac Gouverneur de la Rochelle, avec lequel cet Ambassadeur avoit correspondance pour le service du Roy. Monsieur de Jarnac dit un jour à la table de la Reine Mere, qu'il avoit fait distiller de la Nicotiane, & en avoit fait boire de l'eau mêlée avec de l'eau de fraise à un asthmatique, qui en avoit été gueri.

Description. Cette herbe ressemble en figure, en port & faculté, à la grande consoude, tellement qu'on la soupçonneroit être une espece de grande consoude plûtot que de jusquiame jaunâtre, ainsi que quelques-uns ont pensé. Elle a la tige fort droite, ne penchant ni çà, ni là; grosse, barbue ou velue & visqueuse, les feuilles larges & longues, vertes, tirant sur le jaune, barbues ou velues, douces, visqueuses, filandrées, non crenées ni découpées, plus grandes en bas & près sa racine qu'en haut; étant petite elle a les feuilles comme couchées par terre; mais lorsqu'elle monte en tige & qu'elle croît, elle se décharge de beaucoup de feuilles par le bas, jette des branches de demi-pié, qui s'élevent à la hauteur, de quatre à cinq pieds, & quelquefois de trois à quatre & cinq coudées, selon qu'elle est semée en terre chaude, grasse, & bien cultivée: ses branches & rameaux sortent des nœuds, lesquels distinguent la tige par intervalles, de demi pié en demi pié; du sommet de ses branches, elle jette sa fleur presque semblable à celle de la nielle, de couleur blanchâtre & incarnate, aiant la forme d'une petite clochette, sortant d'une silique, en forme de petit gobelet: cette silique devient ronde, semblable à une petite pomme; si-tôt que la fleur est passée, elle est remplie de graines fort menues, & semblables à celle de la jusquiame jaunâtre; elles sont noires quand elles sont mûres, vertes quand elles ne sont pas encore meures; dans les pays chauds, elle porte ses feuilles, fleurs & graines en même tems, pendant neuf ou dix mois de l'année; elle jette fort par le pié, & se renouvelle par quantité de jettons & près de bouture, & ses racines sont quelques petits filets déliés, d'autres plus grossets, & assez courts pour la hauteur de la plante: ses feuilles & racines rendent un jus gluant, & tirent sur le jaune, d'une odeur resineuse, assez agréable, d'une saveur aigue, acre & mordicante. *Voyez* la figure.



Culture de la Nicotiane.

La Nicotiane demande une terre grasse, bien remuée, bien fumée, & en un Païs froid; c'est-à-dire, une terre en laquelle le fumier ait été si bien mêlé & incorporé, qu'elle soit devenue un terreau, c'est-à-dire, toute tourné en terre, & n'ait plus apparence de fumier; qui soit ombrageuse & humide, large & spacieuse; car en lieu étroit, elle ne viendroit pas haute, droite & grande, & bien branchuë. Elle veut le soleil du midi, & une muraille à dos, qui lui fasse épaule contre la bise, & lui reverbére la chaleur du soleil; elle veut être garentie des vents, à cause de sa foiblesse & de sa hauteur; il est vrai qu'elle sera hors de danger par rapport aux vents, si la racine est fort enfoncée en terre; elle vient mieux lorsqu'elle est souvent arrosée, & se plaît en l'eau quand le tems est un peu sec; elle hait le froid, voila pourquoi, pour la garantir de mort en hiver, il faut la tenir dans des caves bien voutées, ou faites exprès dans le même jardin, ou bien la couvrir d'une double nate, & d'une bonne couverture de chaume, en appentis de la muraille d'ozier. Quand le soleil de midi luit, il faut ouvrir la porte de la cabane de ladite herbe faite à l'endroit qui regarde le midi.

Pour la semer, il faut faire un trou avec le doigt en terre de telle profondeur qu'est la longueur du doigt, puis jetter dans ce trou dix ou douze grains de ladite graine ensemble, & recouvrir le trou; car elle est si menue, que n'y mettant que trois ou quatre grains, la terre la suffoqueroit, & si le tems est sec, il faut arroser legerement le lieu, quinze jours après. On la peut aussi semer de même que la laitue & autres herbes, mêlant fort bien la graine avec la terre, & la couvrant bien. Quelques-uns mêlent avec la terre, des cendres fort pures, nettes & déliées, mais en petite quantité; elle demeure long-tems à sortir de terre, & après qu'elle en sera sortie, il la faut garantir du froid, & de la gélée, la couvrant la nuit, quand elle est encore petite; ainsi elle s'entretiendra toujours en verdure & beauté. Quand l'herbe sera sortie, parce que chaque grain aura produit sa tige, les petits filets des racines sont enveloppés les uns avec les autres; il faut donc avec un grand coûteau faire un grand cercle dans la terre autour de cette motte, & enlever la terre, & la jetter dans un seau, afin que la terre se sépare, & les petites tiges nagent sur l'eau; ainsi vous les prendrez sans les rompre, l'une après l'autre, & envelopperez chacune dans ladite terre mere, & les transplanterez à trois pieds loin de ladite muraille, en distance de quatre pieds l'un de l'autre; & si la terre qui est près de cette muraille, n'est pas bonne, vous la préparerez par amandement, & secouerez lesdites tiges replantées, pour les arroser souvent.

Le tems de la semer est à la mi-Avril & même plûtôt, si le Printems commence plûtôt. Les Indiens & les Espagnols la sement en Autonne.

Propriétés de la Nicotiane. Quant à sa vertu, puisque cette plante est chaude & séche, ainsi que le montre son acrimonie & mordacité, qui est représentée au goût par sa saveur, il ne faut pas douter qu'elle ne soit propre pour mondifier & resoudre, mais aussi pour les effets ausquels on l'a expérimenté; savoir: pour guérir le ***noli me tangere***, toutes les vieilles plaies & ulceres chancreux, blessures, dartres, & gale ouverte, quelque malignité qui soit en elles; écrouelles, nuées des yeux, contusions, apostemes, piquûre de vives, rougeurs de visage, & plusieurs autres accidens, dont nous parlerons ci-après en particulier. Or pour cet effet, le meilleur & le plus estimé de la plante, sont les feuilles, & à leur défaut la semence

encore qu'elle n'ait pas tant de vertu que les feuilles vertes au tems de leur maturité, ou gardées séches en tems d'Hiver, ou réduites en poudre séche ; nous dirons ci-après la maniere de les garder.

Et pour parler en particulier des effets de la nicotiane ; la douleur froide & venteuse de tête, de bras, de jambes s'appaisera, si vous mettez sur le mal par plusieurs fois, une feuille de nicotiane amortie sur le feu ; la douleur des dents est appaisée en les frottant d'un linge trempé dans son jus, & en mettant dans la dent une pillule des feuilles de l'herbe même ; les plaies des bras, jambes & autres parties du corps, tant vieilles soient-elles, seront entierement cicatrisées, si vous les lavez prémierement avec du vin blanc ou de l'urine, puis si vous les essuiez bien avec un linge, & si aussitôt vous y mettez une ou deux feuilles de nicotiane vertes bien pilées avec du jus, ou le jus seulement, & par dessus de la charpie bien blanche, ou un linge blanc, en continuant tous les jours jusques à la fin de la guérison ; & si vous n'avez pas de ses feuilles vertes, prenez des séches, & les pulvérisez ; mettez de cette poudre dans la plaie, après l'avoir lavée, comme il est dit, & nettoyez avec un linge blanc. Les Indiens s'en servent pour conforter l'estomac foible ou indigeste, le frottant premierement d'huile d'olive, appliquant par dessus une ou deux feuilles de Petun amorties sur le feu ; elle sert aussi aux Indiens Cannibales, contre le poison, duquel ils oignent leurs fléches pour tirer. Ce poison tue incontinent en pénétrant jusques au sang ; car quand ils vont à la guerre, ils portent dans un pié de cerf du poison, & dans un autre du jus de l'herbe verte du Petun, pour obvier au danger, & s'ils n'ont pas de la verte, ils portent de la séche ; & si-tôt qu'ils en ont appliqué sur la plaie, ils sont hors de danger, quelque grande que soit la plaie. Ce remede fut experimenté par les Indiens Cannibales, en une bataille où ils furent blessés en la Province appellée Savinan, ils appliquerent sur leurs plaies qui étoient venimeuses, du jus tiré des feuilles de cette herbe, aussi-tôt la douleur fut appaisée, & ils furent guéris ; l'épreuve aussi en a été faite, plusieurs fois en Espagne, entre autres par le Roi Catholique, lequel pour expérimenter la vertu de cette herbe, fit frotter la plaie d'un chien, de sublimé, & y appliquer aussi-tôt de l'herbe de Petun pilée, de son marc & du jus.

Ce même remede peut servir contre la morsure des chiens enragés, pourvù qu'on en use dans un quart d'heure ; les feuilles ou leur jus avec le marc appliqués, guérissent toutes foulures de bêtes, ôte les porreaux & éprevins aux chevaux, appaise la douleur de la sciatique, si on frotte le mal prémiérement avec de l'huile d'olive, & si l'on applique une feuille de Petun amortie sur le feu ; ce remede calme aussi toutes douleurs, dans quelques parties du corps que ce soit. La décoction de ses feuilles cuites en eau, & avec du sucre convertie en sirop, julep ou apozeme, prise tous les matins la quantité de deux ou trois onces, appaise la difficulté d'haleine, vieille toux, fait cracher les humeurs crasses & visqueuses, moyennant que le malade avant que d'user de cette décoction, ait été purgée universellement ; le jus & le marc desdites feuilles pilées en un mortier, désopile la rate, & amolit sa dureté, appliquée sur la region de la rate au matin ; au défaut desdites feuilles, on pourra appliquer la poudre, mélée parmi quelque onguent propre à de tels maux.

Ce même remede sert aux douleurs d'estomac, de ventre, à la colique, & autres procedans de froid & ventosités, si on l'applique chaudement, & on en use souvent jusques à ce que les douleurs soient appaisées.

On tient pour un singulier remede des goutes, de mâcher tous les matins à jeun des feuilles de Petun, parce qu'elles attirent une grande quantité de pituite dans la bouche, ce qui empêche qu'elle ne tombe sur les jointures, laquelle chute est la cause de la goute. Si vous mettez les feuilles entre les cendres chaudes quelque petit espace de tems, ensuite si vous les tirez & les appliquez sans secouer la cendre, sur le ventre de celui qui a trop bû & mangé, vous diminuerez sa trop grande replétion d'ivresse. Le jus des feuilles de nicotiane pilée, clarifiée & mélée avec du sucre fondu en forme de sirop, pris au matin, fait mourir & chasse les vers ; mais aussi il ne faut mettre sus le nombril du malade, que des feuilles concassées & pilées dans un mortier avec un linge, & lui faire prendre après un clistere, fait de lait & de sucre. Toutes douleurs des jointures provenant de causes froides ; toute enflure, humeur & aposteme causées de froid & ventosités, les enflûres & mules aux talons des petits enfans, avec démangeaison extrême, sont guéries par l'application des feuilles de la nicotiane. Son jus mis sur un charbon quelque pestilentiel & venimeux qu'il soit, le guérit promptement ; il fait le même effet aux vieilles ulceres, encore qu'il pénetre jusques aux os, le continant aussi long-tems qu'il sera besoin ; car il fait revenir la chair, & mange la pourriture de l'ulcere ; ce que nous avons experimenté en deux ulceres du nez, provenant de la maladie venerienne, auquel ce jus fit sortir grande quantité de vers. Les plaies recentes, pourvû qu'elles ne soient pas fort profondes, sont guéries dans un jour en y mettant de ce jus, & du marc de feuilles par dessus ; & si elles sont profondes, il faut les laver avec du vin, puis y appliquer ce jus & du marc, avec un linge trempé dans le jus ; même, pour une plus courte guérison, il sera bon de laver le dedans & le dehors de la plaie du jus même.

Pour rendre ce remede plus efficace, il est à propos de faire macérer les feuilles de cette plante dans le vin, après les avoir écrasées, ou de les faire infuser, ou bouillir dans l'huile. Elles sont aussi resolutives, & l'on en fait des emplâtres qu'on applique sur les tumeurs avec succés.

La nicotiane séche a semblable vertu contre les maladies & accidens mentionnés ci-dessus ; pour la sécher, il faut prendre ses plus belles feuilles médiocres, les enfiler ensemble avec un filet, puis les faire sécher à l'ombre, pendus au plancher d'une chambre, non au soleil, ni au vent, ni au feu, vous les garderez entieres, pour en user ainsi séches, ou mises en poudre : & pour parler en particulier des maladies ausquelles les feuilles séches sont singulieres, si vous mettez brûler les feuilles séches de la nicotiane sur un rechaut, & que vous en receviez la fumée par la bouche avec un entonnoir, la tête bien couverte, vous rendrez par la bouche si grande quantité d'eau visqueuse & flegmatique, que votre corps en demeurera extenué comme d'un long jeune ; par-là on peut conjecturer que l'hidropisie non confirmée pourroit être guérie par ce parfum reçû par la bouche. Elle est singuliere aux astmatiques, pulmoniques, vieilles toux, rhûmes, ausquels il fait vider une infinité de flegmes épais & visqueux. La suffocation de la mere est guérie par ce parfum reçû aux parties honteuses ; pour la douleur de tête provenant de cause froide ou venteuse, si vous ne pouvez trouver des feuilles vertes prenez en de séches ; mouillez les prémierement avec du vin, puis faites les sécher à la cendre vive, & arrosez les d'eau de nasse ; appliquez les sur la tête, ou en quelque autre endroit, où vous sentirez la douleur ; vous pourrez faire la même chose avec la poudre des feuilles séches, mélant des choses propres à guerir

ce

ce mal. Ceux qui sont sujets aux évanouissemens sont incontinent rappelés à leur force, en recevant par la bouche ou par les narines le parfum desdites feuilles brûlées ; c'est pourquoi les femmes Indiennes gardent soigneusement cette herbe, parce qu'elles sont sujettes aux évanouissemens. Qui plus est, les habitans de la Floride se nourrissent pendant un certain tems de la fumée de cette herbe, quoiqu'en dise un certain Cosmographe nouveau, qui par ses mensonges veut triompher de ce côté là ; ils la réçoivent par la bouche, par le moyen de certains cornets, dont la figure est représentée avec la figure de l'herbe. Ce que nous pouvons conclure être vrai par ceux qui sont revenus de la Floride, & par les Mariniers qui reviennent tous les jours des Indes, lesquels apportent à leur cou des petits entonnoirs, ou cornets de feuilles de palme, ou de cane, ou de jonc, au bout desquels sont inserées, & entassées plusieurs feuilles séches, entortilées & brisées de cette plante ; ils mettent le feu à ce bout de cornet, reçoivent par la bouche ouverte, le plus qu'ils peuvent de cette fumée, par laquelle ils assûrent sentir leur faim & soif être appaisées, leurs forces retablies, leurs esprits rejouis, & leur cerveau assoupi d'une douce ivresse, jettant par la bouche une infinité d'humeurs flegmatiques. Or de ce que la fumée de cette herbe rend les personnes un peu enivrées, quelques-uns ont pensé que cette herbe étoit fort froide, & par conséquent une espece de jusquiame jaunâtre, à laquelle elle ressemble fort, tant en sa tige, feuille & gobelets, qu'en sa graine, ainsi que nous avons dit ci-dessus ; mais il faut croire que la fumée de cette herbe n'enivre pas si-tôt, & que cette ivresse ne provient pas de froid excessif, comme celle de la jusquiame ; mais d'une certaine vapeur aromatique, qui remplit les ventricules du cerveau.

Les feuilles de cette plante mises en poudre & prises par le nés excitent l'éternûment, & provoquent une abondante évacuation de serosités, sur-tout à ceux qui n'ent ont pas contracté l'habitude. Ces mêmes feuilles préparées & mises en corde, étant mâchées expriment des glandes du palais, par le sel âcre & piquant qui domine en elles, une quantité de salive assez considerable, pour décharger le cerveau d'une limphe dont la trop grande quantité, ou la mauvaise qualité cause de dangereuses maladies. Ainsi la Nicotiane prise par le nés, mâchée, ou fumée est très-utile, pour prevenir l'apoplexie, la paralysie, les catharres, les fluxions, la migraine, & le rhûmatisme. Cette plante prise en fumée est très-propre pour calmer les douleurs les plus aigues du mal de dents. C'est une experience que j'ai fait souvent moi même. Il faut observer néanmoins que l'usage trop fréquent & excessif, en est d'une consequence infinie ; car il affoiblit la mémoire, produit des tremblemens par les irritations qu'il cause dans les nerfs, consume cette lymphe douce qui sert de nourriture aux parties, amaigrit prodigieusement, & conduit à une mort précipitée qu'on n'a garde de lui imputer. Il faut donc user de cette plante avec modération, de quelque maniere qu'on l'employe, si ce n'est tems de peste, pour corriger le mauvais air. Car alors on doit fumer beaucoup plus souvent, & c'est par ce moyen que les Armées se garentissent de la contagion.

Dans les Pays, où l'on fume beaucoup, on boit aussi beaucoup, sur-tout de la bierre & autres liqueurs froides ; & c'est ce qui empêche les mauvais effets de l'usage trop fréquent de la pipe.

Outre l'usage des feuilles, tant vertes que séches, & de la poudre de la Nicotiane ; on en distille de l'eau par un alembic de verre, laquelle est aussi singuliere que son jus distillé, pour les playes & enflures, mûles aux talons, ongles, chûtes des doigts, en versant de cette eau dessus le mal ; puis le couvrant de linges qui y auront été trempés.

On en distille aussi de l'huile *per descensum*, à parler comme les Chimistes, en une cornue de verre ; on en fait pareillement du sel chimique, l'un & l'autre sont beaucoup plus excellens contre les maladies nommées ci-dessus, que les feuilles, jus poudres & eaux distillées de la Nicotiane, d'autant que les quintessences tirées des simples, sont les esprits subtils dans lesquels consiste la pure vertu & sincere faculté de la matiere dont elle est tirée ; nous ne dirons pas ici la maniere de distiller l'huile & sel chimique de la Nicotiane.

On prépare des onguens en diverses façons de la Nicotiane, encore que le simple jus pris & appliqué, comme nous avons dit ci-dessus, soit plus efficace ; cependant je rapporterai ici deux sortes d'onguent qui m'ont paru les meilleurs. Le prémier est tel : Prenez une livre de feuilles de Nicotiane les plus belles, les plus grandes, les plus vertes & les plus résineuses que vous pourrez choisir ; nettoyez les soigneusement avec un linge, de toute poudre, terre & autres ordures, sans les mouiller aucunement ; pilez les dans un mortier de bois ou de marbre, avec un pilon de bois ; puis faites fondre demi livre de sain-doux préparé, c'est-à-dire, de toute ses pellicules & membranes nettoyées dans un vaisseau d'airain, vous ajoûterez à ce sain-doux le marc & le jus de la Nicotiane pilée comme on a dit cy-dessus ; faites cuire & bouillir le tout ensemble dans un vaisseau d'airain à petit feu de charbon, sur un trépié, ou au bain-marie, c'est-à-dire, dans un chauderon plein d'eau bouillante, jusques à ce que vous voyez l'aquosité du jus toute évaporée, & que le reste ait aquis consistance d'onguent.

Le second onguent est tel : Faites fondre & bouillir ensemble poix-resine, cire neuve & térébentine, sur le feu de charbon, dans une poële d'airain, de chacune trois onces, & quand le tout sera fondu & commencera à fremir, prenez une livre de marc & jus de feuilles de Nicotiane, ainsi nettoyées, choisies & pilées, comme nous avons dit ci-dessus ; mettez les bouillir avec la cire, poix-résine & térébentine, l'espace de cinq ou six heures, plus ou moins, à petit & doux feu de charbon, sur un trépié, ou dans un double vaisseau, c'est-à-dire, dans un chauderon plein d'eau bouillante ; remuez les toûjours, jusqu'à ce que l'aquosité du jus soit évaporée, & le reste soit épaissi en consistence d'onguent ; puis passez le par une grosse toile ou canevas, remettez le dans la poële, avec demi livre de térébentine de Venise, sans le faire bouillir, & remuez beaucoup ; laissez le refroidir, & mettez le dans des pots pour vous en servir ; quelques-uns en la dispensation de ces deux onguens, ne mélent pas le marc de l'herbe pilée, mais le passent par une grosse toile, & retiennent seulement le jus, ce qui ne me semble pas être le meilleur.

Quant aux propriétés de ces deux onguens ; le prémier vaux mieux pour les playes seules, ulceres chancreux, dartres, gales, rougeurs de visage, d'autant qu'il a plus grande vertu de déterger & résoudre, qui est la vertu principale de la Nicotiane, n'étant pas empêché ni restraint par la mixtion d'autres ingrediens ; l'autre onguent est meilleur pour incarner & consolider toutes sortes de playes, résoudre les apostemes & enflures, appaiser les douleurs ; & autres effets.

Outre ces deux sortes d'onguens, on peut faire un baume excellent de la Nicotiane distillée. Prenez de feuilles de la Nicotiane, exprimez en le jus, puis ayant jetté le marc, mettez le dans une phiole de

verre avec pareille quantité d'huile commune; exposez cette phiole au soleil, bien bouchée de cire gommée & de fort parchemin bien lié, ou bien mettez la dans un chauderon plein d'eau bouillante, ou enterrez là dans du fumier de cheval, où vous la laisserez quarante jours entiers; changez de fumier quelquefois, les quarante jours expirés, vous trouverez un baume dans la phiole, qui n'est pas moins efficace, que la quintessence de la Nicotiane ci-dessus marquée, pour tous les effets que l'on peut désirer en cette plante. *Voyez* TABAC.

NIE

NIELLE. En latin *nigella* ou *melanthium*. Il y en a trois sortes: la Nielle bâtarde, la Nielle cultivée & la Nielle sauvage, ces deux dernieres sont connues sous le nom de poivretes.

Description de la Nielle bâtarde.

Sa tige est haute de deux coudées, & velue, aiant des feuilles par intervalles, deux à deux, longues & velues; à la cime des branches naissent des fleurs purpurines, & de couleur de rose. La graine est renfermée dans de petites gousses; elle est noire, rude, semblable à celle de la poivrette, mais amere & sans odeur.

Lieu. Elle naît dans les champs parmi les bleds, & fleurit en Juin & Juillet.

Propriétés. Cette plante subtilise, ouvre, nettoye & résout. La graine bûe, tue les vers, & provoque les mois & l'urine. La farine de la graine appliquée avec du miel ôte les lentilles & les taches de la peau.

Description de la Nielle cultivée.

La Nielle des jardins est une petite plante, qui pousse des branches menues, de la hauteur de deux pans ou davantage; ses feuilles sont petites, semblables à celles du seneçon, mais beaucoup plus menues; au sommet de ces branches, elles porte des petits boutons ou têtes, comme celles du pavot, longuettes, mi-parties au dedans par des membranes, où la semence est renfermée, qui est noire, âcre & odorante.

Lieu. Elle croit dans les jardins, mais il la faut semer; elle fleurit en Juin.

Propriétés. La semence bûe avec du vin guérit de l'asthme; elle résout & chasse les vents, elle provoque l'urine & les mois; elle excite & augmente le lait aux femmes, si elles en boivent en divers jours; la même bue avec du vin ou eau, ou appliqué sur le nombril, tue les vers & les fait sortir du corps, boullie avec de l'eau & du vinaigre, & tenue dans la bouche, appaise la douleur des dents. Le parfum de cette graine arrête les catarres, séche le cerveau, & fait revenir l'odorat perdu.

Description de la Nielle sauvage.

Elle a la tige presque semblable à celle des jardins, comme aussi les fleurs; & il n'y a d'autre différence entre elles, sinon qu'elle a les feuilles plus menues, fort découpées & chevelues, & n'ont pas la même odeur ni acrimonie; toutefois elle a les fleurs plus longues, divisées en cinq petites gousses cornues, dont les cornes vont en s'élargissant à l'entour, & sont repliées en dehors, comme celles des ancholies.

Lieu. Elle croît dans les bleds, & fleurit en Juin; la graine est mûre en Juillet & Août.

Propriétés. La graine de la Nielle sauvage ne sert à rien, parce qu'on prend celle des jardins qui est meilleure.

NIELLE. C'est un brouillard ou une rosée qui gâte les bleds, qui sont prêts à mûrir. C'est une espece de rouille jaune, causée par une matiere grasse, qui s'attache aux bleds & qui les noircit. La chaleur du soleil enleve pendant le jour des vapeurs & des exhalaisons, qui sont obligées de retomber pendant la nuit, à cause que leur mouvement diminue pendant ce tems; puisqu'elles ne s'étoient élevées que parce que le soleil leur avoit communiqué ce mouvement. Elles tombent le matin en forme de rosée; si parmi ces exhalaisons il se trouve des parties corrosives, & que le soleil vienne à paroître, lorsqu'elles sont attachées aux bleds, alors aidées d'un nouveau mouvement communiqué par l'ardeur de cet astre, elles brûlent & pénétrent les parties des grains du blé. C'est ce qui fait, qu'il semble que ces grains sont convertis en une espece de charbon, qui non seulement ôte l'abondance du blé, mais encore qui rend la farine extrémement noire. Les fromens commencent à être susceptibles de cet accident vers la fin du mois de May, & ils y sont exposés jusqu'à ce qu'ils soient moissonnés. Quelques paysans usent de cette précaution pour empêcher la Nielle de s'attacher aux bleds.

Ils prennent une corde grosse d'un pouce, longue de six à sept toises, & avant le levé du soleil, ils la passent & repassent sur les épis de froment en la tenant bien tendue & élevée d'environ un pié & demi, la Nielle se détache & tombe par cette agitation.

Lorsque le blé est niellé, il faut avoir soin de le laver, pour empêcher que la farine ne devienne noire, ce qui arriveroit, si on l'envoyoit au moulin sans cette précaution.

On a inventé une sorte de bluteau pour le blé noir. Il est composé de lames de fer blanc picquées & percées comme une rape, la surface rude & mordante est tournée en dedans. On agite le blé dans cette machine, & on emporte les taches noires.

NIT

NITRE. C'est un sel mineral qui s'engendre dans les lieux humides comme dans les caves, les colombiers, les écuries, les vieilles masures. On croit que l'air est rempli de parties nitreuses, qui s'attachent aux corps qui sont disposés à les recevoir & à les retenir. Sa vertu est merveilleuse pour la multiplication des bleds, comme on l'a dit en parlant de cette plante.

Le Sel-Nitre & le salpêtre sont la même chose; & s'il y a quelque différence, c'est que le Nitre est un salpêtre commun.

Je n'ai point lû de Philosophe qui définisse mieux le Nitre, que fait M. l'Emery, c'est dit-il, *un sel empreint de quantité d'esprits de l'air, qui le rendent volatil*. Ce sel se tire des pierres, des terres, des plâtras, & des materiaux des vieux bâtimens qu'on a démolis: comme on le peut voir à l'Arsenal de Paris, où se fait le meilleur salpêtre qui soit dans l'Europe, ou à l'Arsenal de Lyon.

Le Nitre est d'un grand usage dans la Chymie, dans la Médecine, & dans la végétation des plantes. On en fait le Cristal-mineral, le sel Polychreste, l'eau forte, l'esprit de Nitre, qui est la meilleure de toutes les eaux fortes, pour la dissolution des métaux; laissons donc le Nitre entre les mains des Chimistes & des Médecins, pour le déterminer à leurs usages, & ne le regardons présentement, que par la faculté qu'il a de contribuer puissamment à la propagation des plantes & des animaux.

Nous remarquerons seulement, que les Physiciens, qui en ont fait l'analyse, y ont trouvé un sel tout semblable au sel-marin, ou au sel gemme; il arrive mê-

me que quand on fait bouillir le salpêtre trop long-tems dans l'eau, les esprits se dissipent, & il ne reste plus qu'un sel semblable à notre sel commun; ce qui donne lieu de croire que le nitre, ou salpêtre, n'est que le sel commun plus rempli d'esprits, qu'il ne l'est ordinairement. Aussi verrons-nous dans la suite, que le sel-marin aide à la multiplication des grains, comme le salpêtre, & qu'au fond il y a peu de différence entre eux pour cet effet-là. Ainsi tous les éloges magnifiques qu'on a faits de tout tems, pour célébrer l'excellence du sel, conviennent également au nitre.

Avant Platon, on avoit composé des livres exprès, pour étaler le mérite du sel, & ce Philosophe parle d'un pareil ouvrage dans son livre, intitulé *Convivium.* Pour lui il appelle sérieusement le sel Θεῖον, *une chose divine*, & il n'hésite point à dire, que le sel est l'objet de la prédilection de Dieu; *Sal Deo amicum corpus*: c'est dans son *Timée*, qu'il parle de la sorte. Platon pourroit bien avoir pris ce sentiment dans les livres de Moïse, qu'il avoit certainement bien étudiés, & d'où il a tiré quantité de choses qu'il a mélées dans ses Ouvrages; ce qui a fait dire à saint Clement d'Alexandrie, que Platon n'est autre chose que *Moïse qui parle Grec*: *Quid enim est Plato, nisi Moises qui loquitur Atticè? Stromat. lib. pag. 342.* En effet, ce que Platon dit de la dilection que Dieu a pour le sel, revient entierement à ce que rapporte Moïse au sujet des Oblations qui doivent toutes être agréables à Dieu: *Vous assaisonnerez avec du sel, tout ce que vous offrirez en sacrifice, & vous ne retrancherez point de votre sacrifice le sel de l'Alliance, que votre Dieu a faite avec vous. Vous offrirez le sel dans toutes vos Oblations*, Levitique, chapitre II. v. 13. Les Payens se sont aussi imaginés, que leurs Dieux s'intéressoient fort à la fortune du sel. Athénée raconte avec tout le flegme d'un Philosophe, qu'il y avoit à Tragése dans la Troade, une miniere de sel, où il étoit libre à chacun d'en prendre selon son besoin; mais qu'aussi-tôt que le Roi Lisimaque y eut mis un impôt, tout le sel disparut, & la miniere se trouva épuisée. Ce Prince, dit Athénée, abolit l'impôt, & à l'instant le sel y revint aussi abondamment qu'auparavant; c'est pour cela, ajoûte Pline, qu'on nomme *Salarium*, les pensions & les appointemens qu'on accordoit aux Officiers de l'Armée. C'est toûjours Pline qui parle: *Ergo Herculè vita humanior sine sale nequit degere; adeoque necessarium elementum est, ut transierit intellectus ad voluptates animi quoque, nam ita sales appellantur omnisque vita lepos, & summa hilaritas laborumque requiee non alio magis vocabulo constat. Honoribus etiam militiaque interponitur, salariis inde dictis.*

Il avoit fort bien reconnu qu'il y a des Plantes, qui poussent beaucoup mieux dans les eaux salées qu'ailleurs, & que le sel contribue non seulement à leur multiplication, mais à les rendre d'un meilleur goût. *Peculiaris Medecina Raphano, Betæ, Rutæ, Cunilæ in salsis aquis, quæ & alioqui plurimum suavitati conferunt.*

C'est pourquoi il ne regarde point comme une chose fort extraordinaire, les arbrisseaux, les arbres fruitiers, & les forêts immenses qui croissent au fond de la mer rouge, de la mer des Indes, & de la mer Mediterranée. *Nascuntur & in mari frutices, arboresque minores in nostro. Rubrum enim, & totius Orientis Oceanus refertus est sylvis.* Ce chapitre est une énumération très-curieuse de tous les arbres, qu'on y a observés.

Esprit de nitre.

Quand on met du nitre dans un creuset, & qu'on pousse au feu, il n'est point long-tems sans se fondre. Lorsqu'on veut faire l'esprit de nitre, on prend du salpêtre desséché, & trois fois autant de bol ou de brique pilée, on met le tout dans une cornue lutée sur un fourneau de reverbere clos. Ce bol empêche que le nitre ne se fonde; ses parties en passant au travers du bol se divisent en se réduisant à leurs principes; il s'éleve dans la cornue des vapeurs qui retombans dans le recipient, donnent une liqueur, qui n'est autre chose que le sel acide detrempé dans du flegme. C'est ce qu'on appelle *esprit de nitre*, ou *eau forte.*

Propriétés de l'eau forte.

Cette liqueur contenant les acides du nitre, se trouve fort propre à pénétrer les pores des corps durs, & enlever leurs parties intégrantes; c'est ce qui arrive sur-tout à l'égard de l'argent, qui ne peut être dissous que par l'esprit de nitre. Ces acides sont des petits corps longs, plus pointus par l'une de leurs extrémités; ils agissent comme autant de petits coins, qui sont mis en mouvement par le flegme, où ils détrempent, & par la matiére subtile qui augmente beaucoup ce mouvement dans le tems de la fermentation. *Voyez* SALPETRE.

N I V

NIVEAU. C'est un instrument qui sert à faire connoître, si un point est plus élevé qu'un autre par rapport au centre de la terre. Il y en a de différentes sortes.

Les Maçons se servent de quelques instrumens qu'ils appellent niveau pour poser horisontalement les pierres, ou pour tirer des lignes horisontales sur les murailles.

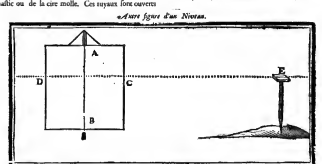
Les Arpenteurs pour le nivellement des grandes distances, ou les Ingenieurs pour la conduite des eaux, ont des niveaux plus considerables. On y joint quelquefois des lunettes d'approche pour distinguer plus facilement les points éloignés. On en a inventé de plusieurs sortes; on pourra se servir de celui-ci.

Figure du Niveau.

Ce niveau est fait d'un tuyau de fer blanc recourbé à angles droits vers ses deux extrémités A B, & soutenu vers le milieu par des liens de fer CC attachés à une douille, qui est propre à recevoir un bâton ou piquet quand on veut s'en servir. Ce tuyau doit être gros d'un pouce, & long d'environ quatre pieds. Au milieu sur le dessus, on soude un tuyau G, qui a communication avec les deux autres A & B, & qui, étant hors de leur alignement & écarté d'environ deux lignes, sert de pinnule & dirige mieux le raion visuel. Dans ces trois tuyaux AGB, on met des fioles ou tuyaux de verre, qui surpassent ceux de fer blanc de trois ou quatre pouces, & que l'on arrête avec du mastic ou de la cire molle. Ces tuyaux sont ouverts des deux côtés, & l'on a soin de mettre du papier sur l'ouverture supérieure, de peur que le vent n'agite l'eau qu'on met dedans, & qui peut être colorée en y mêlant du vinaigre.

Cet instrument rempli d'une liqueur teinte à quelques pouces près, marquera une ligne de niveau par le moyen des deux tuyaux de verre, si on observe à le tourner, en sorte que sa longueur AB soit dirigée vers l'objet E, dont on veut savoir l'élevation, & que le raion visuel passe par la superficie de la liqueur entre les tuyaux A B, & celui du milieu G, alors on est assuré que l'objet, ou le point E, est dans le même niveau que le point du milieu des deux tuyaux.

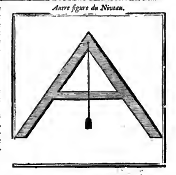
Autre figure d'un Niveau.



J'ajoûte ici un niveau que l'on peut faire à peu de frais. C'est une carte sur laquelle on a fait un trait quarré avec un plomb AB qui sert à mettre la ligne DC de niveau. On le suspend à quelque bâton, & en se reculant vers D, on vise par la ligne DCE le point E, qui est de niveau avec la ligne DC. Cet objet E est ce qu'on appelle l'objet de visée.

On se sert dans le Jardinage du niveau commun ; c'est l'équerre des Maçons. Il consiste en deux regles longues d'environ trois pieds, attachées par une de leurs extrémités à angles droits ; & arrêtées par une autre regle qui les traverse ; cette troisiéme regle doit avoir une entaille ou coche pour recevoir la corde du plomb qui est suspendu au sommet de l'équerre. Les deux autres extrémités doivent être tellement coupées, que leurs superficies soient dans le même plan également éloignées du sommet, lorsque ce plomb passe par l'entaillore, la surface sur laquelle les deux extrémités sont appuiées, est horrisontale ou de niveau.

Autre figure du Niveau.



On dit qu'un terrain ou une allée est de niveau, lorsqu'elle n'est pas plus haute en un endroit qu'en l'autre. On dit aussi qu'il faut dresser une allée suivant son niveau de pente, lorsqu'on fait en sorte que la pente soit égale par-tout dans toute la longueur de l'allée, de maniére qu'elle paroisse unie d'un fond à l'autre, quoi qu'elle ne soit point horisontale.

Monsieur du Lin, habile Architecte, a inventé un niveau très-commode, & qui peut suppléer à tous les autres. Il est simple, & composé seulement de quatre piéces de bois, dont les deux principales sont des regles asfés minces, mais longues & larges à volonté, qui se croisent en forme de croix de saint André, en sorte que des quatre angles qui se forment de leur union, les deux collateraux sont obtus & les deux autres qui sont aux extrémités, sont aigus. Une traverse joint les deux branches d'enhaut par leur extrémité, & une plus petite unit les deux d'enbas, environ dans le milieu du triangle qu'elles forment. Ces quatre branches sont coupées d'équerre, ou comme l'on dit, retournées d'équerre l'une sur l'autre. Enfin une ligne perpendiculaire tombant du milieu de la traverse d'enhaut, sur le milieu de la traverse d'enbas, & coupant l'endroit où les regles sont jointes, sert à diriger le plomb, & sa corde, qui passe par un trou percé sur la ligne de la traverse supérieure.

La commodité de ce niveau consiste en ce que sans le changer de situation, il sert à niveler les superficies par ses branches inférieures, & les piéces par ses branches supérieures, & qu'il tient lieu de plomb par ses côtés, en les appliquant debout contre le bois qu'on veut poser perpendiculairement.

NIVELER. C'est connoître, par le moien du niveau, si plusieurs points de différens objets sont dans une même ligne parallele à l'horison.

NOE

NOEUDS. Ce sont des morceaux de chair qui se lévent au quatre flancs du Cerf.

NOI

NOIER. Il y a trois especes de noiers : la prémiere, la plus belle & la plus exquise est celle qui rapporte le moins ; la seconde est d'une grosseur médiocre, de figure longue, & celle qu'on estime le plus pour charger davantage que les autres, & rapporter beaucoup plus de fruit ; & la troisiéme est celle qui est petite, & qui croît à plusieurs angles ; ce qui la rend plus propre à faire de l'huile, qu'à manger.

Cet arbre se plaît mieux sur les grands chemins, que par tout ailleurs ; & il est d'une nature à vouloir qu'on le barre, pour donner moins de bois que de fruit.

Quoique le noier se plaise ainsi de la rigueur de son sort, c'est un arbre qui porte une si grande ombre, que rien ne vient autour de lui ; c'est pour cela qu'on le plante en pleine campagne ; la noix qui est son fruit, lorsqu'elle est confite est très-bonne à l'estomac ; étant encore verte & distillée, l'eau qui en sort est très-efficace pour le haut-mal, en la mélant toutefois avec tant soit peu de vinaigre & du sucre ; elle préserve de la peste ; l'eau de ses feuilles distillées, desseche, consolide & guérit tous ulceres si on s'en lave soir & matin, & qu'on laisse dessus une compresse bien mouillée ; les noix vieilles & vertes sont toutes indigestes & nuisible à l'estomac, elles augmentent la bile, causent la douleur de tête, & font tousser. Ceux qui voudront vomir en pourront manger à jeun ; l'huile qui sort de sa coque empêche le poil de tomber & le fait renaître ; l'on met de son huile tirée

sans feu dans des lavemens pour appaiser la colique ; si on en fait une omelette avec un œuf, & qu'on l'applique chaudement sur le ventre, elle arrête les tranchées des petits enfans. Les paisans ont remarqué, qu'aussi-tôt que le noier a quitté ses fleurs, plus il y reste de fruit, plus l'année est abondante en vin.

Culture des Noiers.

Ce seroit inutilement qu'on voudroit donner au noier, tout autre arbre qui fût d'une nature contraire à la sienne ; il ne le souffriroit pas, ou il ne tarderoit gueres à l'étouffer sous l'ombrage épais de ses branches & de ses feuilles, & de lui dérober toute la substance de la terre, dont il auroit besoin pour se nourrir, avec ses grandes & longues racines, dont il a coûtume d'occuper un grand espace de terre.

Mais avant qu'il soit en état de causer tels inconveniens, il est nécessaire qu'il ait pris naissance de quelque maniere que ce puisse être, ou par cette nature même aidée de l'art ; c'est pourquoi, seulement par la nature, voions comme par ce moien on peut faire venir des noiers.

Je ne sache point de moien plus prompt pour élever des petits noiers, que de les semer en pepinieres, & je crois la métode que je vais décrire, la meilleure de toutes.

Si-tôt qu'on a cueilli les noix, il faut en choisir de la meilleure espece qu'on portera à la cave, ou en quelque autre endroit où il ne gêle point ; on les plantera dans du sable, & on les laissera en cet état jusques au mois de Mars.

Ces noix ainsi plantées, & pendant quatre mois à couvert des froidures, préparent merveilleusement bien leur germe à pousser bien-tôt ; & on ne sauroit dire combien cette préparation prise, en avance l'accroissement.

Il faut observer qu'avant que de retirer ces noix de la cave, on doit avoir eû soin de tenir une terre bien disposée à les recevoir, qu'en les ôtant de cette cave, on doit les manier doucement, crainte d'en offenser le germe, qui pourroit être produit au dedans ; & enfin, de n'en pas plus tirer de cette cave, qu'on a dessein d'en planter ; courant risque autrement de les trop altérer par le moien du grand air, qui pour lors leur est contraire.

Aucun Jardinier ne doit jamais garnir une pepiniere de semence ou de plantes, qu'auparavant il n'en ait bien ameubli & bien préparé la terre. Le choix en est encore essentiel ; mais comme le noier n'est pas d'une nature bien délicate, & qu'il n'a toûjours que trop de séve, cette observation ne sera point si exacte, pourvû néanmoins qu'on ne les mette pas dans un fonds qui soit trop ingrat.

Quiconque donc veut faire une pepiniere de noiers, lors qu'il aura observé ce que je viens de dire ci-dessus, aura soin de donner à la terre destinée pour cet usage, trois labours bien profonds & sans qu'il soit besoin d'y mettre du fumier, il pourra après cela y planter des noix.

Sur cette pepiniere ainsi préparée, on plante un cordeau, le long duquel on trace avec un plantoir des lignes d'un pié & demi de large de distance ; cela fait, on prend un plantoir avec lequel on fait des trous sur ces lignes, & éloignés d'un pié l'un de l'autre, & dans lesquels on pose doucement les noix qu'on recouvre de même.

Le tems qu'on choisit pour s'occuper à ce travail, doit toûjours être le mois de Mars, & toûjours aussi dans un beau jour, & lorsque les grandes humidités de l'hiver se sont beaucoup retirées.

Les prémiers soins que demandent les noiers quand

ils levent, c'est d'abord d'être bien soigneux de les sarcler, car les méchantes herbes leur son extrémement nuisibles.

Après cela, & auparavant que la terre vienne trop à s'endurcir, il faut avec une petite pioche la grater, pour ainsi dire, autour de ces jeunes plants; d'autant que s'il arrivoit qu'elle les resserrât trop, il seroit à craindre que ces petits Noiers ne demeurassent tout court; il en periroit bien-tôt après une bonne partie, & l'autre ne croîtroit qu'avec langueur.

Plus ils croissent, plus on doit leur approfondir les labours, qui leur seront donnés quatre fois l'année, jusqu'à ce qu'ils ayent atteint l'âge de six ans, qui est le tems auquel on peut les mettre en place, j'ai déja dit où il faut les mettre, il est inutile de le repeter.

Je ne conseille à personne de planter des noiers dans un jardin, à cause qu'ils sont capables de perdre tous les autres arbres qui y sont; mais si l'on veut, on en peut dresser de belles & longues allées tirées en droite ligne, & servant d'avenues à une maison de campagne, de tels desseins la rendant toûjours fort noble & fort agréable.

Pour planter les petits noiers, on commence d'abord à faire des trous de trois pieds de largeur & autant de profondeur; non pas qu'il faille planter plus avant qu'un pié, ce qui suppose que le fond de ces trous sera rempli de bonne terre jusqu'à un pié près.

Ces trous tirés, comme j'ai dit, au cordeau, seront éloignés l'un de l'autre de cinq toises; & avant que d'y mettre les petits noiers, on prend soin de leur tailler les racines; puis de les y poser pour être incontinent recouverts de terre, de la même maniere qoe j'ai dit qu'il falloit planter les autres arbres, dont j'ai déja parlé.

On observera de donner à ces petits noiers, chacun un bon pieu, pour leur servir d'appui contre les vents, qui seroient capables de les ébranler.

Tout noier qu'on étête avant que d'être planté, ne fait jamais belle tige; ainsi on sera averti lorsqu'on voudra en planter, de ne point tomber dans cette faute.

Les plus gros noiers ne sont pas les meilleors pour planter; les moiens valent beaucoup mieux, c'est-à-dire, ceux qui ont trois ou quatre pouces de grosseur, & doivent avoir six pieds de haut; étant d'un pareil échantillon, ils sont en état de plus profiter en un an, qoe le gros ne fait en deux.

Il ne suffit pas de pieux pour les garentir des inconveniens qoi leur peuvent arriver; car ces soûtiens ne sont pas d'assez forte défense pour empêcher que les animaux ne les ébranlent, ou s'y frottent; c'est pourquoi il ne faut pas négliger de les environner d'épines, si l'on veut garder ces petits noiers de danger, à moins qu'on ne veuille avoir des gardes exprès pour y veiller, & conserver ces jeunes arbres d'une telle insulte; ce que je ne suis pas d'avis qu'on fasse.

Les jeunes noiers planté ainsi, seront labourés trois fois l'année, jusqu'à ce qu'ils soient parvenus à un accroissement assez considerable, pour qu'on puisse juger, qu'ils peuvent se passer de semblables soins.

Pour le faire grossir, quelques années après qu'il a été planté, on fera une incision avec une serpette ou coûteau du haut en bas dans l'écorce, & cette opération lui donne lieu de grossir plus promptement.

C'est du bois de noier dont ont fait les plus beaux meubles: on le façonne en poteaux, en planches & en membrures; & toutes ces pieces doivent être sans gersures & sans roulures; car ainsi que les chênes, les noiers sont sujets à être roulés. On donne à ces pieces de sciage onze à douze pouces de large, & treize lignes d'épaisseur franc sciées; ce bois se débite encore en tables; mais il faut pour lors que les noiers soient d'un bois très-sain, aient la tige grosse, & que ces tables aient deux bons pouces d'épaisseur; les ouvriers qui en ont besoin les emploient comme ils le jugent à propos; & comme les racines de ces arbres ne sont point à rejetter, sur-tout lors qu'elles ont la couleur brune & bien jaspée, on aura soin de les mettre en tronçons, & le debit en sera bon; on en fait aussi des sabots, & son écorce se vend aux Teinturiers.

Cet arbre outre sa nature propre, est encore différent des autres, en ce qo'il ne donne point de fleurs, mais rend une certaine production qu'on appelle chatons, & qui sont les marques des noix à venir.

On tient que l'ombre de cet arbre est fort saine, & qu'il attire sur soi souvent le tonnerre, & la question est de savoir comment; si c'est à cause, dit-on, de l'onctuosité de son bois, ou qu'étant fort élevé de sa nature, il est plus sujet à la foudre qu'un autre.

Les noix donnent à connoître qu'il est tems de les cueillir, lors qu'elles commencent d'elles-mêmes à tomber des arbres, nues & dépouillées de leur prémiere écorce.

Pour les abatre, on se sert de perches, sans craindre d'offenser les branches du noier, qui n'en vaut que mieux, comme j'ai déja dit, & l'on choisit pour cela un beau jour.

Si-tot qu'elles sont abatues, on les porte en monceaux dans quelque chambre, jusqu'à ce qu'on les veuille développer toutes de leur prémiere écorce; après quoi on les porte au grenier pour y être épanchées, afin qu'elles en séchent mieux; car faute de cette précaution, il arrive souvent que les noix portées encore toutes humides au grenier, & mises ainsi en monceaux, viennent à se moisir en peu de tems.

Le but principal pour lequel on plante des noiers, est l'esperance qu'on a un jour d'exprimer, des noix qu'on eo recueille, beaucoup d'huile, que tout le monde sait être d'un usage très-grand dans un ménage, particulierement à la campagne, où on l'emploie en partie ou à brûler, ou à faire de la soupe, & à en composer des ragoûts pour les domestiques, & comme cette huile ne sauroit être trop bonne pour entrer dans ces sortes de mets, j'avertis que le plûtôt qu'oo en peut tirer, des noix destinées à cela, c'est toujours le meilleur; elle en est d'une couleur plus dorée, d'une odeur plus agréable, & d'un goût qui plaît davantage, que si on tardoit trop long-tems a s'aquirer de ce travail.

Mais nos Economes de village, ceux sur-tout qui se piquent de l'être au prémier dégré, se vont élever ici contre moi, & me vont dire d'où vient que ne devant écrire que pour soûtenir le titre de ce Livre, je m'ingere en cet endroit de débiter une maxime contraire, & que puisque je me mêle de donner des regles d'économie, je renverse l'ordre que je me suis prescrit en commençant cet Ouvrage; comme si je ne devois pas savoir, que plus les noix sont vieilles, plus elles rendent d'huile, & que la plûpart des grands rafineurs an matiere de ménage, ne font leur huile que des noix qu'ils ont gardées d'une année à autre. J'en tombe d'accord; mais je leur répondrai, qo'en aiant besoin pour manger, il n'est pas hors de propos sur cet article, de chercher à flater le goût de ceux qui

en mangent, n'étant pas d'ailleurs une liqueur qui de soi, & la prenant comme on fait au village, contribue à renouveller l'appétit de ceux qui l'ont perdu; ainsi ne pouvant être trop douce à employer, comme je viens de dire, on ne sauroit l'exprimer trop tôt. De plus, n'y a-t-il pas un milieu dont on peut se servir en cette occasion; ces prétendus ménagers du prémier ordre, n'ont qu'à faire de cette huile nouvelle, qu'autant qu'il leur en faut pour la provision de leur maison, & laisset le reste à faire jusques à l'année suivante, & par ce moyen, sans que cela puisse en rien alterer leur économie, ils sauront contenter leur domestiques, & tirer le profit de leurs noix, jusques à la quintessence. On apprête le fruit du noyer de différentes façons.

Noix blanches. Prenez des noix vertes bien tendres, pélez les jusqu'au blanc, ensorte qu'il n'y demeure point de vert, mettez les dans l'eau fraiche à mesure que vous les pelerez, percez les de travers avec une lardoire; faites les cuire à grand feu & grande eau; laissez les bouillir jusqu'à ce qu'en les piquant avec un épingle elles n'y tiennent point; tirez les & les mettez dans de l'eau fraiche, piquez les de canelle, de cloux de gérofle, ou d'écorce de citron confite; faites cuire du sucre lisse, & les mettez dedans, faites les cuire à grand feu, laissez les refroidir, & achevez les de cuire; faites enfin le sirop à perle & les tirez.

Noix vertes. Prenez des noix vertes bien tendres, pelez les, & les percez, faites les cuire & confire comme les autres.

Recepte pour faire eau de noix.

L'eau de noix est dite le fondement de vie, & se peut faire en trois Saisons; sçavoir, à la fin de May, à la fin de Juin, & environ le dixiéme Août, à la S. Laurens.

Les noix étant cueillies, il les faut couper en rouelles; puis les faire distiller dans l'alembic à petit feu, & garder soigneusement les bouteilles bien bouchées, les mettre au soleil, & les mettre ensuite toutes ensemble, lors que l'on en fera en ces trois Saisons, qui est pour lors le meilleur. Il faut ajoûter sur chaque pot d'eau trois onces de sucre, neanmoins elle fait plus d'effet à ceux qui la peuvent prendre sans cela, le sucre n'étant que pour la modifier.

Ses vertus. Cette eau étant prise tous les matins à jeun dans un verre avec un peu de vin blanc, ou autant de poudre de tartre, qu'il en faut pour couvrir un écu, guerit toute hidropisie maligne en trente jours, & la nouvelle en quinze jours; cette eau se prend quand on se va coucher, de même qu'au matin.

Cette eau étant prise tous les matins sans poudre de tartre, avec un peu de vin blanc, guérit le mal caduc, paralisie, migraine, tournemens de tête, fait revenir le lait aux femmes, augmente la semence génitale aux hommes, & les rend propres à engendrer; elle est bonne à toutes les maladies des yeux, en s'en lavant, & en mettant dans l'œil; elle guérit aussi toutes douleurs d'estomac & de cœur, rafraîchit le foye, ôte les douleurs du ventre & des boyaux, causées des flegmes & ventosités, fait mourir les vers du ventre, & fait dormir si on en frotte les temples.

Si on en lave les playes, elle les guérit; elle ôte toute corruption du vin gras & poussé, si on en met une chopine dans un vaisseau.

Elle est bonne à toutes les maladies du dedans du corps, apostumes, fistules & autres; elle fait un beau visage, nettoye les taches; en les lavant souvent; elle est bonne contre les fievres chaudes en la beuvant comme j'ay dit; elle guérit, defenfle, resserre les gencives, & préserve les dents de pourriture. On peut prendre cette eau avec un peu de sucre; la dose en est de deux cuillerées.

Eau des trois noix. Voyez Eau.

On employe les coquilles de noix dans les tisannes sudorifiques, avec la squine, la salzepareille, & les autres ingrediens qui entrent dans la tisanne sudorifique pour la verole. Les zestes de noix réduits en poudre sont très propres contre la colique venteuse. La dose de cette poudre est d'un demi gros délayé dans un verre de vin rosé. On fait un excellent remede pour la même maladie, en étaignant à huit, ou dix reprises dans un verre de vin rosé, des noix allumées. Un lavement fait avec un quarteron d'huile de noix, un verre de vin & demi setier d'eau de son, ou de quelque decoction émolliente, soulage & guérit souvent ceux qui sont tourmentés de cette même maladie. Pour guérir de la brulure, on graisse des feuilles de noyer avec un onguent composé de parties égales d'huile de noix, & de cire jaune, & on applique ces feuilles sur le mal.

On tire par expression une huile de noix qui est d'un très grand usage en Médecine, & dans les alimens. Elle est très-adoucissante, & très-resolutive. *Voyez* Huile.

Confiture de noix excellente.

Il faut prendre des noix tendres & vertes, avant que l'écorce s'endurcisse, & ôter la pelure verte de dessus, jusqu'au blanc, avec un couteau, & en même tems, afin qu'elles ne se noircissent, il les faut jetter dans de l'eau claire, & les faire cuire jusqu'à ce qu'elles déviennent tendres & molles, puis les percer à travers avec canelle & gérofle; enfin il les faut mettre dans le sucre reduit en sirop cuit parfaitement, & leur donner trois ou quatre bouillons ensemble, & pour leur faire prendre le sucre, il les y faut laisser tremper trois ou quatre jours, & d'autant que le sucre se tend liquide & creux à cause de l'humeur dont les noix étoient abreuvées, faites recuire le même sucre à part, & réiterés cela deux ou trois fois.

Autrement. Le tems ordinaire où l'on confit les noix, est le commencement de Juillet, où ce fruit pour lors n'a pas encore son bois formé, & pour y réussir, il y a bien des choses à quoi il faut prendre garde, autrement on ne fait chose qui vaille.

D'abord il faut avoir soin de peler les noix jusques au blanc, les jettant à mesure dans l'eau fraîche; cela fait, on les met bouillir dans de l'eau un peu de tems, tandis qu'il y en a d'autre qui bout pour les y jetter, après qu'elles auront été tirées de cette prémiere, & cela afin de les faire cuire; étant cuites & avant que de les tirer, on y mêle une poignée d'alun brûlé, après quoi on leur fait prendre encore un bouillon; ce bouillon pris, on les tire & on les jette dans de l'eau fraiche, puis on y met deux cuillerées de sucre, contre une d'eau; le sucre ainsi préparé, est jetté sur les noix qu'on a arrangées dans une terrine.

Ces noix demeureront dans ce sirop jusqu'au lendemain qu'on les égoute, sans neanmoins les ôter de la terrine, à cause qu'il ne faut point que ce fruit passe par le feu.

Après qu'on a ôté ce sirop, on le met encore sur le feu, où on lui donne cinq à six bouillons en l'augmentant d'un peu de sucre, pour être après répandu sur les noix.

Le jour suivant, on remet encore ce sirop sur le

feu, où il prend douze à quinze bouillons; & enfin le lendemain, on la fait cuire en telle sorte, qu'en trempant le bout du doigt dedans & en l'appliquant ensuite sur le pouce, & les ouvrant aussi-tôt un peu, il se fait de l'un à l'autre un petit filet, qui se separe aussi-tôt, & demeure en goute sur le doigt; ce sirop ainsi fait, & après avoir toûjours été augmenté de sucre on le jette sur les noix, de telle maniere qu'elles trempent toutes également, & les laissant passer la nuit à l'étuve, on les dresse la lendemain dans des pots.

Avant que leur cuisson soit parfaite, on est soigneux de les larder d'écorce de citron, ce qui leur donne un relief qui est fort agéable.

Observations. Les noix entrent dans la composition de l'antidote-mitridate; voici comme on le compose: Prenez des noix vieilles bien mondées de leur pelures, tant dehors que dedans, une portion de sel & de feuilles de rhue, de chacune la sixiéme partie d'une portion, des figues trempées dans du vinaigre ou bien du vin, autant qu'il en faudra pour mêler tout la reste, le tout étant pilé & bien mêlé, faites votre preservatif. La façon d'en user, c'est d'en prendre la grosseur d'une noisette commune, beuvant après un peu de vin blanc, cet antidot est bon contre les venins & contre la peste.

NOIX DE CYPRE, ou *Galega*. Dioscoride dit que c'est une plante qui a les feuilles semblables au cytisus, ou à la lentille, vertes dessus, & blanches derriere le dos; qu'elle produit directement de sa racine, cinq ou six rameaux, qui sont de la hauteur d'un palme; que ses fleurs sont rouges, & semblables à celles du violier, étant toutefois plus petites, & qu'enfin elle croît le long de la Mer.

Mais Mathiole assure n'avoir jamais vû du glaux le long de la Mer, & même n'avoir jamais entendu qu'aucun autre en ait trouvé, quoiqu'il en soit, il dit, que la galega se trouve dans des lieux humides & aquatiques, sur les bords des fossés parmi les montagnes & quasi par-tout.

Quand aux facultés de la galega, le même Mathiole dit que les Modernes en font grand cas contre la peste, & contre la morsure des bêtes vénimeuses, mangeant l'herbe seule & l'appliquant au dehors; il rapporte, que quelques-uns disent qu'elle est bonne contre l'épilepsie, prenant quatre dragmes de son suc; mais il ne croit pas qu'elle fasse revenir le lait aux nourrices, fait comme le glaux, & dit, qu'il n'oseroit l'affirmer, parce qu'il n'a trouvé aucun Auteur qui en fasse mention; ainsi il est facile à voir, que le même Auteur met de la différence entre le glaux, & la galega, & qu'il les prend pour deux différentes plantes, contre l'opinion de quelques-uns qui tiennent que ce n'est qu'une même plante.

Mais Galien parlant du glaux, dit que l'herbe des glaux est bonne à faire venir le lait aux nourrices.

NOIR. Couleur assez connue & qui sert à plusieurs usages. Ce n'est qu'improprement & pour s'accommoder aux idées du Vulgaire, qu'on lui donne le nom de couleur, puisqu'il n'est au contraire que la simple privation de toutes les couleurs.

Noir très-beau fait de pieds de mouton.

Calcinez des pieds de mouton dans un creuset, ou dans un linge mouillé; que vous enterrerez dans le feu. Quand ils seront bien brûlés éteignez les dans un autre linge mouillé; ensuite broyez les avec de l'eau, & enfin mêlez y la gomme. Ce Noir est en usage pour la mignature, en le mêlant avec la laque, & la terre d'ombre.

Noir d'ivoire parfaitement beau pour la mignature.

Calcinez dans un creuset, ou dans un pot de terre plombé, de la raclure, ou de petits éclats d'ivoire. Pour faire cette operation, il faut que le pot soit couvert, & bien bouché tout autour avec de la terre glaise, ou avec un linge roulé. En cet état, on le met au milieu d'un grand feu, ou brasier ardent; & quand on juge que l'ivoire est reduit en charbon, on tire le pot du feu, & l'ayant tout couvert de cendre on le laisse refroidir. On pourroit aussi le laisser refroidir dans la terre, & cela doit s'entendre aussi du creuset. Le pot étant refroidi, on renverse l'ivoire sur une pierre, & on l'éteint promptement avec un linge mouillé, pour empêcher qu'il ne blanchisse en refroidissant. Pour faire usage de cet ivoire calciné, il faut prémierement le broyer sur le porphire, ou marbre avec l'eau simple, jusqu'à ce qu'il soit réduit en poudre impalpable, puis on le fait sécher par petits monceaux, sur une feuille de Papier, & quand on est prêt de s'en servir, on le broye une seconde fois avec de l'eau de gomme arabique. Ce Noir est très-beau, & très-propre pour représenter le velouté, & le satiné noir; on s'en sert aussi pour le gris, en le mêlant avec du blanc fin.

Autre Noir très beau.

Mêlez dans l'eau commune, litarge en poudre subtile avec de la chaux qui ne soit pas éteinte.

Autre.

Faites rougir de la limaille de fer, & mettez la toute rouge dans le vinaigre; bouchez bien le vaisseau; remuez & agitez fortement la matiere; ensuite servez vous en, vous aurez un Noir parfaitement beau.

Autre pour teindre.

Prenez de l'eau de feuilles de noyer, mêlez y de la chaux vive; faites bouillir dans ce mélange le bois, ou quelqu'autre matiere, elle sera teinte d'un beau noir.

Pour faire le Noir fin.

Il faut remplir une lampe, ou quelqu'autre vaisseau d'huile de noix, y mettre tremper une grosse mêche de cotton, l'allumer, & tenir un plat renversé, & soutenu par des pierres, ou quelqu'autre chose, au dessus de la lumiere. La fumée s'attachera tout autour du plat, & sera réduite en une poudre noire que vous aurez soin de ramasser, pour vous en servir au besoin.

Pour faire un beau noir pénétrant.

Toutes sortes de bois qui hormis la noirceur ressemblent à l'ébene se peuvent teindre en noir; mais les durs & solides comme le bouis, & autres semblables sont meilleurs & même plus reluisans, sur-tout le bois de mûrier noir & blanc, mais le noir est le plus propre.

Il faut prendre ledit bois, & le mettre l'espace de trois jours en eau d'alun au soleil ou un peu loin du feu, jusqu'à ce que l'eau devienne un peu chaude; puis il faut prendre de l'huile d'olive avec un peu de vitriol & autant de souphre, le mettre dans une poële avec les pieces de bois, & les faire bouillir quelque espace de tems; plus il bouillira, plus il deviendra noir; mais la trop bouillir le rend fragile & le fait fendre.

Quand on la retire de l'eau, il ne faut pas l'exposer à l'air avant qu'il soit sec.

Autre

Autre maniere plus facile.

Pour teindre en noir sur le tour, il faut de l'eau de galle & la prendre un peu chaude avec de la prêle, en polir la piece sur le tour, & la laisser sécher, puis prendre teinture de Brésil la plus forte, & en frotter ladite piece lors qu'elle sera chaude, puis la laisser sécher; ensuite vous prendrez telle encre que vous voudrez & vous en donnerez quatre ou cinq couches à ladite piece en la faisant un peu chauffer, quand il sera sec il le faudra polir à la cire.

Pour calciner le noir de fumée, & le rendre plus fin.

Il faut faire rougir une pele de feu, mettre le noir dessus & lui laisser jetter sa fumée, on l'employera avec de l'eau gommée, & pour l'huile il ne seroit pas bon de l'employer.

NOIR. *Voyez* COULEUR. PEAU. TEINDRE. TEINTURE.

NOISETIER, ou coudrier. En latin *corylus* ou *nux avellana*.

Description. L'arbre qu'on appelle noisetier, ne vient presque pas haut; dès sa racine il jette quantité de troncs, au bout desquels sortent ses rameaux, qui sont fort chargés de feuilles; son bois n'a point de nœuds; ses feuilles sont semblables à celles de l'aulne, mais plus larges, plus minces, plus madrées & dentelées; son écorce est mince, marquetée de blanc, il ne jette point de fleurs, mais il pousse des chatons qui lui tiennent lieu de fleurs, quoi que ses fruits naissent dans des endroits séparés sur le même pié; son fruit se nomme aveline.

Lieu. Il croît par tout, principalement dans les bois & proche les rivieres.

Propriétés. Les avelines sont terrestres & peu saines à l'estomac, quoiqu'elles nourrissent plus que les noix; elles font mal à la tête, les séches plus que les vertes; elles engendrent la dyssenterie, si on en mange beaucoup; elles sont admirables contre la gravelle, & les douleurs de reins, quand on les mange à jeun, ou au commencement du repas.

Culture des Noisetiers.

Lorsqu'on souhaite avoir chez soi de ces sortes d'arbustes, comme arbres de peu de conséquence, on les met dans quelques coin du parc, ou en quelqu'autre endroit de cette nature, & qui soit frais; car c'est ce qu'ils aiment; & pour les hâter de venir, après qu'on les aura mis dans des trous faits exprès, on les laboutera de tems en tems. On ne fait point de doute que le Noisetier, aussi bien que les autres arbres, ne puisse venir de graine; si l'on se vouloit donner la peine de se servir de cette voye pour en élever; mais ne cherchons point dans notre économie des choses qui coutent plus qu'elles ne rendent; on ne conseille à personne d'en faire des pepinieres; mais plûtôt d'en planter, comme la nature les aura produits dans les bois. Il y a de deux sortes de Cornulies; rouges & blanches; celles-ci sont plus rares & moins communes que les rouges, qui sont fort ordinaires par toute la France; on les cueille vertes pour les mettre dans l'eau avec du sel, comme des olives; d'autres les laissent parvenir à une entiere maturité, ce qui se reconnoît, lorsqu'elles paroissent d'un rouge d'écarlatte, pour lors c'est pour en manger ainsi, ou pour en confire; cette confiture, dit-on, sert de rafraîchissement aux malades.

LE NOISETIER, sur-tout celui qu'on appelle franc, est un des plus beaux arbrisseaux qui servent à garnir les bosquets, ses feuilles qui sont belles & fort larges, donnent beaucoup d'ombrage; son bois est

fort clair & pousse une grande quantité de rameaux; enfin son fruit est d'un fort bon goût.

Il ne faut point oublier que sur la fin du dernier siecle, on a attribué de grandes propriétés à cet arbre. On a prétendu decouvrir par son moyen les eaux, les trésors, les voleurs, les assassins, les chemins par où ils avoient passé, les cadavres assassinés & les instrumens dont on s'étoit servi, quoi que cachés sous terre. *Voyez* COUDRIER.

NOISETTES TERRESTRES.

Description. Cette plante est bulbeuse, & sa bulbe a la racine double; on la mange communément en Espagne, elle jette prémierement une racine en Hiver, & puis au Printems elle diminue, & sa bulbe devient plus grosse; elle ressemble à l'hyacinthe, ses fleurs sont bleues & durent peu, sa graine ressemble à celle des raves, étant ronde & petite comme elles.

Lieu. Elle croît en Espagne & en Portugal.

Propriétés. Sa racine étant douce & bonne à manger, semble être de nature temperée, & de bon suc, un peu venteuse, émouvant Venus, comme les truffes noires.

NOISETTE. (Huile de) *Voyez* HUILE.

NOYER. *Voyez* NOIER.

NOIX. C'est le fruit de l'arbre qu'on appelle noier. La noix est couverte d'une écorce charnue & verte, qui s'ouvre lorsqu'elle est mûre & laisse voir une coquille ligneuse, dure & ovale. Cette coquille renferme une espece d'amande divisée en deux ou quatre parties, recouvertes d'une membrane fort deliée, très-adhérante. Ces parties sont separées par une cloison ligneuse nommée zest.

On mange les noix en cerneaux, lorsqu'elles sont tendres, c'est un ragout que l'on fait avec du sel & de l'eau; quand elles sont vieilles, on en tire de l'huile dont on se sert à bruler, à peindre & à faire des fritures dans les lieux où il y en a en abondance.

Cette huile est employée dans la Médecine pour les coliques, pour fortifier les nerfs, & pour appaiser les tranchées des femmes nouvellement accouchées.

La seconde écorce du bois de noier arrête le vomissement, on la fait sécher, & on la réduit en poudre. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

On a inventé plusieurs manieres de deguiser les noix pour les rendre d'un gout plus delicat. *Voyez* NOIER.

NOIX DE GALLE. C'est une excroissance qui se trouve sur les chênes. On doit son origine à la piquûre de quelques insectes qui font une ouverture aux branches ou aux feuilles de ces arbres pour y cacher leurs œufs; il en sort une humeur, qui, jointe à celle qui y a été jettée par l'insecte, prend une consistance ligneuse, & forme la noix de galle. Il ne faut point s'étonner si elle renferme dans son centre un ver, puisque c'est la production de l'œuf qui y a été déposé; on peut remarquer que c'est de la même maniere que se forment les vers, qui se trouvent dans les Noisettes & dans les autres fruits.

Propriétés de la Noix de galle.

Elle resserre le ventre. On la donne en poudre ou en bol dans la fiévre intermittente, au commencement de l'accès, ou pendant l'intermission de quatre en quatre heures; mais avant que d'en prendre il faut mettre en usage les remedes généraux qui sont les purgations & les saignées, & accompagner cet usage de lavemens pour modérer sa vertu astringente. C'est avec la Noix de galle qu'on fait l'encre, & que les teinturiers font le noir écru.

NOIX METELLE. Cette plante ressemble si fort

au solanum, qu'il est impossible qu'elles soient plus semblables, ses feuilles ont aussi l'odeur de l'opium, ce qui les fait distinguer, de celles du solanum; elle a les fleurs blanches comme le grand convolvulus, & les fruits de la grandeur des nefles, armés de grosses & courtes épines. La graine est entierement semblable à celle de la mandragore.

Lieu. On la seme dans les jardins, comme les autres plantes étrangeres.

Propriétés. Cette noix oppile, fait vomir, & endort comme la mandragore: bûe au poids de quatre grains, elle enivre fortement, lors qu'on en prend deux dragmes, elle tue si on ne vomit promptement, ou si on ne trempe pas les bras & les jambes dans de l'eau chaude.

NOIX MUSCADE, en latin *Moschata*.

Description. Comme la Muscade est connue de tout le monde, pour ce qui est du fruit, la description en seroit inutile; l'arbre est presque semblable à nos pêchers, excepté que la feuille est plus étroite & plus courte. Le macis environne la Noix avant qu'elle soit mûre, comme une fleur en façon d'une rose ouverte, & lui sert d'enveloppe quand elle est mûre. La Noix étant seche, le macis s'ouvre, & perdant la rougeur qu'il avoit, il devient d'un jaune doré; on connoît la bonté des Muscades quand elles sont fraîches, pesantes, grasses & pleines d'huile, si bien qu'en enfonçant une épingle dedans, l'huile en sorte; il faut prendre garde qu'elles ne soient point percées ou vermoulues.

Lieu. Elle vient dans les Indes Orientales.

Propriétés. La Muscade est astringente, elle rend l'haleine bonne; elle fortifie le foie & l'estomac, & sert à la vûe; elle provoque l'urine, arrête la diarrhée, chasse les vents, & est admirable contre le mal de mere; une Noix Muscade cuite en six onces de miel rosat, & deux onces d'eau de vie, jusques à ce que l'eau soit toute consummée, & puis coulée, sert à guerir le mal d'estomac, en prenant à jeun trois cullerées, sur-tout si le mal vient de cause froide.

Les Muscades corrigent la puanteur d'haleine, aiguisent la vûe, augmentent la mémoire, fortifient l'estomac & le foie, aident à la digestion, dissipent les vents, resserrent le ventre, effacent les taches du visage, amolissent les duretés de la rate & du foie causées de froideur, & guérissent les dartres.

L'huile de Muscade a beaucoup de vertu contre les douleurs des jointures & des nerfs; le macis fait venir les ordinaires, si l'on en donne en infusion avec du vin & un peu de sucre; enfin l'un & l'autre sont admirables pour toutes les maladies froides.

Il se rencontre quelquefois chez les Droguistes une espece de Noix Muscade, appellee *Muscade male*, qui differe de la commune en ce qu'elle est plus longue & moins forte. C'est la muscade sauvage.

Huile de Muscade.

Prenez seize onces de bonnes Muscades, battez les long-tems dans un mortier; jusques à ce qu'elles soient presque en pâte, & les mettez sur un tamis, couvrez les d'un morceau de toile forte & d'une terrine; il faut poser votre tamis sur une bassine à demi pleine d'eau, & mettre la bassine sur le feu, afin que la fumée de l'eau échauffe tout doucement la Muscade. Lorsque vous sentirez en touchant le plat, qu'il sera si chaud, que la main n'y pourra pas demeurer, retirez le tamis, & aiant renversé la matiere dans le linge, prenez en les quatre coins, liez les promptement ensemble; mettez la à la presse entre des plaques bien chaudes; placez la terrine dessous, il sortira une huile qui se congélera en se refroidissant; exprimez la matiere aussi fort qu'il se pourra, afin de tirer

toute l'huile, puis gardés la dans un pot bien bouché, vous en aurez trois onces deux dragmes. Cette huile est fort stomachale appliquée extérieurement, ou donnée intérieurement. La dose en est depuis quatre grains jusques à dix, dans un bouillon ou dans une autre liqueur convenable. On la méle ordinairement avec de l'huile de mastic, pour en oindre la région de l'estomac.

De cette maniere on peut tirer les huiles vertes d'anis, de fenouil, d'aneth, de macis, de carvi.

Remarques. Il faut que les Muscades soient bien pilées, autrement on n'en tireroit pas tant d'huile; cette maniere d'échauffer est ce qu'on appelle *Bain de vapeur*.

La métode commune est de faire chauffer les Muscades dans une bassine, puis de les exprimer fortement; mais comme en les échauffant de cette maniere, le feu en enleve beaucoup de parties volatiles, l'huile n'est jamais si bonne ni si belle que quand on la fait avec les circonstances que j'ai prescrites; car alors la matiere est insensiblement échauffée par la vapeur de l'eau qui n'altere en aucune façon sa vertu: & s'il s'en est mélé dans les Muscades, elle se sépare facilement d'avec l'huile. Ceux qui voudront l'avoir encore plus odorante, pourront mettre dans la bassine du vin, au lieu d'eau.

Si vous tirez l'huile de seize onces d'anis de la maniere que nous venons de décrire, vous en pourrez avoir depuis six dragmes jusques à neuf dragmes & demi, selon la bonté de l'anis que vous aurez employé, cette huile sera verte.

Les huiles d'amande, de noix, des semences froides, d'aveline, de pavot & de been, doivent être seulement pilées & mises à la presse sans être échauffées, parce qu'elles rendent leur huile facilement; & comme ces huiles sont données souvent par la bouche, il est bon de les tirer sans feu, pour éviter l'impression qu'il leur lafferoit.

N O L

NOLI ME TANGERE ou *Cancer*. Si le Cancer est fermé, gardez vous bien de l'ouvrir avec le fer; s'il est ouvert, venez au plûtôt à la cure, si vous voyez qu'il ronge jusques aux os, & qu'il ait parmi nous le nom de *Noli me tangere*. Or pour quelque Cancer que ce soit; ouvert ou fermé, le *Manus Dei* ou l'emplâtre divin, pourvû qu'il soit composé fidellement, sera utile.

Autre remede. Quand il est ouvert, ce qui est le plus ordinaire, prenez les feuilles *d'Amaradulcis*, pilées & appliquées en cataplâme, qu'il faut changer de douze en douze heures.

Autre remede. Pendant l'hiver lorsque ces feuilles manquent, on prend de l'eau de vie, où l'on a fait infuser du romarin, on en bassine le Cancer de tems en tems.

Au Cancer que les femmes ont au sein, après l'avoir nettoyé, bassinez le avec l'eau de chardon bénit, ce qu'il faut continuer.

N O M

NOMBRE D'OR, ou Cicle lunaire. C'est une période de dix-neuf ans solaire astronomiques, parce que la lune, après une revolution de 19. ans, se trouve à peu près au même point du ciel. C'est à dire que si la lune est nouvelle au prémier Janvier d'une certaine année, elle sera encore nouvelle au prémier Janvier après dix-neuf ans accomplis. Cette période fut trouvée par Meton astronome d'Athenes, & elle fut nommée Nombre d'or, parce que les Athéniens la firent graver en lettres d'or au milieu de la place publique.

NOMBRES & petits filets, se levent ensemble. Terme de Venerie. C'est qui se prend au dedans des cuisses & des reins du cerf.

NOMBRIL. *Pour le mal du nombril des petits enfans.* Prenez de l'herbe aux puces que vous appliquerez en liniment avec un peu de vinaigre sur le nombril.

Pour empêcher que le nombril des enfans n'avance trop. Prenez des feuilles fraîches de perce-feuille; broyez les & incorporez les avec du vin & de la farine de froment, & faites en un cataplâme que vous mettrez sur le nombril.

NOT

NOTAIRE. C'est un officier qui reçoit les contracts & autres actes qu'on a passés devant lui, qui en garde les minutes ou notes, s'il est nécessaire, & en delivre des expéditions autentiques & obligatoires. Les Notaires sont dépositaires de la foi publique, ils prennent le titre de Conseillers du Roy. Ils prennent encore quelquefois les noms de *Tabellions* & de *Gardenotes.*

Des obligations des Notaires.

Les Notaires conserveront leur bien ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fidelles à executer ce qui suit; car S. Paul dit dans la prémiere épitre à Timothée c. 4. v. 9. *La pieté est utile à tout, & c'est elle à qui les biens de la vie présente & ceux de la vie future ont été promis. Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vita qua nunc est, & futura.*

I. Si les Notaires ont assisté aux Messes de Communauté, & à tous les autres offices de pieté qu'elle fait celebrer; comme leurs statuts les obligent, pourvû que ces Messes & Offices ne les détournent pas de l'Office de leur Parroisse. Statuts des Notaires du 20. Novembre 1651. art. 1. 2. 3. 4. 5. 6.

II. Si sans aucun interêt particulier, mais dans la seule vûe du bien de la Communauté, ils ont fait choix d'Officiers propres & capables de la bien gouverner. Statuts, art. 1.

III. Si les Officiers se trouvent assidûment à toutes les assemblées de la Communauté. Statuts, art. 8.

IV. Si les Officiers ont reçû quelqu'un au notariat par argent, faveur, recommandations & autres moiens injustes. Statuts, art. 10.

V. S'ils ont reçû quelqu'un, qui ne fût pas de bonnes mœurs, qui n'eût pas été Clerc chez un Notaire pendant cinq années, & qui n'eût pas la suffisance & la capacité nécessaire; étant de leur devoir de s'en informer, pour en faire rapport à la Communauté, *S. Thom.* 1. 2. *qu.* 76. *art. in corp.* Charles VIII. 1490. Charles IX. art. 81. François I. 1535. *chap.* 19. *art.* 7.

VI. S'ils ont facilité l'entrée au notariat à des gens de la Religion Prétendue Reformée, *Exod.* 23. *v.* 33. *Deuter.* 1. *v.* 2. *Matth.* 18. *v.* 17.

VII. Si aussi-tôt après leur reception, ils se sont fait immatriculer, & s'ils ont fait mettre le jour de leur reception, leurs noms & surnoms, leur seing manuel, & pour quel lieu ils sont admis; & s'ils ont prêté le serment d'observer tous les Reglemens de la Communauté, François I. 1535. *chap.* 19. *art.* 2. *art.* 179.

VIII. Si aux jours d'assemblée de la Communauté, ils ont opiné sur les affaires qui s'y traitent, & donné leurs avis par interêt d'amitié, de parenté, ou d'autres raisons injustes. Statuts 5.

IX. S'ils ont pris pour Clercs ou Pensionnaires des gens de la Religion Prétendue Reformée, des vagabons, des personnes diffamées & de mauvaise vie. *Exod.* 23. *v.* 33. *Deuter.* 7. *v.* 2. 13. *v.* 1. *Josue* 23. *v.* 12. 132. *Paralip.* 19. *v.* 2.

X. Si les notaires ont admis à servir de clerc dans leurs Etudes, quelqu'un sortant de l'Etude d'un de leurs confreres, sans l'en avertir, & sans s'informer s'il a fidellement servi. Statuts, art. 22.

XI. S'ils ont travaillé ou fait travailler leurs clercs les jours de Dimanche & de Fête, n'y aiant rien de plus opposé à la sanctification de ces Saints jours, que les affaires de justice; il n'y a que la seule necessité & la charité qui puissent les y engager, & non l'interêt, *Matth.* 12. *v.* 2. 5. *in* 7. *Decret. lib.* 9. *Pius V. cap.* 2.

XII. S'ils ont fraudé les droits établis en la Communauté. Statuts, art. 27.

XIII. S'ils ont fraudé leurs confreres dans leurs salaires & dans leurs vacations. *Coloss.* 3. *v.* 9. Statuts, art. 15. 16. 17. 18.

XIV. Si pour avoir des pratiques, ils ont publié des choses fausses de leurs confreres: par exemple, qu'ils ne savent pas faire leurs charges, qu'ils quittent le quartier. & autres choses semblables. *S. Ambros.* 9. *lib.* 3. *offic.*

XV. S'ils ont porté les Parties à demander, comme d'elles-mêmes, qu'une minute soit plûtôt entre les mains d'un Notaire que d'un autre; ou s'ils ont fait naître des incidens & des contestations, pour brouiller les affaires, & obliger le Notaire à qui, suivant les Reglemens, appartient la minute, à se retirer. Statuts, ibid.

XVI. S'ils ont refusé de signer l'un pour l'autre, par haine, aversion, & sans aucune cause légitime. Statuts, art. 121.

XVII. Si, au prejudice des Reglemens, ils ont gardé des minutes passées par d'autres Notaires, lors qu'ils seront encore vivans, sinon au cas de l'exception; c'est-à-dire, si ce n'est par annexe à la minute d'un autre Acte ou contract, qui sera passé en conséquence. Statuts, art. 28.

XVIII. Si, étant seul Notaire, il a fait aucun Acte sans y appeller & faire signer des témoins. Etats de Blois, art. 166.

XIX. Si, n'étant que Notaires subalternes, & non Royaux, ils ont passé ou reçû aucun Acte hors leurs territoires, à peine de faux & de nullité. Henri III. 1591.

XX. Si avant que d'exercer l'office de Notaire Apostolique, ils ont été examinés, trouvés capables, & reçus par l'Evêque, par son Vicaire Général, ou son Official. Henri II. 1547. art. 1. 2. 3. & 1550. art. 1. 2.

XXI. Si, étant seulement Notaires Apostoliques, ils ont fait des Actes qu'ils n'avoient pas droit de faire, & ont été au delà du pouvoir de leurs charges, en travaillant en matiere civile, ibid.

XXII. S'ils ont gardé les formes requises à leurs Actes; & s'ils ont suivi les Ordonnances, Arrêts & Coûtumes, pour la validité des Actes; étant responsables du dommage qui en arriveroit. *S. Thom.* 1. 2. *q.* 76. *art.* 2. *in corp.* François I. 1542.

XXIII. S'ils ont passé des Actes où il y avoit confidence manifeste, & où la simonie étoit évidente, ou s'ils ont donné des avis pour les faire, ils sont complices, & par conséquent sujets aux mêmes peines que les confidentiaires, & les simoniaques. *Conc. Romensf.* 1583. *de sim. & confid. cap.* 14.

XXIV. S'ils ont inseré dans leurs Contracts, Testamens, ou autres Actes, la qualité, la Paroisse & la demeure des Parties, la maison où les Contracts ont été passés, & s'ils ont été passés, avant ou après midi, comme l'Ordonnance le porte. François I. 1539. art. 69.

XXV. S'ils ont mis la réalité du denier dans les Contracts & autres Actes, quoi qu'ils n'ayent point vû compter l'argent, ce qui est un mensonge ; & ils sont responsables des tromperies qu'on a pû commettre sous cette couleur & cette apparence. *Joan.* 8. *v.* 44. *Thom.* 2. 2. *q.* 62. *art.* 7. *ad* 1. *&* 2.

XXVI. Si en comptant l'argent, ils ont passé ou mis des pieces fausses, connoissant ou se doutant de leur fausseté. *Conc. Rom. sub Calixt.* 2. *cap.* 16.

XXVII. S'ils ont ôté ou ajoûté dans leurs Actes des mots préjudiciables aux Parties, des mots équivoques, ambigos ou équivaleus, & y ont mis quelque autre chose que ce dont elles étoient convenues. François I. 1531. 1535. chap. 19. art. 9. Henri III. 1585.

XXVIII. S'ils ont antidaté quelque Acte, ou mis des clauses obscures, pour donner lieu à quelques procés ; ils sont obligés à reparer tous les dommages que leur malice & leurs artifices pourront apporter. 1. *ad Thessal. c.* 4. *v.* 6. *Ne quis circumveniat in negotium fratrem suum.* Ordonnance de François I. art. 3.

XXIX. S'ils ont fait signer par les Parties & par tous les témoins instrumentaires, tous les Actes qu'ils ont dressés ; ils y sont obligés à peine de nullité de leurs Actes, & d'amande arbitraire ; si ce n'est que quelqu'une des parties ne put signer ; en ce cas il suffit de faire mention de la requisition que les Notaires ont faite aux parties, & de leur réponse. Etats d'Orleans, art. 84. Etats de Blois, art. 165.

XXX. S'ils ont fait signer des Contracts & autres Actes aux parties, sans les avoir préalablement lûs & fait bien entendre. Ordonnance de François I. art. 4. Conference des Ordonnances, *lib.* 12. 55. *p.* 12.

XXXI. S'ils ont reçû des Contracts de constitutions, obligations, transports, declarations, & reconnoissances de promesses, sans être remplis des noms & des qualités des créanciers & cessionnaires. Statuts, art. 26.

XXXII. S'ils ont fait des apostilles à la marge de leurs minutes, sans être paraphée des parties ; étant responsables des dommages qu'elles pourroient souffrir. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 99. *art.* 1. *in corp.* François I. 1593. art. 8.

XXXIII. S'ils ont fait de bons & fidelles Registres des Contracts, & autres Actes qu'ils ont reçûs ; s'ils y ont mis toutes les minutes signées d'eux, afin que les parties y puissent recourir dans la necessité. Charles VIII. 1490. art. 65. François I. 1535. chap. 29. art. 6. & 1539. art. 173.

XXXIV. S'ils ont donné communication de leurs minutes à d'autres qu'aux parties ; & s'ils ont délivré plus d'une fois la Grosse des minutes, n'étant point ordonné par le Juge, François I. art. 177. & 178.

XXXV. S'ils ont refusé ou differé de délivrer copie de leurs minutes à ceux qui avoient droit de la demander ; ils sont responsables de tous les dommages que ce refus & ce retardement peuvent apporter. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 62. *art.* 2. *in corp. &* 69. *art.* 1. *in corp.* François I. 1535. chap. 19. art. 6.

XXXVI. Si par animosité ou autrement, ils ont sans aucune raison differé d'espedier les parties aussi promptement qu'ils auroient fait leurs amis ; & si, par ce moien, ils les ont constituées en frais de séjour, ou autres ; étant responsables, en tous ces cas, de tous les dommages & interêts des parties, ibid.

XXXVII. S'ils ont reçû des Contracts de vente, ou donation d'héritages, sans faire déclarer par les Contractans les Fiefs d'où relevent ces heritages ; & quelle est leur charge envers les Seigneurs ; l'Ordonnance les y oblige, sur peine de privation de leurs Offices. François I. 1539. art. 180. & 181. Etats de Blois, art. 180.

XXXVIII. S'ils ont averti les parties contractantes de l'obligation qu'elles ont de faire insinuer tous les Contracts de donation des choses immobiliaires, à peine de dédommager les parties. Henri II. 1553. art. 4.

XXXIX. Si, en affaire quelconque, ils ont donné conseil contre l'esprit des Coûtumes & des Ordonnances, & si, pour favoriser quelcun, ils se sont éloignés par des voyes obliques de la rigueur des Coûtumes & des Ordonnances, Arrêts & Reglemens ; ils sont obligés d'en avertir les parties, & de rectifier leurs Actes. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 71. *art.* 3. *ad* 2. Charles IX. 1560. art. 6.

XL. S'ils ont fait prêter de l'argent aux enfans de famille, sans le consentement de leurs peres & meres, ou des parens, s'ils sont orphelins. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 78. *art.* 2. *ad* 5. *Franc. I. an.* 1539. *art.* 19. *apud Gregor. Tholos. in syntagmate juris lib.* 47. *cap.* 41. *&* 18.

XLI. S'ils ont fait prêter de l'argent à une personne qu'ils connoissoient insolvable, par une autre qui ne lui auroit pas prêté sans la confiance qu'elle a en eux, & sans l'assurance qu'ils lui avoient donnée de la sûreté de son argent ; & s'ils ont reçû quelque chose de celui qui emprunte, pour faciliter & faire réussir le prêt ; c'est tromper, & faire trafic de la tromperie ; ce qui est double peché, qui oblige à la restitution. *S. Thom. q.* 77. *art.* 1. *in corp. fraudem adhibere, &c. Cui promittatur. Apud Greg. Tholos. suprà.*

XLII. S'ils ont conseillé à des Mineurs de prendre la qualité de Majeurs, pour contracter au préjudice des parties. *S. Thom.* 2. 2. *quest.* 62. *art.* 7. *ad* 1. *&* 2. *Apud Greg. Thol. suprà.*

XLIII. S'ils ont reçu des Actes des personnes incapables de contracter ; étant responsables des préjudices qui en arrivent. *Ibid. S. Thom. Apud Greg. Thol. suprà.*

XLIV. S'ils ont fait des Contracts de Mariage entre des personnes qui avoient pere & mere, sans le consentement des peres & meres en bonne forme. Conference des Ordonnances, *liv.* 5. 51. *p.* 103. *Apud Greg. Thol. suprà.*

XLV. S'ils leur ont conseillé de déclarer que leurs peres & meres étoient decedés ; quoique pleins de vie. *Ibid. Apud Greg. Thol. suprà.*

XLVI. S'ils ont fait de faux Contracts, Obligations, Quittances, ou autres actes, ils sont obligés à la reparation de tous les dommages qu'ont souffert les interessés. *Ephes.* 4. *v.* 25. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 62. *art.* 2. *in corp. art.* 4. *in corp. q.* 69. *art.* 1. *in corp. Henri III.* 1585. *art.* 3.

XLVII. S'ils ont fait de faux Contracts de constitution, pour faire de faux échanges au préjudice de quelqu'un, & pour de mauvaises fins. *S. Aug. Epist.* 54.

XLVIII. S'ils ont fait de faux Contracts, pour donner en contre-échange d'une maison ; sachant que la rente n'est point dûe, qu'elle n'est que simulée, & qu'on ne se la fait constituer que pour sauver les lods & ventes, ou pour éviter le retrait lignager ; parce qu'en la coûtume de Paris, l'échange l'empêche ; il doit porter les parties à invalider l'Acte, ou indemniser entierement ceux qui y peuvent avoir interêt. ibid.

XLIX. Si pour ne pas payer les lods & ventes,

ils ont conseillé, & fait des Contracts de faux échanges, où l'acheteur donne en contre-échange d'une maison, des rentes effectivement dûes, mais par un Acte separé de l'échange, à condition que celui qui donne les rentes, fournira, dans un certain tems, un homme qui prendra lesdites rentes par un transport, sans garantie; moiennant lequel transport, celui qui l'acceptera, donnera de l'argent comptant à celui qui a échangé sa maison, au lieu de la vendre purement & simplement, ils sont obligés à porter les parties à indemniser les Seigneurs. *Ibid.*

L. S'ils ont fait des transports, & autres Actes frauduleux & simulés, pour tromper quelqu'un. *S. Aug. in Ep. ad Rom. Epist.* 54.

LI. Si, pour faire des donnations testamentaires, ils ont conseillé des fideicommis, ou autres moiens, contre les Loix & les Coûtumes. *S. Hier. Ep. ad Nepot*, *S. Basil. Reg. Brev.* 142.

LII. Si, en faisant & passant des Contracts, & autres Actes, ils n'ont pas pris l'interêt commun des parties; & s'ils ont plus travaillé pour l'une que pour l'autre avec dommage; ils sont obligés à le reparer. *S. Thom.* 2. 2. *ep.* 62. *art.* 1. *ad* 1. & 2.

LIII. S'ils ont reçû des Cautions, qu'ils savoient impuissantes & incapables de répondre de la somme prêtée, ou n'être pas dans la volonté de satisfaire en cas de besoin, sans en avertir celui au profit de qui ils passent le Contract. *Prov.* 6. *v.* 1.

LIV. S'ils se sont servis de la connoissance secrette, que les Parties leur donnent de leurs affaires; & si par ce moien ils ont détourné des affaires aux parties, pour les faire pour eux: ce qui est une honteuse fourberie. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 70. *art.* 1. *ad* 2.

LV. S'ils ont fait des Obligations dans lesquelles, sciemment & avec connoissance, ils aient compris l'interêt d'un quartier, demi année, ou d'une année entiére. *Psalm.* 49. *v.* 18. *Si videbas furem currebas cum eo*, 1. *Corinth.* 5. *v.* 10. *Louis XII.* 1501. *art.* 7.

LVI. Si, dans les Contracts & autres Actes, ils ont laissé passer pour deniers comptans, des meubles, bijoux, hardes, promesses, obligations, billets ou autres effets; ou s'ils ont obligé les preneurs à les recevoir à un prix excessif; en quoi il y a deux grands maux: 1. On oblige à prendre pour argent comptant ce qui ne l'étant pas, est inutile à ceux qui se rendent debiteurs, & c'est ce qui est formellement contre l'Ordonnance. 2. En leur donnant pour plus que la juste valeur: car c'est les faire redevables de plus qu'ils n'ont reçû, ce qui est proprement usure, *S. Thom. suprà*, *q.* 62. *art.* 7. *ad* 1. & 2. *Quid, quale promutatur. Apud Greg. Thol. suprà*, *Louis XII.* 1550. 1. 7.

LVII. Si, tant pour dresser & déliberer les Actes, que pour leurs autres peines & vacations, ils ont pris des salaires conformément aux Ordonnances, Arrêts, Coûtumes, & usages raisonnables des lieux, approuvés & confirmés par les Cours Souveraines, chacune dans l'étendue de son ressort, & non selon leur cupidité, & le mauvais exemple des autres. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 71. *art.* 4. *in corp.* François I. 1543. Henri III. 1580. & 1581. Charles IX. 1560. art. 85.

LVIII. S'ils ont prêté, ou fait prêter sur gages. *Ezech.* 18. *v.* 7. *Pignus debitori reddiderit.* 18. *pignus non reddentem .... non vivet*, *v.* 16. *pignus non restituerit, vitâ vivet* 33. *v.* 15. *Restituerit.* 1. *Cor.* 6. *v.* 14. 17. *Separamini.*

LIX. Si, sous des noms empruntés, ils ont prêté de l'argent par obligation ou promesse, en prenant interêt. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 78. *art.* 2. *ad* 3. *S. Basil. ad Amphiloc. c.* 14.

LX. S'ils ont emprunté de l'argent à interêt pour le mettre dans les prêts à un gros interêt. *S. Thom.* 2. 2. *quest.* 78. *art.* 2. *in corp. Accipere pro pecuniâ mutuatâ usuram, est secundùm se injustum.* Louis XII. 1510. art. 7.

N O V

NOUÉES. Terme de Venerie. C'est la fiente des cerfs, qu'ils jettent depuis la mi-Mai jusques à la fin d'Août.

NOVEMBRE. C'est l'onziéme mois de l'année. Il a trente jours, & le soleil entre dans le signe du Sagitaire vers le 22.

Dans ce mois on commence à prévenir le Printems par le moien des couches, sur lesquelles on seme de petites salades, c'est-à-dire, laitues à couper, cerfeuil, cresson.

C'est proprement ici le mois du grand travail pour éviter la disette, qui est une compagne ordinaire de la saison morte, pour ceux qui ont manqué de prévoyance; car enfin le froid ne manque pas de faire de grands ravages aux jardins des paresseux, & ainsi dès le commencement du mois, quelque beau qu'il fasse, il faut faire porter de grands fumiers secs dans le voisinage des chicorées, artichaux, poirée, celeri, porreaux, racines, &c. pour avoir facilité de les répandre en peu d'heures, sur tout ce qui en a besoin, pour éviter la destruction; & même dès que le froid commence à se déclarer, il faut commencer tout de bon la couverture des figuiers.

Pendant tout ce même-tems, on met des arbres, & arbustes dans des manequins, qu'on place en quelque endroit particulier, & sur-tout du côté du Nord; on y en met de tige, aussi-bien que des nains, & on tient un bon mémoire, pour l'ordre des especes; ces manequins doivent être à demi pié l'un de l'autre & enterrés si bien qu'il n'en paroisse au plus que le bord d'en haut; on couche dans ces manequins les arbres qui sont destinés pour les espaliers, tout de même que si on les y plantoit actuellement, & on plante tout droits & dans le milieu du manequin ceux qui sont destinés à mettre en plein air.

Dès que les gélées se font sentir, on commence à emploier les grands fumiers, qu'on a eû soin de faire porter aux endroits où il en faloit; par exemple, si c'est pour les artichaux, on peut les tenir un peu plus élevés du côté du Nord, pour servir d'un petit abri, en attendant qu'on le couvre entiérement, ou bien quand on est d'ailleurs fort pressé d'ouvrage, on les couvre d'abord; bien entendu qu'avant que de les recouvrir, on leur coupe toute la fane. Peu de ce fumier suffit d'abord contre les prémieres attaques, & on redouble ces couvertures à mesure que le froid augmente; ceux qui n'ont point de ces sortes de fumiers secs, peuvent se servir des feuilles, qu'on ramasse dans les bois voisins.

Il est bon de laisser les artichaux ainsi couverts, jusques à ce que la pleine Lune de Mars soit passée; elle est d'ordinaire fort dangereuse, & beaucoup de jardiniers sont cause de la perte de leurs artichaux, quand, se laissant tromper à quelques beaux jours du mois de Mars, ils ôtent entiérement leurs couvertures, & les labourent: tout au moins, si on les découvre, ce ne doit être qu'un peu, & il faut toûjours laisser le fumier tout proche pour le remettre si la gélée revient.

Dès le commencement du mois, & avant que les gélées soient venues, on acheve de lier les chicorées, qui sont assez fortes pour cela, & on les couvre de ce qu'on peut; on couvre aussi de la même

maniere les autres chicorées qu'on n'a pû lier; elles blanchissent ainsi toutes deux également, & il est fort à propos, si on a une serre, d'y replanter en motte tout ce qu'on peut des plus fortes, ainsi que nous dirons ci-après.

On coupe les montans des asperges, lorsque la graine est mûre; on prend soin de la serrer, si on en veut semer le Printems suivant; il seroit dangereux de couper plûtôt ces montans, tant pour la graine qui périroit, que pour le pié qui pourroit avorter ou pousser de méchans petits jets nouveaux.

Ceux qui sont proches des bois, font bien de faire ramasser des feuilles non seulement pour s'en servir à couvrir, comme on a dit, mais aussi pour les faire pourrir dans quelque trou; le fumier en est fort bon, & sur-tout pour servir de terreau.

On fouille les pieds des arbres qui paroissent languissans, pour leur ôter les vieilles terres, retailler une partie de ce qu'ils ont de racines en méchant lieu, & mettre ensuite de bonne terre neuve.

Ceux qui ont de fort grands plants d'arbres à tailler, doivent commencer de tailler les moins vigoureux.

On emploie les grands fumiers secs dont on doit avoir fait provision pendant l'été, pour couvrir les figuiers, tant ceux qu'on a en espalier, que ceux qui sont en buisson, & pour cela, à l'égard des derniers, on y lie avec de l'ozier, le plus que l'on peut ensemble, toutes les branches, pour les envelopper plus aisément de cette couverture; & à l'égard de ceux des espaliers, on tache de laisser sur les cotés autant qu'on peut, les branches hautes, & d'en lier plusieurs ensemble aux perches, ou crochets qui les doivent soûtenir, & par ce moien on les couvre aussi plus aisément & à moins de frais, on y laisse cette couverture jusques à ce que la pleine lune de Mars soit passée, auquel tems on en ôte seulement une partie, en attendant que la pleine lune d'Avril soit passée: les gelées de ces deux derniers mois sont dangereuses pour le jeune fruit qui commence pour lors à sortir, comme les grosses gélées sont dangereuses pour le bois qui est moëlleux.

Ceux qui ont des tigres à leurs poiriers, font bien, non seulement d'en ramasser les feuilles qui en sont attaquées, pour les faire brûler sur le champ, mais aussi de ratisser les branches avec le dos de quelque coûteau, pour nettoyer le venin de ce maudit insecte qui y reste attaché tout l'hiver; si on ne parvient pas à tout faire périr par-là, au moins est-ce toûjours autant d'ennemis ruïnés.

Comme les journées sont fort courtes, les habiles jardiniers travaillent à la chandelle jusqu'à l'heure du soupé, soit pour faire des paillassons, soit pour préparer des arbres qu'on doit planter dès que le froid le permettra, soit pour dessiner.

On met par raion en terre, les arbres qu'on n'a pû planter, & on couvre soigneusement le pié, tout de même que si on les plantoit en place sans laisser aucun vide autour des racines, autrement les grandes gélées les gateroient.

On conserve en place, ou plûtôt on replante en mote en quelque endroit les choux pommés dont on veut avoir de la graine; & si au mois d'Avril, il paroît qu'ils aient peine à pousser, il y faut donner par haut une taillade en croix assez avant, & par ce moyen le montant percera mieux; on fait la même chose en Mai à l'égard de certaines laitues pommées qui ont peine à monter.

Dès que les gélées blanches commencent à s'opiniâtrer, il faut couvrir les laitues d'hiver, qui sont plantées à de bons abris; & ce doit être, non pas avec des fumiers secs, comme les autres plantes, de peur qu'il ne reste de l'ordure dans le cœur de celles qui pomment; mais avec de la paille longue, bien nette, sur laquelle on met quelque perche de longueur pour l'entretenir en place, & empêcher que le vent ne la dérange.

Profit à faire au mois de Novembre.

On commence dans ce mois à entamer la volaille, c'est-à-dire, qu'on envoie vendre, mais encore peu fréquemment les dindes & les oisons.

Le véritable tems de vendre des cochons de lait, est le mois de Novembre; on peut encore debiter les veaux, qui sont pour lors bons à envoier à la boucherie.

On se défera des bêtes grasses qu'on aura dans ce tems-là; elles se vendent bien, & sont fort recherchées.

Le beurre, les fromages & les œufs qu'on pourra amasser pour lors, seront tous portés au marché; si, dès ce tems on trouve des Marchands qui veuillent acheter le vin, je conseille au pere de famille de n'en point laisser échapper l'occasion; car l'argent qu'il en retirera lui servira plus à son commerce que s'il gardoit son vin, dans l'esperance de le vendre plus cher dans un autre tems, où le plus souvent il se trouve trompé.

On fait aussi dans ce mois un bon débit des fruits; la Virgouleuse, l'Ambrette, la Marquise, la Caillotrosat, la Poire d'épine, la Louise bonne, le Martinsec, le citron musqué, le Bonchrêtien d'Espagne, le Bezi-quessoi, la Rousseline, & la Bergamote-cressane, sont toutes des poires fines, & dont on ne sauroit avoir un jardin assez garni.

Si les pigeons patus ont produit quelques pigeonneaux, on fera bien de les envoier vendre.

Occupation du Laboureur au mois de Novembre.

Quand le mois de Novembre est arrivé, un pere de famille, ou un Laboureur doit avoir soin de faire amasser du gland, pour subvenir à la nourriture des cochons.

S'il y a des raves en terre, il les arrachera, pour les transporter dans un lieu propre à les garantir des gélées.

Le mois de Novembre est le vrai tems de casser les noix pour en faire de l'huile.

Ouvrage qu'il faut faire aux Jardins des fleurs.

Il faut préparer les couvertures pour les plantes qui sont sujettes au froid, afin de les couvrir lors qu'on jugera le tems être disposé à la gélée.

On plante les rosiers, l'althea, le frutex, le lila, le feringa, le rosier de Gueldre, le citise, & généralement tous les arbres & arbrisseaux qui perdent leur verdure, & ne sont pas sujets à la gélée, comme aussi les pivoines & les autres plantes robustes.

On peut planter & semer encore les plantes fibreuses, & les graines marquées au mois de Septembre.

Voyez & observez ce qui est dit au mois de Janvier.

Ce mois est la meilleure saison pour planter les belles tulipes panachées, principalement dans les petits jardins, renfermés de hautes murailles, & qui n'ont guere de soleil.

NOU

NOUER la longe. Terme de Fauconnerie. C'est mettre l'oiseau en mûe, & l'empêcher de voler pendant quelques mois.

NOUER, ou NAGER entre deux airs. Terme de Fauconnerie. *Voyez* VOLER.

NOUÉ. Enfant-Noué. *Voyez* Huile de Girofflée jaune.

NOURRICE. Le devoir d'une Nourrice est, d'avoir bien soin de son enfant, de le tenir toûjours bien propre en linge, de ne lui point donner de couches relavées, de ne le point laisser crier ni la nuit ni le jour, faute de lui donner à têter, de lui faire sa boullie soir & matin, si-tôt qu'il est éveillé, & sitôt qu'il commence à sommeiller de le porter coucher. Il faut que la Nourrice, pour entretenir son lait, déjeune le matin & goûte l'après-dîné, qu'elle boive peu de vin à ses repas, & qu'elle s'abstienne de voir son mary pendant sa nourriture, il faut d'ailleurs qu'elle soit toûjours gaillarde, joyeuse & de bonne humeur, & qu'elle chante & rie sans cesse, pour amuser & divertir l'enfant. Quand elle le remue, il faut qu'elle prenne garde aussi qu'il ne soit ni trop au large, ni trop serré, ni que les épingles qui sont autour de lui ne le puissent piquer, & quand elle le couche, que ce soit adroitement, afin qu'il ne coure aucun risque de se blesser, & ne se trouve incommodé d'aucune autre maniere. Voilà à peu près tout ce qui regarde son devoir, & les choses ausquelles il faut qu'elle s'applique, quand elle veut qu'on l'aime, & qu'on dise que c'est une bonne Nourrice; en lui donnant l'enfant, on lui met entre les mains sa layette, qui consiste en tout ce dont il peut avoir besoin, suivant sa qualité & la baisesse de son âge, quand il est un peu plus grand, on lui donne d'autres hardes & d'autre linge à proportion; & c'est ce dont la Nourrice doit avoir bien soin, pour en rendre ensuite bon compte quand on le lui demande.

Souvent on lui donne aussi une servante pour bercer l'enfant, & pour lui aller querir toutes les choses dont elle peut avoir besoin.

Les Peres de l'Eglise veulent que les Meres nourrissent leurs enfans; que si quelques-unes sont dans l'impuissance de le faire, ou pour n'avoir pas du lait, ou pour d'autres bonnes raisons, elles doivent prendre garde à choisir celles qui ne sont pas sujettes au vin, ni beaucoup babillardes, ni celles qui sont de mauvaise vie.

Pour augmenter le lait de la Nourrice.

Faites lui boire de l'eau d'orge, dans laquelle on aura fait cuire de la graine de fenouil; ou bien donnez lui des bouillons de pois chiches.

NOUVEAUTÉ, se dit de toutes sortes de fruits & de legumes, qui, par le soin & l'industrie du Jardinier, viennent dans leur perfection ou dans leur maturité avant la saison ordinaire, & sur-tout en Hiver & au Printems; ainsi ce sont des Nouveautés que d'avoir de fraizes & des concombres au commencement d'Avril, des pois au commencement de Mars, des asperges vertes en Novembre, Decembre, Janvier, Fevrier, Mars; des cerises précoces à la mi-Mai, des laitues pommées au mois de Mars, &c. Un bon Jardinier doit avoir de la passion pour les Nouveautés.

NUI

NUILLE ou NIELLE. C'est une espece de rouille jaune & de pourriture, qui se met sur le blé avant sa maturité, & particulierement sur le pié & sur les feuilles des melons, quand il est tombé sur eux quelque eaux froides. Cette eau les rouille & les fait entierement périr; elle se met aussi sur les laitues, chicorées, &c. il se met encore une autre maniere de rouille blanche aux concombres, & s'appelle *le blanc*. On dit: *nos concombres ont le blanc*, c'est-à-dire, qu'ils perissent. *Voyez* NIELLE.

NYM

NYMPHEA. Il y en a de deux sortes; de blanche & de jaune. La blanche que l'on appelle aussi aculée a la feuille presque ronde, & comme c'est une fleur aquatique, elle fleurit d'elle même dans les étangs; la fleur en est grande, toute pleine de feuilles longues & pointues, & au milieu desquelles, il y a comme une houpe jaune, elle fleurit aux mois de Mai & de Juin.

La jaune qui a aussi la feuille longue, fait une fleur aussi grande qu'une rose jaune, avec un petit bouton au milieu, celle-ci est en fleur plus long-tems que l'autre.

Sa culture. Ces deux plantes demandent une même culture, & veulent être mises dans de grands pots, en bonne terre & toûjours humide; de sorte qu'il faut avoir soin qu'il y ait toûjours de l'eau dans les pots; il ne les faut lever que pour en ôter le peuple, ce qui se fait en Automne, & on les replante aussi-tôt.

Ses qualités. Bien qu'il y en ait de deux façons, elles n'ont pourtant que les mêmes qualités. Leur racine séche & bûe dans du vin, est bonne contre le dévoyement & la dissenterie; elle desenfle & purge la ratte; on en fait un cataplâme qui guérit les maux d'estomac & de la vessie; avec de l'eau elle efface les taches & les rousseurs, & l'appliquant avec de la poix, elle guérit de la teigne; la graine a les mêmes effets. Il y a apparence qu'on lui a donné le nom de Nymphea, parce qu'elle se plait dans les lieux humides & marécageux. Matthiole & Galien en traitent amplement.

La Nymphea est très-propre contre le vice de l'impureté, vous trouverez les manieres de la préparer dans le mot de Secret. *Voyez* NENUFAR.



O

OBL



OBLONG. C'est un quarré, dont deux côtés paralleles sont plus longs que les deux autres. Une figure oblongue est celle qui est plus longue que large, comme l'ovale.

OBSTRUCTION ou opilation du foie. C'est une maladie qui est causée par l'embarras qui se trouve dans le foie & qui empêche les fonctions de ce viscere. Elle se fait remarquer à la couleur du visage qui n'est pas naturelle. Celui qui est attaqué de cette maladie a le corps enflé & bouffi de toutes parts, & le ventre plus tendu du côté droit que du côté gauche; il a de la peine à respirer, son pouls est inegal, & ses urines sont claires & abondantes.

Cette maladie est ordinaire aux vieillards, qui souvent en guérissent; mais quand elle arrive aux enfans, peu en échapent; les jeunes filles délicatement nourries, sedentaires & oisives y sont fort sujettes, ainsi que celles qui ne sont pas reglées.

De l'opilation du foie, dérivent presque toutes les maladies; celle de la rate & des reins n'est pas si dangereuse.

Les vieillards remedieront à cette maladie par l'usage fréquent de la décoction de gayac, & de salsepareille, en prenant après leurs repas un peu d'eau de canelle avec un peu de sucre, ou en beuvant le vin pur & usant de biscuit, de pain d'épice, de gérofle, de muscade, d'un peu de poivre dans l'apprêt de leurs viandes, en se purgeant avec une dragme d'aloës, demi dragme de rhubarbe & de mastic en forme d'un bolus, qu'ils avaleront le soir en se couchant.

L'usage de la thériaque, & de tous les vins de liqueur est encore bon.

Quant aux enfans, on les fera un peu jeuner, & dans leur bouillie, on mêlera tantôt un peu de poudre de canelle, tantôt du fenouil, & tantôt de la rhubarbe, dix ou douze grains chaque fois ou une pincée de fleurs de sureau, ou un peu de muscade. On leur donnera de tems en tems, du vin blanc mêlé avec de la tisanne de betoine, ou une cuillerée de la décoction de flâmé mêlée avec autant de sirop de capillaire, ou autre semblable.

Mais lors que l'on verra, que tous les remedes précédens n'auront pû operer, & que le malade sera comme desesperé, on pourra lui faire user de telles pillules dont on a vû de surprenans effets. Prenez de la rhubarbe, de la gomme laque, de gimgembre, de chacun demi once, de l'arsenic jaune trois grains, formez une masse avec un peu de sirop de roses, & donnez en une dragme à jeun tous les matins, ou deux fois le jour en se levant, & en se couchant, demi dragme à chaque fois.

Enfin quiconque se trouvera attaqué de cette opilation, étant au milieu de ces deux extrémités d'âge, se servira des receptes qui lui conviendront le mieux.

OCR

OCRE. C'est une terre jaune, séche, graisseuse & friable qu'on tire des mines de Berry. L'Ocre rouge n'est autre chose que cette même terre calcinée au feu jusqu'à ce qu'elle ait acquis une couleur rouge. On les emploie toutes deux dans la peinture, on doit les choisir nettes, fragiles & hautes en couleur.

OCT

OCTOBRE. C'est le dixiéme mois de l'année qui commence au mois de Janvier. Il a 31. jours, le soleil entre dans le scorpion vers le vingt-troisiéme.

Profit à faire au mois d'Octobre.

Tout le beurre, les fromages, & les œufs qu'on amassera pendant ce mois, seront portés au marché.

Le pere de famille se donnera alors de grands mouvemens pour débiter tout le bétail, qu'il ne voudra point garder en hiver.

Les fruits ont encore fort bien leur debit dans ce mois, car il y a le Messire-Jean, les diverses Bergamottes, le petit-oin, l'Adotte, la Dauphine, & autres poires de cette sorte qui sont recherchées, & desquelles on retire bien de l'argent. Car il ne faut plus songer d'en faire sécher au four dans ce mois; tous les fruits s'y vendent mieux cruds que d'autre maniere, à la reserve cependant de certaines prunes dont on peut faire encore des pruneaux. L'on n'oubliera pas dans ce mois de faire sécher au four des raisins, & ce soin-là regarde la mere de famille, qui les vend bien, lorsque le Carême est venu. Si les vendanges ont retardé jusqu'à ce mois, on reservera ces soins jusqu'à ce tems-là, pour les donner à bien recueillir tous les raisins, & à faire son vin dans la perfection.

Occupation du Laboureur en ce mois.

On fait bien souvent vendanges dans ce mois; c'est pourquoi, si la chose arrive ainsi, on se préparera à cueillir ses raisins, & à faire son vin comme il faut. Le pere de famille fera alors la recolte du miel, & de la cire que lui auront produit ses abeilles, & continuera de semer ses bleds.

Ouvrages à faire dans les jardins au mois d'Octobre.

On fait les mêmes ouvrages qu'au mois de Septembre, à la reserve des greffes dont la saison est passée. Sur toutes choses on prépare le celeri, & les cardons; on plante beaucoup de laitues d'hiver & même sur des œillets couchés pour les y pouvoir rechauffer & en avoir des bonnes, vers la S. Martin. A l'entrée du mois jusqu'au dix ou douze, on seme des épinars pour en avoir aux Rogations. Et sur-tout on seme aussi le dernier cerfeuil, c'est afin qu'il soit semé devant les grandes gélées, & qu'il graine de bonne heure l'année suivante.

Simetrie agréable.

On laisse les fenêtres ouvertes pourvû qu'il ne géle pas, & on les ferme la nuit, jusqu'à ce qu'enfin on ferme & calfeutre soigneusement les fenêtres, & les portes. On met les pots des tubereuses sur le côté pour les égouter & empêcher que les oignons n'y pourrissent.

On

On commencera à planter de toutes fortes d'arbres, si-tôt que les feuilles seront tombées.

On plante encore beaucoup de laitues d'hiver à de bons abris, & de bonnes hastives, à six, ou sept pouces les unes des autres, il en périt asfés pour empêcher, qu'on dise qu'elles sont drues.

Vers la mi-Octobre les fleuristes plantent leurs tulipes & tous les autres oignons qui ne sont pas encore en terre.

Il faut faire les derniers labours des terres fortes & humides pendant ce mois, soit afin de faire périr les mechantes herbes & de donner un air de propreté aux jardins pendant cette saison-ci, que la campagne est plus fréquentée, soit pour faire prendre pour ainsi dire, toutes ces sortes de terres, de maniére que les eaux d'hiver n'y puissent pas si aisément pénétrer, & qu'au contraire elles puissent couler vers les endroits qui sont dans une situation plus bas.

On continue de faire la guerre aux mouches guépes qui détruisent les figuiers, les raisins, les bonnes prunes, les bonnes poires. On coupe le vieux cerfeuil, afin qu'il repousse.

Il est bon de commencer à semer quelque bon abri au midi ou au levant, ou même sur couche, à la charge de bien couvrir contre la rigueur du froid, ce qu'on aura semé, quand il en sera tems.

On peut encore planter & semer toutes les plantes & graines spécifiques du mois précedent.

Il faut mettre dans la serre par un beau tems sur la fin de ce mois, les arbrisseaux qui craignent la gélée, comme orangers, myrtes, jasmins, lauriers, roses, & autres semblables, en laissant toutes les portes & fenêtres ouvertes, jusqu'à ce que la gélée y puisse entrer, & la fermer alors.

O D O

ODORAT. Pour rétablir l'odorat perdu, il faut prendre une dragme de suc de marjolaine. Ce remede se prend le matin à jeun, & le soir une heure avant le soupé.

O E I

ŒIL. *Voyez* Œuil.
ŒILLET. *Voyez* Œuillet.

O E N

ŒNANTHE.

Description. L'œnanthe prémiere espéce de Matthiole, fait ses racines toutes rondes semblables à des truffes noires sans chevelures, de laquelle il sort des tiges quarrées de la hauteur d'environ deux pieds qui vont en montant toutes courbées & entrelasées; les unes & les autres, lesquelles depuis le milieu en haut produisent ces petites branchettes, aussi de même courbées les unes en haut, & les autres en bas, où sont attachées plusieurs feuilles posées à mode de croix de Malthe ou bouquets pointus comme des épines.

Lieu. Elle croît dans les lieux pierreux, elle fleurit avec la vigne.

Propriétés. Dioscoride dit que l'on ordonne le fruit, la tige & les feuilles d'œnanthe avec do vin mélé pour faire sortir l'arrierefaix; sa racine prise avec du vin, est propre à ceux qui ne peuvent uriner que goute à goute, & à la jaunisse.

O E S

ŒSOPHAGE. C'est un canal rond & long, qui commence au nœud de la gorge & finit à l'estomac; il sert à conduire jusqu'au ventricule, le boire & le

manger qui a reçû une prémiere préparation par les dents. Il est situé entre la trachée artere & les vertrebres du cou & du dos sur lesquelles il est couché.

L'Œsophage est composé de trois membranes, dont l'externe est une continuité de celle qui couvre l'estomac: les deux autres lui sont propres. La prémiere des propres est celle du milieu; elle est charnue, & ses fibres qui sont rondes & obliques, servent au mouvement de l'œsophage. La seconde des propres est interne, ses fibres sont longues & droites, elle est nerveuse & parsemée d'une grande quantité des petites glandes qui séparent une liqueur acide, qui cause le sentiment de la faim, quand elle tombe dans l'estomac qui est vide. On remarque à l'œsophage des nerfs, des arteres & des veines. Ses nerfs viennent de la paire vague; ses arteres viennent de l'aorte & de la celiaqoe; ses veines vont à l'azigos & à la coronaire stomachique.

L'œsophage souffre moins de lui-même que des autres parties du corps, comme il arrive dans la phrenesie, létargie, ulcere à la bouche, convulsion des mâchoires & squinancie, il est de plut exposé à la chûte du catharre, aux accidens d'un abscès, d'un ulcere, d'une pituite crasse, d'un air froid, d'un mauvais aliment, de quelque chose de dur, ou de piquant que l'on auroit avalé ou d'une plaie, ou d'un coup.

Lorsque son action est blessée, on sent une douleur au long du dos, & dans la gorge; on est long-tems à faire descendre les viandes; s'il souffre par la chaleur, elle se rend sensible autour du cou & de la gorge, & se trouve soulagée à boire froid.

Par la froideur, c'est on crachement continoel par une tumeur ou une blessure qui participe d'une inflammation, ou d'un éresipele; elle excite alteration, douleur, fiévre, & beaucoup de peine à avaler.

Par un ulcere qui vient d'un vaisseau rompu, ou d'une maligne humeur, il y aura compression, picotement, ne pouvant souffrir rien de salé, d'aigre, d'acide, par une pituite crasse; oo avalera plus volontiers les viandes solides & seches, que les douces & grasses.

L'on pourra emploier avec sûreté à tous les accidens de l'œsophage, des remedes doux & faciles à couler; s'il y avoit grande inflammation avec chaleur d'entrailles, on commencera par les lavemens communs, & les saignées, autant que les forces & l'âge le permettront, & si la purgation est nécessaire, d'autant qu'il peut se rencontrer des corps remplis d'humeurs, on n'emploiera que la casse avec le sirop violat, ou la manne dans un bouillon sans sel; ensuite on graissera le cou avec d'huile rosat & de lis, & de camomille. On usera pour la boisson ordinaire de tisanne d'orge, de raisins & de figues, & de fois à autre quelque émulsion avec les quatre semences froides; on se gargarisera d'une décoction de racines de guimauves, de pourpier, de laitues, en y mélant le sirop violat; s'il y avoit suppuration, on composera un cataplâme avec la décoction d'hysope, dans laquelle on détrempera de la farine de fenugrec, & de la poudre d'absinthe, de melilot & de camomille; sur la fin que le tout sera réduit en bouillie, on y ajoûtera un peu de beurre, ou de la graisse de poule. On usera d'un gargarisme que l'on pourra avaler insensiblement, composé d'orge, de feuilles d'âche & d'hysope, adouci d'un peu de sucre rouge ou blanc; pour la pituire crasse qui se seroit attachée à l'œsophage, l'on n'aura qu'à faire manger des porreaux cuits avec du vinaigre, ou de la moutarde avec la viande, & exciter le vomissement avec une plume, avec l'oximel scillitique, ou le suc de rave, en y mélant du miel.

ŒSYPE, ou Suint. Espéce d'axonge, ou de

graisse qui est adhérente à la laine des moutons & des brebis, mais particulierement à celle qui est sous la gorge, ou entre les cuisses. Quand on lave la laine, cette graisse surnage, & l'on a soin de la ramasser, & de la conserver dans des pots, ou dans de petits barils. Il faut auparavant la passer par un linge.

L'œsype pour être bonne doit être nouvelle, bien nette, d'un gris de souris, d'une consistance moienne, & d'une odeur suportable. Etant vieille, elle a la consistance du savon, & une odeur insuportable; à force de vieillir, elle perd cette puanteur, & acquiert une odeur agréable, & qui approche de celle de l'ambre gris. On méle l'œsype avec d'huile de lis, & de camomille, pour appaiser les maux de gorge. On la substitue à la laine.

OEU

ŒUFS. Ce mot se dit proprement des poules & des oiseaux femelles. C'est ce que pond la poule ou l'oiseau femelle, & qu'en un certain tems la poule ou l'oiseau femelle couvent pour en faire éclore leurs petits.

Les œufs les plus propres à garder, sont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre, & qui peuvent aller sans se gâter bien avant dans l'hiver; car de s'aviser en été de les vouloir serrer, c'est abus: Il n'y en a toûjours que trop dans cette saison; pour donc réussir dans la garde des œufs, les uns prennent du son, du sel, ou des scieures de bois de chêne; les autres des cendres, ou du millet, dans quoi ils mettent les œufs. J'ai vû des personnes qui se servoient pour y parvenir, de paille ou de foin; d'autres sans tant de mistere prennent ces œufs & les mettent doucement dans des caisses de bois qui ne sont remplies d'aucune autre chose que de ces œufs; puis ont soin de porter ces caisses dans un lieu frais en été & chaud en hiver, prenant garde sur-tout que l'humidité n'y regne point; après cela ils ont vû par expérience que ces œufs se gardoient autant que leur nature le pouvoit permettre.

La metode ordinaire des gens de la campagne pour conserver les œufs frais, c'est de les mettre dans une terrine ou autre vaisseau, & de verser de l'eau par dessus ensorte qu'elle surnage. Il faut renouveller cette eau tous les jours, ou au moins tous les deux jours. Il y a encore un autre moien de conserver les œufs; c'est de les faire cuire à la maniére ordinaire, comme pour les manger; ensuite on les garde, & quand on veut les manger, on les fait réchauffer seulement dans l'eau. On prétend qu'ils conservent parfairement tout leur lait, & qu'ils sont aussi frais que s'ils étoient tout nouvellement pondus. Cette experience est aisée à faire.

D'autres pour conserver les œufs, font prémierement un lit de sel, puis un lit d'œufs, ensuite une autre couche de sel, & une d'œufs; & ainsi alternativement. On peut substituer la paille de seigle au lieu du sel, ou bien le son, ou la bâle d'avoine; on prétend pourtant que la paille de seigle vaut beaucoup mieux.

On ne prend tant de soin qu'à l'égard des œufs de poule qui sont bons à manger; les autres ne sont bons qu'à renouveller la bassecour ou à la multiplier: tels sont les œufs des oies, des canes & des poules d'Inde, qui ne sont presque point d'usage dans la cuisine.

Pour connoître si les œufs sont frais.

Il faut les approcher un peu de feu, & s'ils jettent une petite humidité, c'est marque qu'ils sont frais. On le peut connoître aussi lorsqu'ils paroissent transparens en les mirant à la lumiére, & posant la main en travers sur le bout de l'œuf qui tourne en haut.

Différentes maniéres d'accommoder les œufs.

Nos Cuisiniers ont trouvé tant de maniéres d'accommoder les œufs, que c'est aujourd'hui une des plus grandes fournitures de table qu'il y ait.

Oeufs Farcis.

On farcit des œufs en prenant des laitues avec de l'ozeille, du persil & du cerfeuil qu'on hache ensemble bien menu avec des jaunes d'œufs durs, assaisonés de sel & d'un peu de muscade; cela fait, on les passe au beurre, puis on les met cuire dans une casserolle, ensuite on y méle de la crême douce, & si-tot qu'ils sont cuits on les mange chaudement.

Oeufs au Verjus.

Ayez des œufs, délaiez les avec du verjus, mettez y du sel & de la muscade; faites les cuire avec un peu de beurre, & lors qu'ils sont cuits, servez les.

Oeufs à la Crême.

On les fait pocher, & puis on les met cuire dans une casserolle avec du beurre; après cela on les dresse sur une assiette, puis on y joint pour sauce de la crême douce, avec un peu de sel & de sucre.

Oeufs à la Tripe.

Prenez des œufs, faites les durcir & après les avoir coupés par rouelles, passez les au beurre; cela fait, mettez-y du vin, assaisonnez de sel & de poivre; n'oubliez pas d'y mettre des oignons coupés aussi par rouelles, & passés de même à la poële au beurre, laissez le tout cuire ainsi. Etant cuits délaiez des jaunes d'œufs durs, que vous aurez laissés exprès pour cela, jettez les dans vos œufs, laissez les bouillir, & si-tôt que votre fricassée sera assez tarie, servez la après y avoir mis de la moutarde.

Autrement. Après avoir fait durcir les œufs, on les pelle, & on les coupe par rouelles, puis on les passe par la casserolle avec un morceau de beurre frais, & on les assaisonne de sel, & de poivre, avec persil haché menu; ensuite les ayant humectés de crême douce, on les dresse, & on les sert chaudement. Si l'on n'y veut pas mettre de crême, on peut ajoûter une ou deux ciboules hachées, en les passant par la poële, puis étant passés, on délaie deux jaunes d'œufs avec du verjus, pour faire liaison.

Oeufs au verjus de grain.

Ecrasez du verjus de grain; délaiez-y des œufs, & les ayant assaisonnés de sel & de muscade, faites les cuire avec un peu de beurre.

Oeufs au jus.

Mettez du jus de bonne viande dans un plat, celui de mouton est le meilleur; ensuite vous y mettrez des œufs que vous broüillerez. Après les avoir assaisonnés de sel, muscade & jus de citron, vous les ferez cuire sur un réchaud, en remuant toûjours, & vous les servirez chaudement.

Oeufs au jus d'ozeille.

Cassez vos œufs, & faites les cuire dans l'eau bouillante; quand ils seront cuits, jettez dessus une sauce liée, faite avec le jus d'ozeille, dans lequel vous aurez délaié quelques jaunes d'œufs avec le sel & muscade, & que vous aurez fait un peu cuire sur le feu.

Oeufs à l'ozeille.

Prenez quantité suffisante d'ozeille avec un peu de poirée ; coupez ces herbes menu, après les avoir bien lavées, jettez les dans une casserole, où vous aurez fait fondre un morceau de bon beurre, & quand vos herbes seront amorties assaisonnez les de sel & de poivre. Etant cuites, jettez y deux, ou trois jaunes d'Œufs cruds ; puis ayant bien mêlé le tout ensemble, vous remettez la casserole un moment sur le feu. Ensuite vous dresserez votre farce dans un plat, & vous rangez dessus des Œufs durs coupés par quartiers, ayant soin de raper dessus un peu de muscade.

Oeufs durs.

Coupez des Œufs durs par quartiers, & rangez les dans un plat. Ensuite ayant fait fondre dans une casserole un morceau de bon beurre, assaisonné de verjus, sel & poivre, délayez y trois, ou quatre jaunes d'Œufs durs. La sauce étant bien liée, versez la dans le plat sur les Œufs, & rapez par dessus de la muscade & de la croute de pain.

Oeufs à l'eau.

Délayez huit jaunes d'Œufs, dans quatre cuillerées d'eau ; ajoûtez y un peu de sel & de sucre, & gros comme un petit Œuf de beurre frais. Délayez le tout dans quatre demi setiers d'eau, puis ayant mis le plat sur le feu, remuez toûjours jusqu'à ce que l'eau bouille ; alors ôtez le plat, couvrez le & mettez le sur la cendre chaude, & quand vous verrez que le tout sera pris, vous la glacerez avec une pelle rougie au feu, & vous raperez du sucre dessus, y ajoûtant quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange.

Oeufs farcis.

Prenez le cœur de trois ou quatre laitues, que vous aurez fait blanchir auparavant ; ajoûtez y persil, cerfeuil, ozeille & champignons ; puis ayant haché le tout, avec des jaunes d'Œufs durs assaisonnés de sel & de muscade, vous le passerez à la casserole, avec beurre frais ; & le tout étant cuit, vous y mêlerez de la crême douce.

Oeufs pochés. Ce sont ceux que l'on fait cuire sans les brouiller, & sans écraser le jaune. On poche les Œufs, en les jettant dans l'eau bouillante, ou dans le vin, ou dans le beurre noir.

Oeufs au lait.

On mange des Œufs au lait, qu'on fait en prenant du lait dans un plat, dans lequel on casse la quantité d'Œufs qu'on souhaite ; cela fait, on y met du beurre, le tout à petit feu sur on rechaud, étant cuit, on y rape encore du fucre dessus, puis on les sert, après leur avoir fait prendre couleur avec une pelle rouge.

Oeufs à l'orange.

Prenez autant d'Œufs que vous le jugerez à propos, & en même-tems que vous les fouetterez, pressez y du jus d'orange ; mettez du beurre dans une casserole, si c'est un jour maigre, ou un peu de jus si c'est un jour gras, dans laquelle vous verserez les Œufs après qu'ils auront été bien battus & assaisonnés d'un peu de sel. Pendant qu'ils seront sur le feu, remuez les toûjours de crainte qu'ils ne s'attachent au fond. Quand ils seront cuits, il faut les dresser sur un plat ou une assiete, les garnir d'Œufs frits & les servir chaudement.

Oeufs à l'Allemande.

Il faut d'abord casser des Œufs dans un plat où il y aura un peu de bouillon de purée ; il faut mettre ensuite deux ou trois jaunes d'Œufs dans un peu de lait & les passer à l'étamine ; il faut encore ôter le bouillon où les Œufs ont cuit, y mettre les jaunes d'Œufs avec du fromage rapé, & leur donner couleur avec une pelle rouge.

Il n'est pas difficile de faire des Œufs au miroit, il n'y'a personne qui n'en sache la maniere ; il y a aussi beaucoup d'autres sortes d'Œufs, & la maniere de les accommoder est fort simple, ce qui fait qu'on n'en dit rien.

LES ŒUFS DE POULE ne servent pas seulement de nourriture, mais ils conviennent aussi fort souvent à l'usage de la Médecine, parce qu'ils contribuent à la nourriture ; chacun sait leur excellence, particulierement lorsqu'ils sont frais, & qu'ils sont molets ; car étant pris de cette sorte, ils sont de meilleure digestion, & plus nourrissans que les autres. Ceux qui ne sont gueres cuits nourrissent moins que ceux qui sont cuits convenablement, mais ils descendent plus facilement en bas, & servent pour adoucir la gorge ; les durs sont plus difficiles à digérer, & d'un plus gros suc. Quant à leur usage dans la Médecine, il est constant qu'il est fort fréquent ; car on dissout des jaunes d'Œufs dans les lavemens, & à peine peut-on dissoudre la térébentine sans leur aide, tant ils sont nécessaires. Des jaunes d'Œufs durcis, ne tire-t-on pas une huille excellente, non seulement pour adoucir les douleurs, & pour les brûlures ; mais encore pour une infinité d'autres usages ? Outre cela n'avons-nous pas encore un excellent électuaire, dit en latin, *Electuarium ab ovo*, lequel est merveilleux contre la peste ? Les blancs d'Œufs dits *Albumina ovorum*, ne sont gueres moins en usage que les jaunes ; étant cruds, ils sont rafraichissans & très astringens.

Le blanc d'Œuf battu avec encens, mastic & noix de galle réduits en poudre, fournit un cataplâme qu'on applique sur le front, & qui est excellent pour arrêter le saignement de nés. Le blanc d'Œuf appliqué sur une playe récente, l'empêche de se tuméfier. Appliqué sur les yeux, il en appaise les inflammations.

Le blanc & le jaune d'Œuf bien battu avec le suc, ou l'eau de plantin & de morelle, forment un cataplâme excellent pour guérir les brûlures.

Le germe de l'Œuf pris intérieurement provoque les sueurs.

La membrane déliée, ou petite peau qui est immédiatement sous la coquille, & qui enveloppe le blanc & le jaune de l'Œuf, est fort bonne pour la retention d'urine. Il y a des gens qui l'employent aussi dans les fievres intermittentes. Au commencement de l'accès, ils enveloppent le bout du petit doigt de cette peau, ce qui cause une douleur fort vive, dans le fort de la fievre, & prétendent la guérir par ce moyen.

Le lait qui se trouve à l'ouverture des Œufs frais à demi cuits est pectoral, adoucissant, restaurant, rafraichissant.

La coquille d'Œuf réduite en poudre, bûe dans un demi verre de vin, est très-propre pour arrêter le crachement de sang. On prétend que la coquille, d'où le poussin est sorti, étant réduite en poudre, & bûe avec du vin blanc est excellente pour fondre la pierre des reins, ou de la vessie. La dose de cette poudre est d'une demi dragme. On fait aussi une excellente préparation de coquille d'Œuf pour la fievre quarte. *Voyez* FIEVRE *quarte*.

Ciment de Coquille & de blanc d'Œuf. *Voyez* CIMENT.

Oeufs de fourmi.

Ces Œufs pris intérieurement jusqu'à une dragme feront faire un nombre prodigieux de pets, sans qu'on puisse s'en empêcher.

ŒUIL. C'est l'organe de la vûe. Il est composé de six membranes & de trois humeurs.

Les membranes sont la conjonctive ou le blanc de l'Œil, la cornée, la retine, l'uvée ou choroide, qui est percée; le trou qu'elle forme se nomme la prunelle, dont les bords sont de diverses couleurs, bleue aux uns, noir aux autres, c'est ce qui a fait donner le nom d'iris à cet anneau qui est autour de la prunelle; la cristalline, ou arachnoide, & la vitrée.

Les humeurs renfermées dans ces membranes sont l'aqueuse, la cristalline, qui est contenue dans l'arachnoide, & la vitrée qui est contenue dans les membranes nommée vitrée.

Cette partie est sujette à différentes maladies qu'on connoît sous les maux des yeux. *Voyez* YEUX.

ŒUIL D'UN ARBRE. C'est une maniere de petit nœud pointu auquel tiennent les feuilles des arbres, & d'où sortent les jets.

ŒUIL DE MELON. C'est l'endroit d'où sortent les bras, & se nomme aussi maille.

ŒUIL D'UNE POIRE. C'est l'extrémité opposée à la queue; cet Œil est fait comme une petite couronne qui est enfoncée aux unes, & nou aux autres; les pommes ont pareillement chacune leur Œil.

ŒUIL DORMANT. C'est une sorte de greffe qui se fait au mois d'Août. *Voyez* GREFFE.

ŒUIL POUSSANT. C'est une sorte de greffe qui se fait vers la fin du mois de Juin. *Voyez* GREFFE.

ŒUIL DE BEUF, en latin *buphtalmum.*

Description. L'Œuil de beuf que quelques-uns appellent Cochia, produit des jets foibles & tendres. Ses feuilles sont semblables à celles du fenouil, la fleur est jaune, & plus grande que celle de la camomille; & faite en maniere d'Œuil, d'où elle a pris le nom.

Lieu. Il croit aux environs des Châteaux, & dans les champs; il fleurit en Mars & en Avril.

Propriétés. Dioscoride assûre que les feuilles de l'Œuil de beuf broiées, sont bonne pour resoudre les tumeurs froides & les schirres; & si ceux qui ont la jaunisse, au sentiment de quelques-uns, boivent de la decoction incontinent qu'ils sortent du bain, ils prennent bonne couleur pour un tems.

ŒUIL DE CHAT ou mouron violet, en latin *anthirrinum.*

Description. L'Œil de chat est semblable au lin; la différence des especes provient de la couleur des fleurs; les unes sont de couleur de pourpre, les autres blanches, mais toutes les especes portent des têtes qui enferment une petite graine. Elles ressemblent assez à des têtes de veau, & ne sont différentes qu'en grandeur; le sauvage a le fruit pleio de creux.

Lieu. Il naît dans les vieilles murailles, il fleurit en Juillet & Août.

Propriétés. Cette plante est si contraire aux scorpions qu'en la voiant seulement, ils deviennent tout assoupis. La fleur & le fruit enduits avec du miel & de l'huile rosat sont bons aux suffocations de matrice, & pour faire sortir les mois.

ŒUILLET, en latin *cariophillus hortensis.* Il y en a de plusieurs especes, mais on les distingue plus généralement en simples & en doubles.

Description. C'est une plante dont les feuilles, qui sortent de sa racine, sont longues, étroites, dures, de couleur verte; du milieu de ses feuilles, elle pousse des tiges de différentes hauteurs, qui portent à leurs sommités, de belles fleurs à plusieurs feuilles disposées en rond. A ces fleurs succede une gousse cilindrique remplie de graines plates & comme feuillées. Ces fleurs sont de couleurs différentes, mais fort agréables à la vûe; leur odeur est aromatique & semblable à celle du gérofle.

Lieu. L'Œuillet simple vient dans la campagne sur les colines dans les pays chaud, mais le double se cultive avec beaucoup de soin dans les jardins.

Propriétés. Il est bon pour la paralysie, pour les vertiges & pour l'épilepsie; il excite la transpiration & resiste au venin, enfin il est cordial & cephalique. On choisit les Œuillets simples; & parmi les simples, les rouges; & prami les rouges, les plus odorans. La decoction des fleurs d'Œuillet est un excellent cordial, & un remede éprouvé contre les fievres malignes. Elle fait sortir les mauvaises humeurs par la transpiration, ou par les urines. Elle fortifie le cœur des malades & appaise leur soif. On prépare un sirop de fleurs d'Œuillet, qu'on employe avec l'eau distillée d'aleluya, dans les potions cordiales temperées. On prépare aussi un excellent ratafia, avec les fleurs d'Œuillet, en les faisant infuser dans l'eau de vie avec un peu de sucre. Cette liqueur est très-propre contre les vents & les indigestions.

La semence, la fleur & l'herbe entiere est bonne contre les piquûres de scorpion, & elles ont si grande vertu contre les scorpions, que l'herbe seule jettée devant eux, leur ôte la vertu de nuire; leur semence prise à la quantité de deux dragmes, purge les humeurs chaudes & bilieuses.

Culture de l'Oeuillet. Il se multiplie par le moyen de la semence, ou par les marcottes.

La graine de l'Œuillet se seme au mois de Mars, ou au mois d'Octobre, sur planches, sur couches, ou dans des pots. Si on la seme sur planches, on doit y répandre l'épaisseur d'un bon doigt de terreau; si c'est sur couches, le terreau qui y est, suffit; enfin si c'est dans des pots, ou terrines, ou baquets, il faut remplir le fond d'une terrine moitié terreau, moitié terre à potager bien criblée, & la couvrir d'un doigt épais de terreau. Quelques-uns se contentent de mettre dans le fond, la seule terre à potager bien criblée.

Si on veut se donner la peine de semer les Œuillets, il faut que ce soit en grande quantité, parce qu'entre plusieurs milliers de pieds, il s'en trouve très peu qui meritent d'être gardés; au reste on doit donner à ces semences une bonne exposition.

Les Œuillets qui auront été semés en Octobre, seront transplantés à la fin d'Avril ou au commencement de Mars, & ceux qui auront été semés en Mars, seront transplantés au mois de Juin; on les mettra sur planches bien labourées & amandées d'un peu de terreau; on les alignera au cordeau & on les plantera à quatre doigts de distance. Ces Œuillets ainsi plantés demeurent en terre jusqu'à l'année suivante sans donner de fleurs.

Oeuillets de marcottes en pots & en pleine terre, de leur plantement, arrosement & composition de leur terre.

Au Printems, au commencement d'Avril, il faut les replanter en terre nouvelle composée de deux tiers de vieux terrain de vache fort consommé, d'une moitié de sable gras & noir, s'il se peut, & d'autant de terre commune du jardin pour l'autre tiers. Il faut seulement mettre un demi pouce de terre par dessus les racines des marcottes en les plantant, les arroser & les mettre à l'ombre durant cinq ou six jours, s'ils sont dans des pots; sinon les couvrir de quelque chose, quand ils sont en pleine terre.

Vous pouvez faire un fond de huit pouces de pro-

fondeur en pleine terre, de la qualité que nous avons marquée ci-deſſus, & y planter vos marcottes en tel endroit de votre jardin qu'il vous plaira ; ſi vous n'aimez mieux vous contenter de faire des foſſes rondes de ſix pouces de profondeur & de huit de large, ou de quarrées de la longueur d'une tuile que vous entourerez de tuiles miſes de champ autour des foſſes quarrées que vous paverez auſſi avec des tuiles ; vous remplirez toutes ces foſſes de cette terre compoſée, & vous planterez vos Œuillets dedans, où ils ſeront tout auſſi bien que dans les pots, & peut-être encore mieux.

Il y en a qui veulent que les pots à Œuillets ſoient peu profonds comme de cinq à ſix pouces ſeulement, ſur ſept à huit de largeur par le haut. Ils diſent que de cette ſorte, les Œuillets ayant peu de profondeur pour pouſſer leurs racines en bas, donnent toute leur nourriture à la tige, & conſéquemment ſont leurs fleurs plus groſſes & plus larges, on le peut éprouver.

Mais au lieu de cela, on peut mettre pluſieurs pieds d'Œuillets dans un même pot, quoi qu'il ſoit grand & creux, & ainſi ils n'auront point autant de nourriture ſeuls que s'il n'y avoit qu'un ſeul pié.

Ou bien on peut dans les grands pots, faire un ſecond fond avec une tuile arondie & taillée avec la ſerpe, & par ce moyen vous ferez vos pots auſſi peu profonds que vous voudrez. Cela fait vous remplirez ces pots de la terre compoſée juſqu'au haut.

Pour avoir commodément de cette terre, il faut en remplir une foſſe en quelque lieu du jardin & l'y laiſſer paſſer l'Hiver ; au Printems vous en remplirez vos pots, fonds ou foſſes rondes ou quarrées dont on a parlé ; & vous y planterez vos marcottes comme il a été dit. En Automne vous la viderez dans cette foſſe, après que vous en aurez pris de la repoſée pour replanter vos marcottes, & vous en uſerez ainſi tous les ans au Printems & en Automne.

Il y en a qui plantent les marcottes dans la terre de vieux ſaules, pour les trois quarts & l'autre quart de ſable gras : cette terre eſt fort bonne, comme auſſi le terreau tout pur de cheval pourri à l'air & hiverné de cinq à ſix ans, & pareillement des excremens de latrine expoſés & hivernés auſſi durant le même eſpace de tems.

Ces crotins tiennent la terre de vos Œuillets meuble & legere, & les eaux avec leſquels on les arroſera, y paſſent comme par une éponge, ce qui rafraichit extrémement les Œuillets, les fait groſſir & élargir prodigieuſement.

Au lieu de crotins, vous pouvez y mettre des ſcieures de bois, comme auſſi en toutes les quaiſſes & pots des arbuſtes, des anemones, des renoncules, & autres fleurs ; c'eſt la grande mode à préſent.

Pour les Arroſement.

Il y en a un général qui ſe doit faire avec prudence, comme une ou deux fois la ſemaine toûjours d'eau nette, échauffée au ſoleil.

Il y a un arroſement particulier qui ſe fait au tems que les Œuillets commencent à fournir, & pour cela vous emierez de la fiente de vache ou des crotins de cheval, éteints, parés & ſéchés de deux ou trois mois, & ayant auparavant donné un leger labour à la terre de vos Œuillets, vous laiſſez hâler ce labour pendant un jour ; le ſoir ſuivant vous mettez de ces crotins emietés deſſus ce labour, de l'épaiſſeur d'un pouce. Vous arroſez tous les jours & n'omettez pas d'ardillonner les Œuillets, lorſque les ſeconds boutons ſont déja bien gros, c'eſt-à-dire, que vous jetterez bas quantité de boutons qui viennent à côté des gros & qui mangent leur nourriture.

Vous jetterez auſſi bas en ce même tems, & retrancherez de vos pieds d'Œuillets la moitié de leurs Œuilletons, par exemple s'il y a pour faire quatre ou ſix marcottes, vous en jetterez deux ou trois en bas que vous couperez proprement & tout près de leurs tiges.

Ce retranchement d'Œuilletons donnera infailliblement de la nourriture à vos fleurs, & ainſi elles deviendront plus groſſes ; de ces Œuilletons ainſi retranchés, vous en pourrez faire des boutons, comme on le fait à l'égard des géroſliers, des kiris & des jacintes.

Ceux qui rafinent aux Œuillets, n'en laiſſent que trois ou quatre ſur chaque pié, pour les avoir extraordinairement gros, & rejettent tous les Œuillets qui ſont ſujets à crever.

Durant les ſechereſſes de Juillet & d'Août, qui eſt juſtement le tems que les Œuillets ſont en fleur ; vous faites detremper une ou deux fois de la bouze de vache recente & fraiche, en eau claire, & étant épurée d'un jour ou deux, le marc étant deſcendu au fond, vous arroſerez vos Œuillets de cette eau claire pour les rafraichir & leur donner de la force, cela leur fait faire merveilles.

Leur beauté ne conſiſte pas ſeulement en la netteté & varieté de leurs couleurs & ouvrages comme quelques-uns eſtiment ; mais en la groſſeur qui doit être au moins de trois pouces de diametre, qui font neuf pouces de tour ; & ils viennent quelquefois ſi gros, qu'on eſt obligé de les aider à s'ouvrir, ce qui ſe fait adroitement avec le canif pour empêcher qu'ils ne crevent.

Si nonobſtant cette petite opération, ils vouloient encore crever, ce qui peut arriver quelquefois ; en ce cas, vous ferez avec un fil de lame, un cordon autour de la gouſſe de vos Œuillets, ou bien vous vous ſervirez d'un colier fait d'une feve verte que vous couperez par le milieu de ſa groſſeur, & vous mettrez ce colier ſur la gouſſe de votre Œuillet.

Pour aider les Œuillets à devenir encore plus larges, on doit leur couper avec des cizeaux bien proprement les pointes de leurs gouſſes, qui les ſerrent ordinairement beaucoup au collet, & par ce moyen les premieres feuilles d'en bas ayant lieu de s'étendre à leur aiſe, donnent place aux ſuivantes de ſe bien étaler. Pour ſavoriſer cet élargiſſement de leurs feuilles, vous pouvez leur faire une rotonde de carte trouée au milieu de ſa groſſeur, juſtement pour paſſer votre gouſſe d'Œuillet ; cette carte doit être ſendue depuis ſon bord juſqu'au trou, & ſur cette rotonde les feuilles de votre Œuillet auront lieu de ſe bien étendre, & ſeront tenues fermes & bien droites.

Il y a des lieux où les Fleuriſtes laiſſent toûjours leurs Œuillets dans les mêmes pots, ſans les renouveller de terre, ni labourer cette terre ; ils pretendent par là que leurs Œuillets ayant rempli de leurs racines tous les pots, leurs tiges, & leurs fleurs en tirent plus de nourriture, & conſéquemment en deviennent plus larges ; cela eſt facile à pratiquer à ceux qui le voudront experimenter.

Ces Fleuriſtes marcottent leurs Œuillets en l'air, pour ne point labourer la terre comme on l'a dit.

Il eſt bon de mettre les Œuillets, quand ils ſont en fleur à l'ombre d'une muraille oppoſée au midi, cela les conſerve plus long-tems, & les aide même à devenir plus gros.

Il faut garantir leurs fleurs des grandes pluyes qui les feroient trop tôt paſſer ; c'eſt pourquoi en ce cas, il faut les mettre à couvert pour empêcher même qu'ils ne crevent ; & à cet effet, on leur peut faire un abry, qui les praſervera de ces deſordres.

Durant l'Hiver, on peut laisser à l'air du tems les marcottes qu'on a levées en Automne & qui sont dans des pots, ou les mettre dans la serre, lorsqu'ils y sont; on doit les arroser deux ou trois fois durant l'Hiver, & ne les mettre à l'air qu'au beau tems au mois de Mars à l'ombre; & s'il fait trop de pluye, il faut les mettre à couvert, & s'il ne pleut point durant ce mois, il faut les arroser avec discretion, comme aussi ceux qui seront en pleine terre au jardin.

Les œuillets qu'on met à couvert durant l'Hiver, sont sujets à être mangés des tarsets & des souris; c'est pourquoi il faut y remedier; quand les œuillets demeurent en plein air, ils ne sont point sujets à ces inconveniens, & ils se conservent tout aussi bien qu'à couvert & encore mieux; les gelées ni les neiges ne les font point mourir, ce qu'il y a de plus à craindre, sont les taupes.

Le Soleil le plus favorable pour les œuillets est celui qui les éclaire depuis les cinq à six heures du matin jusqu'à dix & onze heures avant midy; les autres expositions leur sont encore bonnes, ils viennent bien par-tout, quand on les sauve des perce-oreilles qui sont leurs exterminateurs.

C'est pourquoi il faut leur faire une guerre mortelle, les prenant tous les matins avec des coques de limaçons, ou avec des ongles de pieds de porc, de mouton ou d'autres animaux, ou avec des cornes; & ces coques, ongles, ou cornes se mettent au bout des roseaux ou baguettes ausquelles sont attachés lesdits œuillets.

Si vous voulez avoir des œuillets rares & extraordinaires, il en faut semer tous les ans; & l'année d'après ils porteront tous, vous choisissez les meilleurs, & rejettez les moindres.

Parmi les grands Rodeurs qu'on appelle ordinairement, qui sont ceux qui s'appliquent particuliérement à cultiver les œuillets, aussi-tot qu'un œuillet a été vû plus de deux ans de suite en un même jardin, ils n'en font plus de cas, il en faut avoir d'autres & de nouveaux.

Pour avoir de la graine à vos œuillets, il faut qu'ils soient en pleine terre, les manier le moins qu'on peut & leur couper les pointes de leurs gousses, comme il a été déja dit, & les garantir des perce-oreilles. Et il faut outre cela des pots à larges bords, comme d'un pouce & demi, creusés dans le milieu des bords, ces creux profonds d'un pouce remplis d'eau empêchent les perce-oreilles d'aller aux œuillets, il est facile de l'éprouver.

Cela peut bien empêcher les insectes qui viennent de dehors; mais pour ceux qui peuvent s'engendrer de la terre même de vos pots, pour les prendre plus sûrement, il faut se servir des moyens dont on a parlé ci-dessus.

Pour avoir des Oeuillets doubles de quelque graine que ce soit.

Prenez des feves creuses, dans lesquelles mettez des graines d'œuillet, bouchez les avec de la cire, & semez les; les œuillets qui en proviendront, seront doubles & de grandeur extraordinaire, ce qui est assuré.

Pour avoir des Oeuillets doubles d'une grandeur extraordinaire.

Il faut planter vos Oeuillets, dans une terre composée de plusieurs lits de farine & de fumier, ensorte que vous commenciez par mettre une couche de fumier, ensuite une de farine, puis une autre de fumier, & ainsi alternativement. On ne donne pas ce secret pour bien assuré; mais il est aisé d'en faire l'épreuve.

Pour avoir d'une même plante des Oeillets, dont les uns seront rouges, les autres blancs, & d'autres bigarrés de differentes couleurs.

Mettez diverses sortes de graines d'œuillet dans une même crote de chévre, ou de brebis, ou dans un linge bien usé, ou dans quelqu'autre chose semblable, ensorte que ces differentes graines, n'en forment pour ainsi dire qu'une seule, & ne poussent qu'un même germe, lequel venant à pousser & à croître produira des fleurs diversifiées, & bigarrées de toutes sortes de couleurs. En semant ces graines, il faut avoir soin de les bien couvrir de terre & de bon fumier.

Pour bien conserver les Œuillets l'Eté & l'Hiver, il faut remarquer l'aspect du soleil, la nature de la terre, & les lieux pour les retirer.

L'aspect du soleil levant est le plus convenable, ou le couchant où ils feront des merveilles, tant par leur verdure que par leurs fleurs, & au surplus un grand air. Les lieux humides, sombres & aquatiques, étant plus propres à les ensevelir qu'à les entretenir, & quoique pour un tems leur feuillage y paroisse beau, jamais néanmoins ils ne porteront des fleurs, ou elles seront très-petites, comme ayant les pâles couleurs.

L'experience fait connoître, qu'opposant cette fleur au grand soleil, & l'arrosant soigneusement tous les jours, on la fera visiblement croitre & profiter davantage dans huit jours, qu'elle ne feroit autre part dans deux mois; mais si l'on cesse de l'arroser, & qu'on la laisse au grand soleil deux ou trois jours, il est certain qu'elle périra.

La terre qui lui est convenable est une bonne terre vierge, qui ne se ressente pas de la malediction générale de produire des ronces & des épines; si elle est trop grosse ou materielle, l'Œuillet n'y est pas plûtôt planté qu'il est suffoqué; si elle est grasse ou trop moëlleuse, il y prend la jaunisse, & après une langueur ennuyeuse, il périt; si on la fume trop, il succe petit à petit un venin qui l'empoisonne, & le tue: si elle est trop argilleuse; après en avoir gouté par quelques nouvelles racines, que la fraicheur lui fait pousser d'abord, bien-tôt ensuite il pourrit.

Quelques-uns mêlent du fumier de vache avec de la terre fraiche, ou du terreau bien consommé, avec une poignée ou deux de vieille gêne.

Il y en a d'autres qui ramassent de la terre de vieux saules à demi pourris, & disent qu'elle est très-propre pour faire reprendre les Œuillets que l'on replante: tout cela neanmoins n'est pas le meilleur.

J'estime qu'une bonne terre bien criblée, mêlée avec un peu de bonne terrée bien pourrie, & avec une poignée ou deux de sablon noir, est la vraye nourriture, & l'aliment le plus proportioné à la nature de l'Œuillet.

Pour l'arroser, il faut que celui qui voudra arroser cette fleur, mette la couche entre les mains de la prudence, parce qu'il y faut beaucoup de discretion. Au Printems il faut arroser judicieusement, en Eté liberalement, en Automne rarement, en Hiver frugalement, & point du tout lorsqu'il géle, ou que les neiges viennent à se fondre. Je suppose que le Ciel le prive de ses rosées & de ses pluyes, parce que cet arrosoir céleste fait mille fois mieux que l'industrie des hommes.

Il est très-dangereux en toutes saisons, d'arroser l'Œuillet d'eau froide, ou fraiche tirée du puits; car visiblement on le voit périr, ou lui arriver des maladies incurables.

L'eau sale & puante ne lui est pas propre, & bien moins qu'aux autres plantes, qui sont en pleine terre,

attendu qu'ayant infecté tout le pot qui contient sa nourriture, cette odeur y demeure long-tems, qui attaquant les racines, les corrompt, & enfin il faut qu'il meure.

L'eau chaude ou tiedie sur le feu, ne lui est pas bonne non plus, & je ne sai par quelle antipathie elle fait mourir les fleurs & les arbres.

Enfin l'eau qui est à son usage, est celle de riviere, de fontaine & de puits, reservée dans quelque vaisseau, exposée aux ardeurs du soleil, & doucement préparée par la reverberation de ses rayons; ainsi l'arrosant avec libéralité de cette eau naturelle, sans mouiller pourtant ses feuilles, qui autrement jaunissent & se fanent, on le verra profiter avec plaisir.

Il faut de plus que le pot dans lequel il est planté, soit troué par le bas de trois ou quatre trous, afin d'égouter ce qui sera superflu; mais qui le voudra regaler, qu'il le mouille de jus de fumier de vache, car enyvré de ce nectar, il fait des merveilles.

J'appellerois volontiers cette fleur immortelle, puisque nous la pouvons avoir presque en tous les tems, où elle nous donne de ses fleurs. Les marcotes avancées dans l'Automne, & qui ont eu le loisir de se fortifier, poussent mille boutons aussi-tôt qu'elles commencent à ressentir la douceur du Printems, les vieux pieds qui avancent plus lentement, en foisonnent tout l'Eté, & par des rejets agréables, & des rejets plus tardifs, ce enrichissent l'arriere saison, qui les nourrit & plus gros & plus long-tems, à cause qu'ils ne reçoivent pas alors les plus violentes ardeurs du soleil.

Il ne reste plus que les froidures de l'Hiver, qui dépouillent tous les arbres, qui couvrent de neige & de frimats la campagne, & qui font de nos delicieux parterres d'affreuses solitudes. L'Oeuillet ne porte plus de verd guai sur son feuillage qui lui est ordinaire; il est plus triste, ses branches sont plus languissantes, & les boutons plus mal formés, aussi bien que ses fleurs moins colorées; mais pour les mettre à couvert des injures de cette rigoureuse saison, il faut prendre garde, & ne pas oublier en les serrant, de ne point rompre ni couper les branches des pieds d'Oeuillets, desquelles on souhaitte avoir d'agréables rejettons. Si on le fait, il n'en faut point attendre, & si on les y laisse, on peut être assuré d'avoir des Oeuillets au delà de ses esperances.

Quant aux Oeuillets marcotés, qui sont dans des caisses ou dans des pots pendant l'Hiver, si on les veut conserver pendant cette facheuse saison, aussi bien que tous les autres vieux pieds, il ne les faut pas mettre dans des caves, ni en aucun lieu souterrain, ni même en lieu chaud; ni y mettre de feu, même en tems de froid extrême, parce que cela les fait avancer, jetter pendant l'Hiver & blanchir, & enfin les rend si tendres qu'au moindre air qu'ils sentent, ils sont en danger d'être perdus.

Il faut seulement les mettre dans une chambre, de laquelle les fenêtres demeurent ouvertes, tant qu'il ne gélera pas excessivement, & ne les point fermer qu'il n'y ait apparence de gélée en ce lieu-là; & d'ailleurs on les pourra un peu arroser, si on voit que la terre desseche; car les plantes & particulierement les grosses, comme celles des Oeuillets qui auront déja porté, ont besoin de nourriture qui consiste dans l'humidité temperée.

Quand il fait des pluyes chaudes, qui arrivent ordinairement par le vent du Midi, il est bon de les mettre dehors pour leur faire ressentir l'air, aussi bien que cette pluye chaude, qui les fortifie extrémement, mais il faut bien prendre garde de ne les y pas laisser coucher; s'il y a tant soit peu d'apparence de gélée, comme quand l'air se rend serain après la pluye, surtout si c'est le vent d'Ouest qui souffle.

Conserve d'Oeuillets.

Prenez des Oeuillets rouges cramoisis, coupez les de telle sorte qu'il n'y reste point de blanc, pesez en un quarteron & pilez les dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'il n'y paroisse plus de feuilles. Faites cuire une livre de sucre, comme pour faire de la conserve. Quand le sirop sera cuit, vous le retirerez de dessus le feu; alors vous jetterez les Oeuillets peu à peu en remuant toûjours. Après que le tout sera refroidi, vous le dresserez sur du papier en petits morceaux.

Cette conserve s'ordonne depuis demi once, jusqu'à une once & demi. C'est un excellent cordial, & très-propre dans les fievres malignes, même les plus violentes.

OEUILLET D'INDE, en latin *tagetes*. On en trouve de plusieurs especes, mais il y en a deux principales dont l'une est appellée le grand Oeuillet d'Inde, & l'autre le petit Oeuillet d'Inde.

Description du grand Oeuillet d'Inde.

Sa tige est haute d'environ trois pieds, grosse comme le pouce. Ses feuilles sont approchantes de celles de la tanaisie, dentelées sur les bords; sa fleur est radiée, ronde & composée d'un amas de fleurons de couleur jaune-doré. A cette fleur succedent des graines noires & anguleuses. Sa racine n'est autre chose que des fibres deliées.

Lieu. Cette plante croît en Barbarie, en France, en Italie & en Allemagne; on la cultive dans les jardins.

Propriétés. Quelques-uns croient que l'Oeuillet d'Inde est un poison; d'autres prétendent que le suc de ses feuilles dissipe le froid des fievres intermittentes, si l'on s'en frotte un peu avant l'accès, & qu'il est bon pour les convulsions, pour la cachaxie & l'hydropisie; au lieu du suc, on peut se servir des feuilles écrasées & prises avec du vin ou de l'eau.

Description du petit Oeuillet d'Inde.

Il a les tiges, les fleurs les feuilles & la graine toutes semblables au grand, excepté qu'en tout il est plus petit, n'étant que d'un pié ou d'une coudée de haut; ses fleurs ont deux ou trois rangs de couleur jaune fort chargée, roux de couleur de saffran, tirant sur le velours qui est de cette couleur.

Lieu. Il croît comme le grand de lui-même en Barbarie, en France, en Italie & en Allemagne, & dans les jardins cultivés; il fleurit au mois de Mai, & pendant tout l'Eté.

Propriétés. Elles sont les mêmes que celles du grand.

OIG

OIGNON. En latin *cepa*. Il y en a de deux sortes; le blanc & le rouge.

Description. C'est une plante qui pousse des feuilles étroites & fistuleuses à la hauteur d'environ un pié. La tige qui sort du milieu des feuilles est ronde, creuse & plus grosse par le bas que par le haut: elle est longue de trois pieds, & porte à son sommet une tête assez grosse qui soutient un bouquet de fleurs disposées en rond, blanches ou purpurines. A ces fleurs succedent des fruits qui contiennent des graines presque rondes & noirâtres, sa racine à laquelle on donne communement le nom d'Oignon, est une bulbe ronde, mais un peu applatie par dessous, composée

de plusieurs tuniques blanches ou rouges, d'une odeur desagréable, & qui fait pleurer quand on la coupe.

Lieu. L'Oignon se cultive dans les jardins potagers, il demande une terre grasse. Quand on parle de l'Oignon, c'est ordinairement de sa racine qu'on entend parler, & dont on fait usage dans les cuisines.

Vertus des Oignons.

L'Oignon, encore que ce soit viande de villageois, est meilleur pour en user, que pour en goûter; car qui mangera tous les jours des Oignons fort tendres avec du miel à jeun, en vivra plus sainement, moyennant qu'ils ne soient par tout récens, car les secs sont plus sains que les verds, les cuits plus que les cruds, les confit meilleurs que les secs; c'est pourquoi les secs doivent être choisis pour en user en salades, fricassées & autres usages.

Le jus d'Oignon fait revenir le poil, nettoie les oreilles sordides & purulente, ôte les taches blanches, tant du visage que du reste du corps.

L'Oignon pris avec de fenouil, guérit l'hidropisie, qui commence: tiré par le nés purge le cerveau, mêlé avec graisse de poule desséche les mules aux talons, appliqué avec du linge sur les blessures, les appaise & ôte la douleur, mêlé avec du fort vinaigre, arrête le flux de sang par le nés, il le faut instiller & mettre dans les narines avec un plumaceau.

On compose un puissant diurétique, de six onces du suc de la bulbe, & des feuilles d'Oignon; mais il faut appliquer en même tems sur la region de la vessie, un cataplâme fait avec les feuilles de parietaire, & de mauves, & les Oignons cuits, & passés par le tamis, pour les réduire en une pulpe, ou bouillie épaisse. Ce remede peut réussir même pour l'hydropisie. Le jus d'Oignon imbibé dans du coton, & mis dans l'oreille, en dissipe l'ébrouissement.

L'Oignon cuit en la braise, & mangé avec du sucre, de l'huile & un peu de vinaigre, guérit la toux, & est propre aux asthmatiques, & à ceux qui ont courte haleine.

L'Oignon pilé, & mêlé avec du beurre frais, appaise les douleurs des hémorroïdes. L'Oignon cuit sous la cendre, & appliqué sur la region de la matrice, après un accouchement laborieux, fait quelques fois vider une matiere purulente & les restes de l'arriere-faix d'un enfant qui a été tiré par morceaux. Un Oignon écrasé avec un peu de sel, & appliqué sur une brûlure toute recente, en appaise la doaleur, & empêche qu'il ne s'y forme des cloches. On guérit sûrement la colique nephrétique, en faisant prendre aux personnes qui y sont sujettes, un demi setier de vin blanc, dans lequel on aura fait infuser pendant dix ou douze heures, un Oignon coupé par rouelles. Ce remede se prend à jeun les trois derniers jours de la Lune. L'Oignon mangé en salade est diuretique, & soulage beaucoup le rhumatisme qui est tombé sur les reins. On peut l'amortir sous la braise, & le manger avec l'huile & un peu de sucre. Employé de cette maniere, il adoucit & fortifie la poitrine, appaise la toux opiniâtre, & soulage les asthmatiques. On soulage & l'on guérit même souvent la migraine, en appliquant sur la tête, des Oignons partagés en deux, & imbibés d'esprit de vin.

Otez le cœur de l'Oignon, remplissez le de graine de cumin pulverisée, bouchez le trou, & faites cuire l'Oignon ainsi accommodé sous les cendres chaudes; quand il sera cuit, exprimez le, ce jus est singulier pour les bruits d'oreille & la surdité, s'il est mis dans l'oreille. L'écorce grossiere de l'Oignon brûlée ou rôtie sous les cendres ardentes, appaise les douleurs inveterées de tête & la migraine, si vous en mettez un petit morceau arrosé d'huile rosat & laurin dans l'oreille du coté du mal de tête. L'Oignon pilé avec beurre frais, appaise les douleurs des hemorroïdes; pilé avec du miel & du sel, il est un remede souverain pour les morsures des chiens enragés & autre bêtes semblables; mêlé avec de la graisse de poule, il ôte toutes les taches du visage; cuit en vin ou en eau, puis pilé & fricassé en huile commune, & appliqué en forme de cataplâme sous le nombril, il appaise les tranchées des femmes accouchées, cuit à la braise & mêlé avec le vin & huile de lis, il fait apostumer les tumeurs.

Otez le cœur de l'Oignon, remplissez la cavité de tériaque ou mithridat dissous & pétri avec du jus de citron, bouchez le trou avec la rouelle qu'on aura coupée, faites cuire le tout sous les cendres chaudes, si long-tems que le tout soit bien incorporé, & mêlé ensemble; puis pressez l'Oignon ainsi cuit, & donnez à boire ce qui sera exprimé à celui qui sera frappé de peste, faites le aussi-tôt coucher, & bien couvrir, afin qu'il sue. Ce remede n'a pas son pareil contre la peste, pourvû que la sueur survienne incontinent. Il faut appliquer en même tems, un Oignon écrasé sur le bubon.

Culture des Oignons.

Les Oignons soit blancs, soit rouges, ne se multiplient que de graine & se cultivent de la même maniere.

On seme la graine en plein champ un peu à claire voye. On se serr du rateau pour la couvrir de terre; si les Oignons levent trop drus, il faut les éclaircir; cela fait que les autres viennent plus beaux. Quand ils ont une belle grosseur, on prend une planche avec laquelle on frappe dessus les montans pour les fouler; cette façon rend les Oignons plus beaux.

L'Oignon se trouve de trois couleurs, le blanc, le pâle & le pourpre rouge. Je dis de trois couleurs, car je n'estime par que ce soient trois especes différentes, vû qu'ils sont presque semblables en goût, laissant à juger de leurs qualités aux Botanistes.

Il est à remarquer qu'on peut semer les oignons avec le persil; mais quand cela arrive vous devez en semer encore d'autres sur quelque planche à part; & quand il sera gros comme le tuyau des plumes de poule, vous les pourrez replanter en rayon au plantoir, afin d'en avoir de très-gros.

Si vous en laissez sur la planche où vous l'aurez semé, il deviendra plus petit, & se montrera plûtôt hors de terre en saison, que celui qui aura été replanté.

Durant les grandes chaleurs d'Été, il voudra monter en graine, ce qu'il faut prévenir en foulant des pieds le montant, cela l'arrêtera, & fera grossir l'oignon.

Quand vous verrez qu'il sera hors de terre, qu'il aura la feuille bien séche, & qu'il sera comme l'on dit, bien aoûté, alors vous l'enleverez entierement, recherchant jusques aux plus petits dans la planche avec la binette, & vous les laisserez quelques jours sécher par monceaux sur son gueret, pour les serrer ensuite dans un lieu temperé, tirant plûtôt au sec qu'à l'humide.

Pour avoir de la semence d'Oignons, vous choisirez les plus gros que vous avez reservés; & les gélées étant passées, vous les planterez en bonne terre bien fumée, & dechargée de pierres, qui est la vraye terre que demandent les Oignons. Vous vous servirez de votre huet pour cet effet, en sillonnant la planche où vous voulez les mettre, non en long; mais en travers,

travers, & allez profondément. Puis vous poserez vos Oignons au fond de la raye, à un bon demi pié l'un de l'autre, & vous les recouvrirez en faisant un second rayon, & un troisiéme, continuant de même jusqu'au bout de votre planche.

Quand il est en graine, il est fort sujet à être renversé des vents, à cause de sa charge & de la foiblesse de son tuyau, qui se rompt & se courbe facilement, laissant choir sa tête à terre, qui pourrit la graine au lieu de mûrir. C'est pourquoi l'on y remediera, en faisant comme une petite barriere tout autour de la planche, ou bien en mettant de petits pieux d'espace en espace, à chacun desquels vous lierez quatre ou ciuq tuyaux, les approchant & penchant doucement sans les rompre, s'il se peut.

La tige étant séche, & la tête faisant paroître la graine à découvert, donne un témoignage de sa maturité : c'est pourquoi vous l'attacherez, & après avoir coupé tous les tuyaux, vous mettrez sécher les têtes sur quelque nape, mettant à part la graine qui tombera d'elle-même sur la nape, comme la meilleure, & la mieux conditionnée. Quand le tout sera bien sec, vous le broyerez dans vos mains, en retiraut avec patience & à force de sécher, le plus que vous pourrez de cette graine.

Si vous ne la voulez pas broyer sut l'heure même, vous lierez les têtes par bouquets, & les prendrez dans votre serre; elle se conservera & augmentera en bonté, n'en prenant qu'à votre besoin. Il y a tant de tromperie à acheter de cette graine, que je vous conseille de n'en prendre pour semer que de la vôtre, si ce n'est que quelque ami ne vous en envoye pour vous renouveller; car quelques marchands vous la vendent trop vieille, & par conséquent incapable de germer, ou bien ils l'échaudent; pour connoître la bonne, il en faut mettre une pincée dans une écuelle, y verser de l'eau, & la faire infuser sur de la cendre chaude un peu de tems; elle poussera son germe si elle est bonne, sinon il la faudra rejetter.

Oignons en ragoût.

On prend de gros Oignons qu'on fait cuire entre deux cendres. Il faut ensuite les depecer & les mettre dans un plat sur le rechaud avec du beurre frais, du sel, du poivre & de la muscade. On laisse mittonner le tout; quand les Oignons sont prêts d'être cuits, on y met un peu de vinaigre, & on sert ce ragoût tout chaud.

Oignons en salade.

Prenez des Oignons cuits dans le potage ou sous la cendre, assaisonnez les d'huile, de sel & de vinaigre, on peut y ajoûter du poivre.

Il semble inutile d'avertir qu'on met les Oignons dans le potage, & qu'il faut leur ôter la premiere peau, soit qu'on les mette dans le potage, soit qu'on les veuille manger en ragoût; on préfere ordinairement l'Oignon blanc au rouge, parce qu'il est d'un meilleur goût, quoi qu'il soit plus petit.

OIGNONS des fleurs. *Maniere de planter les Oignons des fleurs.* L'on en peut planter depuis le commencement de Septembre jusqu'à la fin d'Avril.

Plus vous ferez de façons, & mieux ils viendront; si vous voulez les planter en pots ou en planches, il faut toûjours la même terre; faites la même façon à l'un & à l'autre; il faut prendre un quart de bonne terre neuve, un quart de bon vieux terreau, & un quart de bonne terre de jardin, le tout bien mêlé ensemble & bien passé à la claye; faites en sorte qu'il y en ait un bon pié sur les planches, où vous planterez vos Oignons, ou bien vous en remplirez vos pots. Plantez vos Oignons à la profondeur d'un demi pié en terre; que vos pots soient creux & grands, mettez les en pleine terre jusqu'au bord, ne les retirez point qu'ils ne soient prêts à fleurir. S'ils ne géle point, & que la terre soit séche, donnez leur un peu d'eau; s'il géloit bien fort, vous mettrez quatre doigts d'épaisseur de bon terreau sur vos planches, & vous les couvrirez, vous mettrez des cerceaux dessus pour soûtenir vos paillassons & les découvrirez, quand il en sera dehors. S'il fait sec au Printems, ne manquez point d'arroser toutes vos plantes, tous ces Oignons se plantent en deux saisons de l'année, en Automne & au Printems.

OIGNONS de tubereuse. *Maniere de planter les Oignons de tubereuse.* On en peut planter toute l'année, pourvû qu'on les garantisse de la gélée, mais le meilleur est depuis le mois de Février jusqu'à la Saint Jean.

Il faut prémierement faire une bonne couche de fumier chaud, & puis remplir des pots de bonne terre & de bon terreau, & mettre deux ou trois Oignons de tubereuse dans chaque pot selon la grandeur du pot, & laisser passer hors de terre le petit bout de chaque plante, de sorte qu'il ne soit point couvert pardessus, & puis au bout de huit & dix jours que votre couche sera faite, & que le grand feu sera passé, vous mettrez vos pots dans vos couches & vous les enfoncerez jusqu'au bord du pot : vous sonderez plusieurs fois le jour dans vos couches, pour voir si le feu ne s'y met point, si elles sont trop chaudes, vous retirerez vos pots de vos couches; vous ne les remettrez guere avant jusqu'à ce que la grande chaleur soit passée; si vous voyez que la chaleur ne soit que bonne, vous les renfoncerez jusqu'au bord du pot; si vous avez des cloches vous les pouvez mettre dessus, cela leur fera du bien; si vous n'en avez point, cela n'empêchera pas qu'ils ne viennent. Aussi-tôt que les pots seront sur la couche, il les faut arroser & continuer tous les jours, s'il ne pleut point & s'il fait chaud. S'il géloit il ne leur en faudroit pas donner; vous mettrez des cerceaux sut la couche pour mettre vos paillassons dessus tous les soirs, quand le Soleil sera retiré de peur de la gélée, & en cas que vous vouliez que vos tubereuses fleurissent vite, vous pouvez faire rechauffer la couche de tems en tems avec quelque voye de fumier chaud que l'on mélera avec le vieux. On refera ensuite la couche comme si elle étoit neuve, & l'on remettra vos pots dessus comme auparavant, quand elles seront grandes; s'il fait sec, vous leur ferez donner beaucoup d'eau, pour ávoir de belles fleurs; faites ce qui est dit, vous en aurez satisfaction.

Si vous voulez planter vos tubereuses en pleine couche sans pots, vous le pouvez, pourvû que vous meniez un bon demi pié de terreau sur la couche, & vous ferez la même façon que nous avons marquée ci-dessus.

Il y a encore plusieurs especes d'Oignons comme sont ceux des tulipes, des narcisses, des jonquilles, des anemones, des renoncules, du saffran, des bassinets, du lys flame, du lys blanc, des jacintes, de l'iris bulbeux, de la couronne imperiale, de l'émérocale, du martagon, du ciclamen, & de la pivoine ou pione. Toutes ces plantes sont appellées bulbeuses. Consultez chacun de leurs articles, principalement celui des tulipes.

Il suffit d'observer ici que les meilleurs Oignons, sont les plus gros & les plus sains, je veux dire ceux qui ne sont ni tachés, ni rongés. L'estime qu'on fait des plantes bulbeuses, vient le plus souvent de ce qu'elles sont rares ou inconnues.

OIN

OING. *Voyez* COCHON.

OIS

OISEAU. Tout le monde fait ce qu'on entend par ce mot. Il y en a une grande quantité d'especes, qu'on peut raporter à quelques genres.

OISEAUX *de proye.* Ce font ceux qui vivent de rapine. On les dresse pour la chasse. Il y en a de plusieurs sortes.

OISEAUX *de riviere.* Ce sont ceux qui se plaisent dans les eaux, comme les canards, les oyes, les sarcelles.

OISEAUX *de bois.* Ce sont ceux qui habitent les bois. Tels sont les faisans, les gélinotes.

OISEAUX *passagers.* Ce sont ceux qui ne restent que pendant un certain tems dans un même climat. Les cailles, les bécasses, les grives sont des Oiseaux passagers.

OISEAUX *de voliere.* Ce sont ceux qu'on éleve dans une cage ou dans une voliere pour avoir le plaisir de les entendre chanter, comme sont les serins, les rossignols, les chardonerets.

PETITS OISEAUX. Ce sont tous les Oiseaux de la petite espece. Tels sont les moigneaux, les becquefigues.

Les Oiseaux qu'on éleve demandent quelque soin, quand ils sont blessés, ou quand ils paroissent malades; voici quelques remedes dont on pourra se servir lorsqu'ils en auront besoin.

Pour guérir les Oiseaux blessés.

Plumez doucement l'endroit où est le mal, ou bien coupez la plume, & appliquez y un emplâtre de villemagne fait du cuir doux.

Pour mettre les Oiseaux en appetit.

Prenez de la rhubarbe, de l'agaric, de l'aloës, du saffran, de la canelle, de l'anis & du sucre candi, de chacun une dragme; vous battrez toutes ces drogues & vous en ferez une poudre. Donnez leur de cette poudre le soir dans la cure, autant qu'il en pourroit tenir sur un sou. Cela leur fait sortir beaucoup d'humidité, & la cure se trouve pleine d'eau le matin si on la presse.

Il faut donner de cette poudre, quand l'Oiseau est petit, ou qu'on lui veut faire merveilles.

Pour purger les Oiseaux, & les mettre en appétit, on se sert de deux pillules de vieille conserve de rose de provins liquide, de la grosseur d'un poids.

Ceux qui vivent à la campagne peuvent se divertir à la chasse de tous ces Oiseaux, dans les différentes saisons de l'année; on va mettre ici quelques maniere de les chasser. Il faut consulter encore les articles particuliers de chaque Oiseau.

Pour enyvrer des Oiseaux & les prendre à la main.

Prenez de la lie de vin, du jus de ciguë, detrempez les l'un avec l'autre; mettez tremper du froment dedans pendant une nuit, jettez ce froment dans l'endroit où les Oiseaux viennent manger, après qu'ils en auront mangé ils tomberont yvres morts.

Autrement. Mêlez de l'ellebore blanc, avec la nourriture ordinaire des Oiseaux. Ou bien donnez leur du panis, ou millet cuit avec de l'orpiment blanc.

Comment on doit faire un Rets saillant pour prendre des petits Oiseaux.

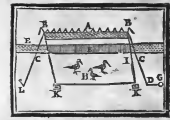
Les rets saillans ne se font jamais qu'en mailles à lozanges, à cause qu'il faut les cacher en terre; on ne les doit pas faire de plus de six ou sept toises de longueur, ni aussi plus courts que trois toises.

Pour en faire un qui puisse servir à prendre des petits Oiseaux appâtés, vous n'avez qu'à faire la levûre, ainsi qu'il a été montré dans l'article des filets, & le commencer de cinquante mailles larges de neuf lignes, qui sont les trois quarts d'un pouce, qui est une grandeur de maille sortable pour arrêter le plus petit Oiseau. Il faut faire ce filet de fil bien delié retors en deux brins; quand il sera fait, vous l'enlarmerez ainsi qu'il a été enseigné, afin d'y passer une corde cablée de grosseur convenable, selon la grandeur du filet, & l'éloignement de la loge. Le tour étant fait, il faudra le teindre avec une des couleurs approchantes de la terre où l'on tend le filet.

Maniere de prendre les Oiseaux à l'abreuvoir avec un filet saillant.

Il faut choisir un endroit fréquenté par les petits Oiseaux, & où il y ait quelque petit ruisseaux propre pour les desalterer, le long duquel on choisit l'endroit le plus commode & le plus propre, pour y faire un petit abreuvoir, de la longueur du filet qu'on veut tendre, & large environ d'un pié, ou d'un pié & demi au plus. Il faut disposer tellement cet abreuvoir, que le côté, où l'on doit tendre le filet, soit élevé de sorte que les Oiseaux ne pussent pas s'y placer pour boire; au contraire le côté opposé doit s'abbaisser en glacis, afin que les Oiseaux ayent plus de facilité pour s'approcher de l'eau. Il faut avoir soin aussi de bien nettoyer l'abreuvoir, & de couvrir l'eau qui y est, au dessus, & au côté, jusqu'à une certaine distance, de chaume, de jonc, ou d'herbes, afin que les Oiseaux, n'appercevant de l'eau, qu'à l'endroit de l'abreuvoir, soient obligés d'y aller pour boire. Le lieu étant ainsi disposé, vous tendrez votre filet de la maniere suivante. On ramasse le filet A, selon sa longueur, & à chaque bout B, on fiche en terre un crochet, ou un piquet pour le retenir; par derriere, on en met aussi un autre, ou même plusieurs le long de ce côté qui est arrêté, & l'on en met à proportion de la longueur du filet, afin que les Oiseaux ne passent point par dessous, quand ils sont pris. Vous attachez ensuite la corde C du devant du filet, laquelle est attachée au bout du filet, opposé à celui où l'on attache la grande corde, qui doit faire agir le filet; on attache, dis-je, cette premiere diagonalement à un piquet L, pour tenir le filet en état, quand il est élevé par les quenouilles, guêdes, ou guides. On attache à l'autre bout, la grande corde C, laquelle on fait passer par le crochet D, & qui va aboutir à une loge, ou à un buisson G, duquel le Chasseur se couvre, pour n'être pas apperçû des Oiseaux. Pour faire agir le filet quand il est nécessaire, on se sert de bâtons menus, de la longueur de deux, ou trois pieds, plus ou moins selon la largeur du filet; on n'en met ordinairement que deux, mais si le filet étoit fort long, ou pourroit en mettre jusqu'à trois, & même davantage. Ces petits bâtons qui sont marqués I, dans la figure s'appellent guides, ou quenouilles. Ils doivent être cochés, ou un peu fourchus par le haut, pour recevoir la corde BB, qui tient le devant du filet, & ils doivent être retenus par l'autre extrémité, par de petites palettes, ou pierres plattes fichées en terre, qui les empêchent de glisser, ou de reculer, quand on tire le filet. Au reste il faut observer, que ces palettes ne soient pas

trop élevées, parce qu'elles empécheroient le mouvement des guides, ou les feroient trébucher de côté. K sont les palettes, E le ruisseau où les oiseaux vont boire, & F le bord qui doit être couvert de chaume, ou d'herbages, comme nous l'avons marqué plus haut. Quand il y a une troupe d'oiseaux qui se sont posés sur les buissons, ou sur les arbres qui sont proche de l'abreuvoir, si quelqu'un de la troupe se détache pour venir boire, il ne faut pas tirer d'abord le filet sur lui, mais il est à propos d'attendre, que les autres soient descendus, afin d'en envelopper un plus grand nombre. *Voyez* la figure.



Maniére de leurrer l'Oiseau, ou de l'accoûtumer au leurre.



Après avoir accoûtumé l'oiseau à se paître dans un lieu obscur, & à fondre sur sa proye à trois ou quatre pas d'éloignement, il faut le leurrer, c'est-à-dire, l'instruire à connoître le leurre. Pour cela on y attache de la chair, & le jettant en l'air à la longueur de la moitié de la longe qui le tient attaché, on le fait tourner environ, & on excite l'oiseau, qui doit être éloigné de trois ou quatre pas, à se jetter dessus: lorsqu'on s'apperçoit qu'il commence à bien faire, & qu'il obéit à la voix, on s'éloigne de huit ou dix pas, ou même plus; & on lui jette le leurre en l'animant à la maniére ordinaire, à s'élever & à fondre dessus. Pour cela il est nécessaire de lui ôter le chaperon, en cas qu'il ne soit pas encore fait à se déchaperonner lui-même. Si le faucon fond avec courage sur le leurre, & qu'il s'acharne au gibier qu'on y a attaché, il faut le lui abandonner, & l'animer avec plus de force, le prendre avec la chair qui tient au leurre, & le mettre au tiroir, afin de le rendre plus gracieux. Ensuite il faut l'appeller, pour le prendre sur le poing, & lui remettre son chaperon.

Le faucon étant ainsi dressé à connoître le leurre, dans un lieu obscur, & à fondre indifféremment sur

le gibier mort, ou vivant, on doit le porter dans une plaine, où il n'y ait point d'arbre. Là ayant attaché le gibier au leurre, & desserré un peu le chaperon, on présente la chair à l'oiseau, & on l'excite en lui parlant fortement, à s'y acharner. Quand on voit qu'il s'y acharne avec courage, on s'éloigne de lui de quatre ou cinq pas, & l'on fait en sorte qu'il se déchapéronne en lui criant fortement, puis on jette le leurre en l'air, à la maniére ordinaire, & on l'excite à fondre dessus, en lui parlant avec encore plus de force. Si le faucon fond dessus, il faut le laisser se paître de la cervelle du gibier, à laquelle l'oiseau s'attache d'abord, & si le cœur & le foie sont restés entiers, il faut les lui donner, & lui en faire prendre gorgée, en lui parlant & l'animant à la maniére ordinaire.

Quand on aura leurré le faucon au grand air, en pleine campagne, & que par le moien du pât qu'on attache au leurre, on l'aura accoûtumé à revenir sur le poing, il faudra les jours suivans attacher un petit oiseau au leurre, & s'éloigner du faucon, de dix à douze pas, augmentant tous les jours la distance, à mesure que l'oiseau profite des leçons qu'on lui donne.

Lorsqu'il sera parfaitement instruit à fondre sur le gibier de la volerie pour laquelle on le destine, on le portera à cheval en pleine campagne, après l'avoir laissé un peu jeuner auparavant; & là étant attaché seulement à la filiere, afin que son vol soit plus libre, on s'éloignera de lui à vue, puis on lui criera, pour l'animer, & pour l'exciter à se déchaperonner un peu. Cela fait on jette le leurre en l'air en criant fort haut; & quand l'oiseau s'est tout-à-fait déchaperonné, on jette le leurre une seconde fois dans l'air, & si le Faucon vient à fondre dessus, on ne le retirera point, mais on le laisse s'y acharner, & l'on descend de cheval pour l'encourager à déchirer la proie, & à faire parfaitement son devoir.

Après l'avoir exercé de cette maniére pendant plusieurs jours, & l'ayant façonné à fondre sur le leurre, on continue les jours suivans, à lui donner des leçons, en le tenant libre, & entierement dégagé de la filiere. Comme on se fie alors à ce faucon, & qu'on ne craint plus qu'il s'envole, on le regarde comme un oiseau de créance, & on lui jette le leurre dans l'air, afin qu'il fonde dessus, en présence des Chasseurs, sans craindre qu'il en soit effarouché. Quand l'oiseau est parvenu à ce point de perfection, c'est un oiseau pleinement instruit, ou *un oiseau de bonne affaire*, comme on parle en Fauconnerie.

Maniére de jetter le Faucon.

Le faucon étant bien affaité, il faut l'armer de sonnettes, plus ou moins grosses, à proportion qu'il est plus ou moins fort & courageux. Il vaut mieux au commencement lui en donner d'un peu plus fortes, que de trop foibles, jusqu'à ce qu'on ait bien connu son courage. Etant ainsi armé, on le porte à cheval, dans une plaine, & là on l'excite, de la maniere que nous avons marquée ci-dessus. A ces cris l'oiseau s'anime, & commence à étendre les ailes. Alors sans perdre du tems, il faut lui ôter le chaperon, le laisser libre, & lui mettre le bec au vent, afin que le prenant aisément, il fasse sa montée avec plus de facilité. Il arrive quelquefois que l'oiseau branle en haut sur la tête du Fauconnier, & qu'il rode de bonne action; il faut alors jetter le leurre à contre-vent, & rappeller son oiseau à haute voix; & s'il venoit à chevaucher le vent, il faudroit descendre de cheval, laisser paître le Faucon de ce gibier, & le rendre gracieux & de bonne humeur, en l'acharnant sur le tiroir.

Il peut arriver quelquefois que les faucons, sur

tout ceux qui sont niais, ne veulent point s'élever en l'air, en quittant le poing du Fauconnier, & qu'au contraire ils se tiennent en bas sur une motte de terre; alors pour les en faire partir, & les obliger à revenir sur le poing, il faut avancer à cheval devant eux, & les effaroucher avec une baguete; cela les oblige à revenir au leurre, où il ne faut pas manquer de les affriander, en leur en laissant prendre quelques gorgées. Si malgré tous les soins qu'on se donne, un faucon est toûjours indocile, il faut le porter dans quelque endroit de la plaine, où il y ait des oiseaux qui vont en troupe, tels que sont les étourneaux & les corneilles; & lorsqu'on en est à une certaine distance, il faut desserrer un peu le chaperon à l'oiseau de proie, afin qu'il les apperçoive, & dans le moment que ces oiseaux s'envolent, il faut le déchaperonner tout-à-fait; & le jetter promptement dessus afin qu'il leur donne la chasse, & qu'il fasse une montée assez étendue. Pendant ce tems-là, on prend un canard, qu'on a apporté exprès de la maison; & après lui avoir joint les grandes ailes sur les paupieres, on le prend de la main droite, par la partie de l'aîle qui est au dos, & on le présente au faucon, dans l'endroit le plus commode, en lui criant, & le rappellant, pour l'obliger à fondre dessus. Lors qu'on juge qu'il peut l'appercevoir, on le jette en l'air du côté que vole le faucon, & s'il arrive que oiseau l'avillone, on lui permet de s'en paître à loisir, en l'animant de la voix. Ensuite on lui donne gorgée chaude, de la langue, du cœur, & du foie du canard; & quand il s'est repû, on prend la cuisse, pour la lui faire tirer, & assouvir pleinement sa faim, quand il sera revenu sur le poing. Il faut pratiquer ce même moien pendant plusieurs jours & jusqu'à ce que l'oiseau battant des ailes sur le poing du Fauconnier, fasse connoître qu'il veut s'efforer, & fondre sur la proie.

Si après tous ces soins & toutes ces précautions, un faucon ne s'affaire pas, il faut l'abandonner, comme un oiseau qui n'est bon à rien.

La figure suivante représente l'attitude où doit être le Fauconnier, quand il jette l'oiseau; de quelle maniére le faucon doit être posté, & comment il fond en l'air sur sa proie.

Observations sur les Oiseaux qu'on a dressée.

Il est à propos de donner ici la maniere de curer l'oiseau, pour l'induire au leurre, l'y attacher & l'obliger à revenir sur le poing, sans y être convié par le reclame. On y réussit en le prenant sur le poing, après qu'il a fait deux ou trois montées, & autant de descentes, & en lui présentant la chair d'un poulet; qu'il aura tué lui-même; & plus l'oiseau sera quinteux & hagard, & plus souvent il faudra le rappeller après qu'il aura pris son essor, & l'affriander afin de le rendre gracieux & de bonne humeur. Il faut avoir soin sur-tout d'empêcher qu'il ne prenne le change, & qu'il ne se jette sur le gibier, au lieu de revenir au leurre.

Comme il y a des faucons trop chargés de graisse, il faut avoir soin de les essimer. Ce qui se pratique de cette maniere dans le tems qu'ils se jettent sur le gibier, & qu'ils l'avillonnent. Il faut prendre le cœur d'un veau, avec du foie de poulet, puis fendre un poulet, ou quelqu'autre oiseau en quatre, & imbiber de son sang ce cœur & ce foie, que vous donnez ensuite au faucon, pour l'empêcher de s'acharner aux entrailles du gibier qu'il a pris; & pour l'essimer vous enveloppez ce cœur & ce foie de la petite plume qui se trouve au cou du poulet. Cette cure est parfaitement bonne pour dessécher le flegme de l'oiseau.



Il y a des oiseaux qui sont sujets à faire des fuites, & en particulier, les gerfauts & les faucons. Pour les empêcher de faire ces fuites & de dérober leurs sonnettes, il faut les suivre à la montée, & les rappeller au leurre, aussi-tôt qu'on s'apperçoit qu'ils veulent s'écarter; & lors qu'ils sont revenus, on les affriande avec de bon pât, & pour les rendre encore de meilleure humeur, on les acharne sur le tiroir.

Pour rappeller plus sûrement l'oiseau quinteux, on reste à l'endroit, où il a fait sa fuite, pour voir s'il fera sa rentrée, & aussi-tôt qu'il rentre, les Fauconniers piquent du côté que l'on veut le rappeller, en lui présentant du vif, qu'il ne faut pas manquer de lui abandonner, dés qu'il est descendu. Si l'oiseau a été bien affaité, il rentrera après avoir fait plusieurs feintes; c'est pourquoi un des chasseurs doit se tenir au même endroit, où il a fait sa fuite, afin de le leurrer, & de l'engager à faire sa descente.

Il y a des faucons qui charient leur gibier après l'avoir pris, quand ils sont affamés ou gourmands. Pour les en empêcher, il faut leur jetter un poulet, ou une perdrix morte attachée à la filiere. Aussi-tôt ils quitteront leur gibier, & se laisseront prendre aisément. Alors il ne faudra pas manquer de leur donner bonne gorgée, de la proie qu'on leur aura jettée.

Il y a aussi des faucons qui sont si gourmands, que dans le moment qu'on les leve pour les paître, ils baissent aussi-tôt la tête, pour se jetter sur le pât. On les corrige de ce défaut en les faisant paître à terre, sur leurs curées. Il faut leur desserrer un peu le chaperon, afin qu'ils puissent paître plus aisement. Par ce moyen ils se corrigeront bien-tôt de ce défaut.

Il y a des oiseaux qui n'étant pas bien affaités, ne veulent voler que dans la plaine. On les corrige facilement de ce défaut, en leur faisant prendre plusieurs fois le pât, dans quelque lieu couvert d'arbres.

Quelques regles particulieres, pour instruire les Oiseaux de proye aux differens vols.

On instruit les Oiseaux pour sept différens vols, qui sont le vol pour les champs, la riviere, la pie, la corneille, le heron, le milan & le lievre.

Le vol pour les champs, est celui qui demande plus de soin. Ce vol se fait de deux manieres :

On se sert ordinairement pour la prémiere, de faucons, de tiercelets de faucons, de sacres, de laniers, & de lanerets. Il faut instruire ces Oiseaux de maniere qu'ils ayent creance, non seulement à l'homme, mais encore aux chiens & aux chevaux; parce qu'ils ne volent rien en partant, lorsqu'ils soûtiennent; & c'est pour cela qu'ils sont nommés *Oiseaux legers*.

Ces Oiseaux étant parfaitement affaités, bien induits au vol, & mis hors de filiere; on leur cache le leurre, en les leurrant, & on leur fait tuer un poulet, du pennage approchant de celui d'une perdrix, & on leur en laisse prendre de bonnes gorgées. Le lendemain on prend une perdrix vivante, qu'on attache à une filiere, & on la tient cachée sous le chapeau, puis on la fait partir à propos, dans le tems que les Oiseaux sont bien tournés, & qu'ils commencent à connoître leur gibier.

Lorsqu'on est arrivé au lieu, où l'on croit pouvoir jetter les Oiseaux, on fait partir des perdrix, on les fait suivre, & on les relance. Pendant ce tems-là, on fait prendre aux faucons, de bonnes gorgées d'une autre perdrix, que l'on a portée exprès toute vivante.

Comme il arrive quelquefois que les perdrix ne partent point, si les faucons volent de bonne action, il faudra les jetter du poing, sur d'autres perdrix qui seront plus éloignées, afin que les faucons fassent leur montée, & soûtiennent de plus haut. Pendant ce tems, il faut se depécher de préparer un bon pât, pour l'Oiseau, à qui il ne faut laisser prendre qu'une perdrix, à moins qu'on ne le connoisse pour être fort courageux, & bien à la chair.

A l'égard de la seconde maniere du vol des champs, les sacres & les laniers y sont propres. On y peut employer aussi les Oiseaux de passage, ausquels on fait rendre le double de la mulette. On instruit ces oiseaux en leur faisant tuer une perdrix qu'on porte sous le chapeau; & comme ils peuvent voler du poing en fort, on tâche de faire partir des perdrix, auprès de quelque remise, afin qu'ils volent de leur gré, & de bonne action. Pour les rendre plus vifs & plus généreux, on n'a point trouvé de meilleur moyen, que de les jardiner le matin, & de les baigner souvent.

Vol de riviere. Avant toutes choses, il faut bien affaiter l'oiseau que vous destinez à cette sorte de vol. Vous lui ferez la tête avec un vieux chaperon, ou avec un chaperon un peu large; vous le porterez sur le poing, vous lui donnerez creance, & vous n'oublierez rien pour le faire à la chair. Ensuite le plaçant sur quelque chose d'élevé, vous vous retirerez de lui si doucement & si adroitement, qu'il ne puisse pas vous appercevoir. Après cela vous lui ôterez le chaperon, & lui laisserez prendre une gorgée, en le leurrant, avant qu'il se reconnoisse, puis si vous le trouvez assez affaité, vous le prendrez pour le leurrer sur le poing. Ayant continué cet exercice pendant quelques jours, vous le porterez le matin sur la pierre, pour le jardiner; il faut alors lui ôter le chaperon, puis le tourner, & à chaque tour lui donner une gorgée; enfin vous le retirerez tant qu'il tire à la longe pour venir à vous. Après cela vous vous éloignez de lui, sans qu'il s'en apperçoive, & vous revenez en lui parlant, ou le siflant. S'il vous attend le lendemain, il faudra le paître sur le leurre, & ensuite le paître encore entre deux hommes, & quand vous le verrez partir au branle du leurre, vous lui donnerez un poulet à tuer, & lui en laisserez prendre quelques gorgées. Deux ou trois jours aprés, vous monterez à cheval pour le leurrer, & vous lui ferez tuer encore un poulet, en lui criant & frappant du gand sur la botte, pour l'encourager, & s'il ne s'effraye point, vous le leurrerez ensuite sur sa foi. Etant bien duit aux exercices précédens, vous le portez dans un endroit, où il y ait un ruisseau, ou une mare, & l'ayant placé sur l'un des bords, vous passez de l'autre côté, pour branler & tourner le leurre, tandis qu'un autre Chasseur, frappe dans l'eau avec une baguette, & tient de l'autre main un Oiseau de riviere. Aussi-tôt que le faucon part au branle du leurre, vous lui jettez cet Oiseau, & vous lui en laissez prendre bonne gorgée. Il est pourtant à propos de lui abandonner le leurre au commencement, & de lui faire faire trois, ou quatre tours; puis quand il est bien tourné, on lui jette l'oiseau de riviere en criant, *la, la, la, la, la, la, &c.* vous continuerez ainsi, pendant trois, ou quatre jours.

Lorsque vous voudrez voler pour bon; il faut avoir deux faucons, affaités de la maniere que nous venons de marquer. Vous jettez d'abord le mieux instruit après l'Oiseau de riviere, afin de servir de guide, pour chasser le change, & conduire à la volerie le second, qui doit suivre incontinent le prémier. Si ces deux Oiseaux volent en rondon, & lient la proye, il ne faut pas leur permettre de s'en paitre, mais il faut la leur ôter d'abord & les jetter une seconde fois au vol. S'ils y retournent de leur gré, & volent de bonne action, vous pouvez compter qu'ils sont de bonne affaire, & excellens voleurs. A cette épreuve vous pourrez décider de la bonté de tous oiseaux légers, & autres.

Pour les tenir en état, il ne faut pas manquer, à leur faire rendre la mulette, avant que de les mettre hors de filiere.

Vol pour pie. Les tiercelets de faucon sont le plus propre à ce vol. Après les avoir instruits à l'affaitage, comme les précedens, on prend une pie, & après leur avoir fait faire deux ou trois tours, on la leur jette adroitement, & à propos, c'est-à-dire, quand ils sont bien tournés. Il faut leur donner gorgée d'un pigeon, que vous mettrez sous l'aîle de la pie, & faire ensorte qu'ils ne soient pas trompés par le penage, parce qu'ils prendroient le change dans la suite. On leur fait cette curée deux ou trois fois, & lorsqu'on veut voler pour bon, on porte les oiseaux dans un endroit propre pour cela, & l'on jette d'abord le tiercelet le plus sage & le mieux instruit, pour conduire les autres à la chasse du change. Quand le prémier tiercelet a fait deux ou trois tours, on lui montre la pie, & après l'avoir remise, on jette les autres oiseaus ausquels il faut aussi la faire voir auparavant, & quand ils l'ont prise, on leur fait curée d'un pigeon, sous l'aîle de la pie, comme ci-dessus. Après le prémier vol, on jette une seconde fois le prémier tiercelet, & quand il a fait trois ou quatre tours, on le fait suivre des autres, en leur montrant auparavant la pie. Quand ils sont revenus, vous les prenez, pour leur donner trois, ou quatre curées de pigeons; & ensuite vous les remettrez au vol, de la même maniere que nous venons d'expliquer.

Vol pour la Corneille. Les faucons sont propres pour cette volerie. On y employe aussi quelquefois le tiercelet de gerfaut, lequel doit être accompagné de deux faucons. La prémiere chose qu'on doit faire, pour instruire ces Oiseaux, c'est de les poivrer, & de leur faire la tête, avec un vieux chaperon, ou avec un

chaperon large pour les y accoûtumer plus facilement; & quand ils sont dressés au leurre, & qu'ils commencent à y venir avec la filiere, on leur donne le pât, deux à deux, afin qu'ils se connoissent, & qu'ils ne s'effarouchent pas l'un l'autre, quand ils voleront ensemble. Car il est essentiel dans le vol, qu'il n'arrive aux oiseaux aucune surprise, ce qui leur est ordinaire, manque de cette précaution; de maniere que venant à abandonner leur gibier, il arrive un désordre, auquel on ne sait comment remedier.

Ces oiseaux étant de bonne créance, on leur fait tuer une poule du pennage d'une corneille, & on leur donne bonne gorgée de cette poule, pour commencer à les mettre en chair. Il faut remarquer ici, qu'on ne doit jamais leur présenter cette poule, que le soir à l'heure du paître. Le lendemain on se contente de les acharner au tiroir; puis si l'on a une corneille en vie, on la leur présente attachée à une filiére; & aussi-tôt que les faucons ont lié leur proye, on leur met une poule noire à la main; & on leur laisse prendre bonne gorgée.

Lorsqu'on veut voler pour bon, il faut aller dans un endroit, où il y ait des corneilles, où, pour les attirer, on se servira du duc, ou d'un laboureur avec ses chevaux, ou ses bœufs, & quand le Chasseur est près des Corneilles, il leur jette, dans le vent, les oiseaux destinés à voler. On a plus de plaisir, & l'on réussit beaucoup mieux, quand il n'y en a qu'une seule. Ce vol est le plus facile de tous; mais si l'on en veût dresser un qui soutienne, on pourra instruire les oiseaux à poursuivre la corneille d'arbre en arbre, & à la faire partir, en soutenant toûjours; ce qui donne beaucoup de plaisir, & le fait durer long-tems.

Vol pour le heron. On affaite les oiseaux pour ce vol, de la même maniere que pour celui de la corneille, excepté qu'au lieu d'une poule noire, on en prend une à peu près du pennage du heron, & qu'on les laisse se paître de la chair de cet oiseau, qui est très-sain, & contribue beaucoup à les maintenir en bon état. Pour les bien affaiter dans ce vol, il faut ne leur rien donner que de deux jours l'un, mais en revanche, il faut les laisser se bien paitre du heron, faisant en sorte qu'ils le prennent de bonne guerre, & pour les y encourager, on leur en laisse faire gorgée, autant qu'ils veulent, quand ils l'ont pris.

Remarquez qu'il ne faut jamais attaquer le heron, que dans le vent, & quand il prend motte, il faut lui jetter un hausse-pié, afin de le faire monter, & ensuite un teneur. On peut aussi, pour le faire monter plus haut, tirer quelques coups de fusil: par ce moyen le vol dure plus long-tems, & donne plus de plaisir.

Vol pour le milan. On instruit les oiseaux pour le vol du milan de la même maniere, que pour celui de la corneille: observant toûjours de leur faire tuer une poule, d'un pennage ressemblant à celui du milan, & de leur en donner bonne gorgée. Le lendemain, on prend un milan, on lui émousse le bec & les ongles, pour empêcher que les oiseaux n'en soient blessés; on l'attache à une filiere & on le leur présente à terre. Quand ils ont fondu dessus, on le leur retire, & on leur présente une poule, de la même couleur, de laquelle on leur laisse prendre bonne gorgée. Ensuite pour leur faire mieux connoître leur gibier, on monte sur un arbre, d'où on leur lache le milan à propos, & s'ils fondent dessus, & le lient, on peut s'asûrer qu'on a des oiseaux de créance, & propres à voler pour bon.

Les oiseaux qu'on instruit pour ce vol, sont ordinairement les gerfauts, parce qu'ils sont plus courageux que les autres. On peut se servir aussi des sacres, quand ils sont de bonne affaire.

Vol pour le lievre. Les gerfauts sont forts propres pour ce vol. Il faut les prendre bien affaités, & leur faire tuer une poule, ou un poulet dont le pennage tire sur la couleur du lievre. Après qu'ils ont connu le vif par ce moyen, on se sert d'un lievre, auquel on a cassé une jambe, ou de la peau d'un lievre, laquelle, étant armée de chair sur le dos, on attache à la sangle d'un cheval. Aussi-tôt que les gerfauts apperçoivent cette peau qui suit, ils ne manquent point de fondre dessus, il faut descendre alors de cheval, & leur faire bonne curée de l'oiseau qu'ils auront tué.

Soins & précautions qu'il faut prendre, pour tenir les Oiseaux en santé.

1°. Il ne faut jamais donner aux faucons, gorgée sur gorgée, ni trop grasse gorgée, sur tout des bêtes qui sont en rut, mais il faut attendre qu'ils ayent passé la prémiere gorgée non seulement par haut, mais encore par bas, avant que de leur en donner une seconde: autrement on leur cause une indigestion capable de leur causer plusieurs maladies, & même de les faire mourir. Pour les purger, quand ils en ont besoin, on met quatre, ou cinq poignées d'absinthe, & vingt-cinq, ou trente cloux de gérofle, dans une pinte de vin. On y ajoûte autant de filasse, ou de cotton, qu'il est nécessaire; & après avoir cousu le tout dans un linge blanc, on le fait bouillir à petit feu dans le vin, jusqu'à ce qu'il soit presque consommé. Alors vous prenez la filasse, ou le cotton, que vous faites sécher à l'ombre, dans un lieu sec, & vous conservez cette cure, pour vous en servir dans le besoin; la dose en est de la grosseur d'une petite féve. Elle est excellente pour le rhume, les filandres, les aiguilles & autres maladies.

2°. Il faut toûjours hâcher la viande, dont on nourrit les oiseaux de proye, & l'humecter avec un peu d'eau froide l'Été, & d'un peu d'eau tiede en Hiver. Si c'est de la viande de boucherie, il faut en ôter les nerfs & la graisse. A l'égard de la volaille, on peut la leur présenter telle qu'elle est, particulierement le poulet qui est pour eux une excellente nourriture. Le pigeon, sur-tout quand il est vieux, est une nourriture trop forte & trop chaude, qui les rend trop grands voleurs & trop glorieux. Il ne faut point leur en donner, si ce n'est en tems de mûe, ou lorsqu'il fait trop froid. Il ne faut jamais non plus leur donner la chair de bœuf toute seule, mais la leur mêler avec moitié de celle de mouton.

3°. Il faut remarquer que la journée des Faucons commence le soir, & que c'est alors qu'il faut les mettre au tiroir de la curée séche, après leur avoir donné une ou deux gorgées de bon pât.

4°. Il faut les placer sur une perche, qui soit vis-à-vis le feu, afin qu'ils puissent s'allonger, & faire large, le matin quand ils voyent la lumiere. S'ils s'en acquittent comme il faut, c'est marque qu'ils sont en bon état, & qu'ils se portent bien.

5°. Celui qui a soin des oiseaux, doit relever les cures, & voir si elles ne sont point imbues d'une eau rousse; il doit aussi les sentir, pour voir si elles n'ont point contracté une mauvaise odeur. Il doit aussi prendre garde aux émeus, & remarquer, s'ils ne sont point chargés d'une humeur jaunâtre. Quand il s'en apperçoit, il faut qu'il les purge doucement, en humectant leur pât, d'un peu d'eau de rhubarbe. Il doit aussi le tremper tous les huit jours dans cet eau, quand même, il ne se seroit point apperçû de ce changement des émeus, afin de le prévenir.

6°. Le soir, & le matin, il levera les oiseaux,

de dessus la perche ; puis il les mettra au tiroir, leur laissant prendre quelques gorgées, jusqu'à ce qu'il les paisse tout-à-fait. Le jour qu'ils doivent voler, on les fait jeuner, afin de leur donner plus d'ardeur pour la proye.

7°. Pour tenir les Oiseaux en bon état, il faut leur donner deux fois la semaine, de petites pierres, ou de gros sable, c'est un remede dont ils se servent naturellement ; & si l'on remarque, qu'ils ne tiennent ni par haut, ni par bas, on leur fait prendre une pilule de la grosseur d'une petite feve, dont voici la composition. Pulverisez ensemble dans un mortier de marbre, une once de manne, une dragme d'aloës, & autant de myrrhe, une demi dragme de safran, & autant d'agaric & de rhubarbe, avec six clous de gérofle. Le tout étant réduit en poudre & bien mêlé, vous le conserverez dans une boëte, pour vous en servir au besoin. Il faut incorporer cette poudre avec un peu de pât, & leur en faire prendre, selon la dose marquée ci-dessus. Cette recette est fort bonne quand ils ont le rhume & les aiguilles, & quand ils ont fait effort, en heurtant trop rudement contre la proye.

De la mûe des Oiseaux de proye.

On distingue trois sortes de mûes. 1°. Celle des faucons, & des laniers de passage. Il faut d'abord les poivrer, & leur faire rendre le double, puis on leur met un baquet plein d'eau pour s'y baigner. Cette mûe se fait sur la perche, dans la chambre, & à la chandelle, parce que s'ils mûoient au jour, la graisse pourroit les suffoquer à force de se débattre. On les paît à sept heures du matin, & à cinq heures du soir, pendant tout le tems de la mûe.

2°. Celle des gerfauts se fait dans un lieu frais. On commence par les poivrer, mais on ne leur fait point rendre le double. On les couvre d'un chaperon un peu large, afin qu'ils puissent paitre plus aisément ; puis on les attache à un pieu, & l'on place devant le pieu, deux petits gazons, afin qu'ils puissent s'y reposer. On ne leur donne par jour qu'une grosse gorgée, & on les fait jeuner une fois la semaine. Ce jour là, on les déchaperonne, & l'on observe soigneusement s'ils n'ont point mal aux yeux, ou à la bouche.

Leur pât ordinaire doit être de petits chiens de lait, de rats, ou de souris. Si on leur donne de la viande de boucherie, il faut la hacher, & en ôter les nerfs & la graisse ; & ensuite y mêler quelques jaunes d'œufs. Quand le cerceau leur vient, il faut avoir la précaution de laver leur viande, afin qu'ils ne se dégoutent pas. Faute de viande, on peut faire leur pât de jaunes d'œufs durs trempés dans du lait.

3°. La mûe des niais, soit faucons, ou laniers de passage, se fait comme il est marqué au premier article ci-dessus : mais il faut observer que pendant trois semaines, ou un mois, on doit faire macérer leur viande, dans l'huile d'amandes douces, ou dans l'huile d'olive battue & lavée dans trois ou quatre eaux fraîches, pour lui faire faire perdre sa mauvaise odeur.

Maladies des Oiseaux de proye, & les remedes qui leur sont propres.

De la fievre.

Il est facile de connoître, quand les Oiseaux ont la fievre. Car on sent en les touchant, une chaleur extraordinaire ; leur tête & leurs pennes sont abaissées, & les petites plumes qui sont sous le menton, paroissent recoquillées ; enfin ils sont de mauvaise humeur, & ne veulent point manger. Quand on apperçoit ces symptomes, il faut les nourrir de foye de poulet, ou de chair de poulet tendre, ou d'autres petits Oiseaux, laquelle il faut laisser macérer, avant que de la leur donner dans de l'eau de buglose, ou de chicorée sauvage. Il faut en Eté mouiller les pieds de l'Oiseau, & le bloc sur lequel il repose, avec les sucs rafraichissans de plantain, laitue, & quelquefois de jusquiame. Il faut faire percher l'Oiseau malade, dans un endroit frais un peu obscur & paisible. Quand l'Oiseau est trop maigre, on le paît deux fois le jour ; & si tous les soins qu'on lui donne ne le guérissent pas, on lui fera passer la fievre, en lui purgeant la bile, avec une cure composé de filasse, ou de coton, de la grosseur d'une petite feve, & toute saupoudrée de rhubarbe pulverisée.

De l'apoplexie.

Cette maladie vient de trop de sang, ou de replétion. Elle attaque le cerveau, & bouchant les conduits, cause asses souvent la mort. Si elle vient de trop de repletion, il faut paitre les Oiseaux de cœur de veau, d'agneau, ou de jeunes chevraux ; l'on nettoye bien cette viande, & après l'avoir hachée, on la trempe en eau tiede. On peut les paitre aussi de la chair de jeunes poulets, ou de petits Oiseaux ; & pour ôter la cause du mal, il faut les purger avec une cure de filasse ou de cotton, trempée dans du sucre réduit en poudre, continuant à leur faire prendre ce remede, pendant deux ou trois jours. S'il leur ôte l'appétit, on trempe leur pât, dans un peu d'urine, pour le faire revenir.

Des absçès qui se forment dans la tête des Oiseaux de proye.

Cet accident se découvre par l'enflure des yeux, & par une humeur purulente, qui découle des narines.

1°. Pour guérir ce mal, il faut purger le ventre des faucons ; ce qui se fait, en leur faisant prendre le matin, pendant trois ou quatre jours, une pillule de la composition suivante : vous prenez un quarteron de lard, avec autant de moelle de bœuf, & après avoir coupé votre lard en lardons, vous mettez le tout tremper dans l'eau fraiche, l'espace de vingt-quatre heures, ayant soin de changer d'eau, de six heures en six heures. Ensuite ayant tiré le lard & la moëlle, vous les faites fondre, à petit feu, dans une casserole. Etant fondus, vous les passez par un linge blanc, puis vous y ajoûtez peu à peu un quarteron de sucre candi réduit en poudre, avec une dragme de saffran battu, quand la liqueur est figée, & presque froide. Après cela vous incorporez le tout ensemble, en le remuant avec un bâton plat, ou une spatule de bois, & vous le conservez dans un pot bien net. Cette composition peut se garder trois ou quatre ans, sans se gâter, ni changer de couleur ; & l'on sait par expérience, qu'elle est meilleure, la quatrieme année, que la premiere. La dose en est de la grosseur d'une petite feve. Quand ils l'ont prise, il faut les porter sur le poing jusqu'à ce qu'ils l'ayent rendue.

2°. Pour leur guérir tout à fait la tête, il faut réduire en poudre, un gros de semence de rhue, demi gros de semence d'aloës hépatique, & une dragme de safran battu. Le tout pulverisé ensemble, & l'ayant incorporé avec quantité suffisante de miel rosat, vous en faites prendre une pillule, de la grosseur d'une petite feve, pendant quelques jours.

Maladies des yeux.

Pour guérir les fluxions qui surviennent aux yeux

des Oiſeaux, lorſqu'ils ſe ſont trop échauffés à la pourſuite de leur proye, ou qu'ils ont été trop tôt mis au frais, ou enfin lorſqu'ils ont été expoſés à quelque pluyes froides, il faut les purger comme il eſt dit ci-deſſus, avec les cures de filaſſe, ou de cotton, & leur ſoufler dans les narrines, par le moyen d'une plume, ou autre petit tuyau, la poudre compoſée de parties égales de poivre, de poudre d'œuillet, & de ſemen ſanctum. Il faut ainſi leur froter le palais d'un peu de moutarde, & ſi vous appercerez, qu'il ſorte un peu de ſang corrompu par les narines, vous y inſtillerez quelques goutes de vinaigre, où vous aurez fait tremper du miel roſat ſéché, & réduit en poudre.

Des cataractes.

Il eſt de la derniere conſequence, de ne point négliger les cataractes, ou tayes, qui ſe forment aux yeux des Oiſeaux; parce qu'autrement elles deviennent incurables. Le meilleur remede pour les diſſiper, c'eſt de ſoufler ſur les cataractes, de l'aloës & du ſucre candi réduits en poudre, & mélés enſemble. L'urine d'un enfant bien ſain, inſtillée dans les yeux, eſt encore un fort bon remede, auſſi bien que le lait qu'on tire d'un œuf frais, que l'on fait cuire, comme pour le manger. Enfin le ſuc de la racine de chelidoine, bien ratiſſée, peut produire un effet très-favorable. Avant que de donner ces remedes aux Oiſeaux, il faut les purger, avec une cure de filaſſe, ou de cotton.

Du rhûme.

Le rhûme eſt cauſé ordinairement, par une pituite ou humeur âcre, qui tombé du cerveau. Pour guérir cette indiſpoſition, il faut prémierement curer les Oiſeaux à l'ordinaire, puis les faire vivre de regime, & leur donner le matin dans l'eſpace de ſix jours, une fois leur pât trempé dans l'huile d'amandes douce, & deux autres fois imbibé de rhubarbe. Si le mal eſt opiniâtre, vous le guérirez, en faiſant prendre le ſoir aux Oiſeaux, une pillule, compoſée d'aloës, de ſafran & d'hiera pigra réduit en poudre.

Du pantois.

Ce mal eſt cauſé par des humeurs âcres, qui tombant du cerveau ſur le poûmon, le deſſéchent, & alterent les organes de la reſpiration Pour remedier à ce mal, il faut purger l'Oiſeau avec de l'huile battue, & blanchie dans une ou deux eaux: ce qui ſe fait de cette maniere. Vous prenez une écuelle, ou quelqu'autre vaiſſeau percé. Vous bouchez le trou avec le doigt, vous verſez dans le vaiſſeau de l'eau bien nette, & enſuite de l'huile, & après avoir bien remué & battu les deux liqueurs, avec une ſpatule, juſqu'à ce que l'eau paroiſſe chargée de ce que l'huile a de plus groſſier, vous retirerez le doigt, & vous laiſſez couler l'eau, ayant ſoin de retenir l'huile dans le vaiſſeau. Vous en faites prendre à l'Oiſeau, & vous le portez ſur le poing, juſqu'à ce qu'il ait rendu ſon remede avec ſes émeus. Une heure, ou une heure & demi après, vous lui donnez du cœur de veau, ou du foye de poule mouillé. Si l'Oiſeau eſt bien à la chair, on peut lui faire macerer ſa viande dans l'eau de rhubarbe, & lui en donner gracieuſement, après l'avoir bien nettoyé. Vous continuez de la ſorte, l'eſpace de ſix ou ſept jours obſervant de le purger avec une cure de filaſſe, ou de cotton, le quatreme jour.

Le pantois ſe connoit particulierement à ces ſignes: 1°. Si l'Oiſeau a de fréquens battemens de poitrine. 2°. Lorſqu'il fait mouvoir ſon balay tantôt bas, & tantôt haut. 3°. S'il ne peut émeuter, ou ſi ſes émeus ſont petits, ronds & ſecs. 4°. Si l'Oiſeau a le bec ouvert, s'il bâille, & s'il ferme le bec en haut. Ce dernier ſigne eſt mortel.

De la craye.

C'eſt une dureté des émeus ſi extraordinaire, qu'il s'y forme de petites pierres blanches, de la groſſeur d'un pois, leſquelles venant à boucher le boyau, cauſent ſouvent la mort aux Oiſeaux, ſi l'on n'a ſoin d'y remedier. Comme ce mal eſt cauſé, par un humeur ſéche & épaiſſe, il faut l'humecter & l'attenuer, en trempant la viande des Oiſeaux dans du blanc d'œufs, du ſucre candi battus & mélés enſemble.

Des filandres.

Il y a deux ſortes de filandres; les prémieres ſont de petits filamens, ou filets aigus, qui proviennent d'un ſang caillé & déſſéché, par la rupture de quelque veine, ou pour avoir mangé de la viande puante, ou trop graſſe, ou trop groſſiere. Quand les Oiſeaux ſont attaqués de ce mal, ils ſont maigres & attenués; ils ont les plumes hériſſées ſur le dos, & on les entend crier, comme pour ſe plaindre. Alors il faut les curer avec la filaſſe, ou le cotton préparés.

Les autres filandres, ou aiguilles ſont de petits vers qui ſe forment dans le corps du faucon. Pour le ſoulager, il faut prendre une gouſſe d'ail, en ôter le germe, & remplir le vide de ſafran, enſuite lui faire avaler le tout en guiſe de bolus. Il faut recommencer quarante jours après, parce que ce remede ne tue pas les vers, mais les étourdit ſeulement, pour la prémiére fois.

Des vers.

On connoit que les Oiſeaux ont des vers, lorſqu'ils ſont pareſſeux, que leurs émeus ne ſont ni purs, ni blancs, & qu'ils remuent leur balay, de côté & d'autre. Ces vers qui ſont extrémement déliés s'attachent au goſier, autour du cœur, du foye & des poûmons. Pour les faire mourir, faites prendre aux Oiſeaux, un bolus gros comme une féve, de poudre d'agaric, ou d'aloës, mélée avec de la corne de cerf brulée, & du dictame blanc, incorporant le tout enſemble, avec quantité ſuffiſante de miel roſat. Quand les Oiſeaux ont pris ce médicament, il faut les porter ſur le poing, & ne les point quitter, qu'ils n'ayent rendu leurs émeus, aprés quoi on leur donne un pât bon & bien préparé.

De la goutte.

Les Oiſeaux de proye ſont ſujets à la chiragre, qui eſt une eſpece de goute cauſée par une humeur âcre & épaiſſe, laquelle s'attache aux jointures des mains, & cauſe de petits nodus, qui en empéchent le libre mouvement, en ſorte que les Oiſeaux ne peuvent avillonner le gibier. On connoit qu'ils ſont attaqués de ce mal, quand ils s'appuyent tantôt ſur un pié, & tantôt ſur un autre, & qu'ils ont les doigts enflés. Pour les guérir, il faut les leur frotter avec du vinaigre & de l'eau où l'on aura delayé, battu auparavant du blanc d'œuf. Au lieu d'eau naturelle, on peut ſe ſervir d'eau roſe, & ajouter quatre dragmes de poudre d'accacia, avec autant de poudre de cire d'Eſpagne.

Du crac.

Pour remedier à cette maladie, il faut purger les Oiſeaux avec une cure de filaſſe, ou de cotton, & enſuite les paitre avec des viandes macerées dans l'huile d'amandes douces, & dans l'eau de rhûbarbe alternativement; puis leur donner encore une cure, comme auparavant.

On peut lier la cure avec de la rhûe, ou de l'absynthe, & si l'on remarque que le mal soit aux reins, &en dehors, il faudra faire tiédir du vin, & en étuver ces parties.

Des ulceres qui viennent à la bouche des Oiseaux.

Pour guérir ces sortes d'ulceres, qui sont très-dangereux, on se sert du miel rosat, ou de poudre tithymale, & de coque de noix. Pour les réduire en poudre, on les concasse, & les ayant enveloppés dans un linge mouillé, on les met sous la cendre chaude. Etant réduites en poudre très-subtile, on en applique sur l'ulcere, deux fois le jour. On peut se servir aussi de suc de citron, & en laver l'ulcere, & quand il est bien net, & tout-à-fait guéri, on étuve l'endroit, avec du sirop de mûres. Il ne faut pas oublier de curer l'oiseau à l'ordinaire, avant que de lui faire aucun remede.

Des excroissances de chair qui viennent à la bouche des Oiseaux.

Pour enlever ces excroissances, qui sont de petites carnosités blanchâtres, ou noirâtres, de la grosseur d'un petit pois, on se sert de ciseaux, & on les retranche le plus adroitement qu'il est possible. Si l'endroit où elles sont placées ne permet pas l'usage des ciseaux, il faut les faire ronger, en y appliquant de l'alun brûlé, ou une goutte d'huile de souphre distilée. On se sert pour cela d'un petit linge, ou d'un peu de coton.

De plusieurs autres accidens, qui peuvent survenir aux Oiseaux.

Il arrive quelque fois, que les faucons sont blessés, en attaquant le milan, ou le heron. Si la blessure qu'ils ont reçûe, est légere, vous la guérirez avec le reméde suivant. Mettez dans un pot verni une pinte de bon verjus. Faites y infuser pendant douze heures, pimprenelle & consoude, de chacune une poignée, avec deux onces d'aloës, & autant d'encens, une quantité suffisante d'origan, & un peu de matic. L'infusion étant faite, passez le tout par un linge, avec expression, & gardez ce remede, pour le besoin. On se sert de cette colature pour étuver doucement la blessure, qui se guérit par ce moyen, fort aisément.

Si la blessure est considerable, il faut couper d'abord la plume, pour empêcher qu'elle ne s'y attache, & y mettre une tente imbibée de baume, ou d'huile de millepertuis.

Si la blessure est interne, ayant été causée par l'effort qu'à fait le faucon en fondant sur sa proie, il faut prendre un boyau de poule, ou de pigeon, vider & laver bien ce boyau; puis mettre dedans, de la momie, & faire avaler le tout à l'oiseau. Il vomira sur le champ, le sang qui sera caillé dans son corps, & peu de tems après, il sera parfaitement guéri.

Si la blessure de l'oiseau est considerable, mais extérieure, & que les nerfs soient offensés, il faudra prémierement la bien étuver, avec un liniment fait avec le vin blanc, dans lequel on aura fait infuser des roses séches, de l'écorce de grenade, un peu d'absynthe & d'alun; ensuite on y appliquera de la thérébentine.

Des fractures.

Si l'oiseau se casse une jambe, ou une cuisse, il faut la lui remettre, le plus promptement & le plus adroitement qu'il est possible, ensuite on y met une carte, ou une petite éclisse, pour la tenir en état; puis on y applique un emplâtre de poix noire fondue, dans laquelle on mêlera de la farine. On purgera aussi l'oiseau, pour détourner l'humeur, & on le tiendra dans un lieu chaud, sur-tout si le tems est froid, & on laissera l'emplâtre jusqu'à ce qu'il tombe de lui-même.

De la mullette empelotsée.

Pour guérir les oiseaux qui ont la mulette empelotée par une humeur visqueuse & gluante qui retient les cures, il faut les purger avec la filasse, ou le cotton liés de sel ammoniac, & d'une fois autant de sucre candi. Ensuite on les porte sur le poing, & on les jardine, mettant un baquet plein d'eau auprès d'eux; puis on leur desserre le chaperon, le lâchant presque tout-à-fait, & on ne les quitte point qu'ils ne commencent à tirer du collier. Alors ils ne tardent guéres à rendre la doublure. Deux heures après, on leur fait demi gorgée d'une cuisse de poulet toute chaude, ou d'une aile de pigeon bien trempée. Il faut donner aux laniers & aux sacres, une dose plus forte de sel ammoniac, qu'aux tiercelets & aux faucons.

Des accidens qui arrivent au penage des Oiseaux.

Il arrive quelquefois aux oiseaux courageux, de se rompre & de se froisser les pennes, en battant leur proie trop rudement.

Si les pennes ne sont que torses, on les redresse facilement en les mouillant dans de l'eau, un peu plus que tiéde. Si elles sont torses & pliées, on les remet dans leur prémier état, en les étendant, entre des côtes, ou troncs de chou fendus en long, que l'on aura fait chauffer entre deux braises; ou bien en appliquant dessus, en forme de cataplâme, de l'avoine cuite, & réduite en consistance de bouillie.

Si la penne est rompue, de sorte qu'elle ne tienne plus qu'au nerf de dessus, il faudra la coudre, ou la cheviller adroitement, avec une aiguille fine, enfilée de soie déliée, ou de fil très-fin. Quand on a passé le fil plusieurs fois en long, de l'une à l'autre partie de la penne, de maniére qu'elle paroisse ferme & dans son état naturel, on fait des nœuds, & l'on coupe tout auprès le fil qui reste.

Si la penne est tellement rompue qu'il faille absolument la couper; il faudra faire cette opération dans le tuyau de la penne, & prendre une autre penne de quelque oiseau semblable, laquelle vous couperez au même endroit, puis vous insererez le tuyau de celle-ci, dans le tuyau de la prémiere, & vous collerez l'endroit de l'insertion avec de bonne colle de poisson. C'est cé qu'on appelle enter une penne, au tuyau. Pour avoir toûjours la facilité d'enter les pennes, il faut conserver celles des oiseaux qui meurent.

On peut enter encore d'une autre façon, en coupant la penne au dessus du tuyau, par le moien d'une aiguille à trois carres, & pointue par les deux bouts, que l'on fait entrer jusqu'à moitié, de part & d'autre dans les deux plumes. Il faut auparavant faire tremper cette aiguille, l'espace d'une heure, dans du vinaigre & du sel, ou dans du jus de citron, ou de limon, & à leur défaut, il faut l'enfoncer dans un oignon, ou dans plusieurs gousses d'ail, selon sa longueur.

Si un faucon s'étoit démonté une serre, il faut incorporer de la crotte de chévre ou de brebis, avec de la thérébentine de Venise; ensuite on mettra de ce mélange dans une petite chausse de cuir, qui sera faite exprès pour le doit de l'oiseau qui est démonté. Quelque tems après, il se trouvera par ce moien, remonté comme auparavant.

Instruction pour le vol des Autours.

Ce que nous avons dit ci-dessus, pour élever & instruire les oiseaux de proie, seroit imparfait, si nous négligions de parler des autours. Il est vrai que ces derniers oiseaux ne donnent pas tant de plaisir que les autres, mais on est bien dédommagé par la quantité du gibier qu'ils abbattent, & ceux qui aiment plus l'utile que l'agréable, comme sont les simples Gentils-hommes, trouvent mieux leur compte à chasser avec l'autour, qu'avec les autres oiseaux de leurre, qui ne conviennent qu'aux Princes & aux grands Seigneurs, lesquels sont en état d'entretenir grand nombre de valets, de chiens & de chevaux. L'autour n'est pas de grande dépense; il est aisé de l'élever & de l'instruire; quand on le fait chasser, tout son exercice consiste en finesse & en ruse: ce qui doit faire beaucoup de plaisir à ceux qui sont entendus dans l'art de la Fauconnerie, & quand l'autour a besoin d'aide, il peut être secouru par des valets, ou autres gens à pié.

Cet oiseau est le plus grand de la Fauconnerie, après le gerfaut. Il est de couleur fauve, & semé de taches jaunes; il a les ailes courtes, la tête petite, les yeux noirs, & très-enfoncés, le bec gros & recourbé, les serres noires, les jambes hautes & jaunes, la queue longue & large.



Les autours sont distingués par leur âge, par leur pennage, par leurs yeux, ou par le lieu d'où on les tire.

1°. Par rapport à l'âge, on appelle *autour niais*, celui qui a été pris dans le nid, & qui n'a pas encore volé; *autour branchier*, celui qui a commencé à voler, & qu'on a pris sur les branches des arbres; *autour passager*, celui qu'on a pris en passant ou avec le filet ou autrement; *autour fourcheret*, celui qui est de moyenne taille, entre *formé* & le *tiercelet*, & qu'on appelle aussi quelquefois *second*.

2°. Par rapport au pennage, il y en a de roux, de blonds, de bruns, de blonds & bruns, & d'autres d'une couleur toute différente, en sorte que sans une longue pratique, on s'y trouveroit souvent trompé; tant est grande la différence du pennage de ces oiseaux.

3°. Par rapport aux yeux, la plûpart les ont noirs, mais on en trouve quelques uns, qui les ont d'un brun clair, d'autres comme de couleur d'ambre jaunes, d'autres tirant sur le roux, &c.

4°. Par rapport aux lieux, où ils prennent leur origine. Ceux qui naissent dans nos climats sont de taille médiocre; mais ceux qui nous viennent des autres pais, sont ou beaucoup plus grands, ou beaucoup plus petits, selon la différence de l'air qu'ils ont respiré, ou des alimens, dont ils ont été nourris.

Au reste, toutes les différences que nous venons de marquer, ne constituent point différentes espéces d'autours. C'est toûjours la même espece, qui n'est diversifiée qu'accidentellement.

Comment il faut choisir les Autours.

On ne doit jamais enlever les autours *niais*, de leur aire, qu'ils n'ayent commencé à noircir, & qu'ils n'ayent la queue au moins à la moitié de sa juste longueur; car plus ils sont forts, plus on les estime; c'est pourquoi l'on doit faire encore plus de cas des autours *branchiers*, que des *niais*. Les *fourcherets* valent mieux que tous les autres. Les *tiercelets* sont beaucoup moins estimés que les *formés*; parce qu'ils ne sont pas de si longue garde, & qu'ils sont sujets à se débattre; quoi qu'ils soient beaucoup plus légers pour le plaisir. Les autours de passage sont d'excellens oiseaux, sur-tout pour les pais de montagnes, où il y a des arbres; parce qu'ils suivent leur proie, & se branchent fort à propos; il faut les choisir d'une mûe, ou d'un an, pour pouvoir les instruire, & les affaiter, comme il faut.

Instructions pour nourrir & dresser les autours.

On tient ordinairement les autours à la cuisine, parce qu'ils se plaisent dans les endroits chauds; c'est aussi afin de les faire au bruit du monde & des chiens.

Pour les bien dresser, il faut les nourrir à la main, & les paître de chair de volaille, prenant garde qu'ils ne s'empelottent point, lorsqu'on leur donne de la plume, qu'ils ne peuvent digérer. Il faut pourtant avoir attention, à ne leur pas faire connoître la volaille, ni les pigeons, autrement ils dépeupleroient la basse-cour. Ainsi quand on les paîtra de vif, il faudra leur donner de petits oiseaux, ou des perdreaux, ou des perdrix, ou des tourterelles, ayant soin d'arracher auparavant la queue à ces différentes sortes de gibier.

On dresse aisément les autours, en pratiquant à peu prés, les mêmes leçons que nous avons données ci-dessus, pour les autres oiseaux de la Fauconnerie. Les autours se rendent sans peine sur le poing, par le moien du tiroir, & ils ne s'écartent point, pour peu qu'on les traite avec douceur. On peut chaperonner les passagers, mais les niais ne s'accommodent point du chaperon.

Si vous avez un autour passager, d'une mûe, votre prémiere attention doit être, de le rendre gracieux, & de l'affaiter: ce qui vous réussira parfaitement, en le traitant avec douceur.

Les autours niais ne portent point du poing, comme les passagers; c'est pourquoi l'on doit les accoûtumer à suivre; mais quand ils sont dresés, il faut avoir toûjours l'œuil sur eux & s'en meffier, parce qu'ils se paissent de guet, & prennent souvent la perdrix à la

dérobée, ce qui fait qu'ils se perdent. Pour remédier à cet inconvenient, il faut dans les commencemens ne les laisser gueres suivre, & ne les faire voler que modérément, afin qu'ils ne viennent pas à se reconnoître, & à devenir sauvages, comme auparavant.

Soins qu'il faut prendre, pour tenir les autours en bon état.

1°. Il faut armer de cotton, les cures qu'on donne aux autours, pour les obliger à les mieux prendre.

2°. Il faut acharner tous les matins, les autours au tiroir, dans un endroit, qui ne soit point exposé à l'ardeur du soleil, ni trop près du feu.

3°. Après qu'ils ont tiré, il faut les tenir dans un endroit, qui ne soit ni trop froid, ni trop humide, & qui soit à l'abri du vent; autrement on leur causeroit des indigestions très-dangereuses.

4°. Quand on présente le tiroir aux autours, il est à propos de le tremper dans du vinaigre & de l'eau, où l'on aura mis un peu de sucre candi; si c'est en Eté, & dans l'arriere saison.

5°. Pour ne pas rebuter les autours, on ne doit jamais les abbattre que dans la derniere nécessité.

6°. Pour les accoûtumer à obéir, il faut toûjours leur présenter le tiroir, quand on veut qu'ils se tiennent sur la perche, ou dans quelqu'autre endroit que ce soit.

7°. Il faut jardiner tous les matins les autours, dans un lieu exposé au soleil, & où le vent ne donne point du tout, après qu'ils ont pris leur pât. On les laisse pendant deux heures en cet état, sur une perche, ou sur un bloc.

8°. Il ne faut pas manquer de les baigner une fois par semaine. Le jour qu'ils ont pris le bain, il ne faut pas les faire voler. Il y a même des Chasseurs, qui les laissent reposer encore le lendemain, de peur que l'agitation qu'ils se donnent en volant, ne rende inutile le rafraîchissement qu'ils ont pris.

9°. Comme les autours sont d'un tempérament délicat, qui demande à être ménagé, on observera de ne les point faire voler deux jours de suite, ni de ne les pas purger aussi souvent, que les autres faucons.

10°. Pour les délasser d'avoir été sur la perche, où ils se sont débattus, on les met ordinairement dans un petit cabinet, sans être attachés.

11°. Quand on purge les autours, il ne faut jamais les abbattre. Il les faut purger trois jours de suite au commencement de l'année, & avant que de les mettre en mûe. On les purge avec de la chair & de la manne, & les pillules qu'on leur donne doivent être blanches ou rouges. Le quatrieme jour, on leur fait avaler une pierre d'aloës dans un morceau de chair.

En Hiver, on les purge avec six grains de poivre blanc, qu'on enveloppe aussi dans un morceau de chair. Cette cure doit se réïterer de vingt jours en vingt jours.

12°. Pour déterger les humeurs visqueuses qui se forment dans la mulette & autres parties du corps des autours, il faut leur faire prendre deux fois l'année, une ou deux prises de l'herbe qu'on appelle vulgairement *Eclaire.*

13°. Quand ils commencent la mûe, c'est un remede singulier pour eux, de leur faire prendre un blanc d'œuf, battu avec du sucre candi, ou seulement de l'huile battue; on doit leur réïterer cette cure tous les dix jours.

14°. Lorsqu'on veut paître un autour, il faut auparavant l'acharner au tiroir sec; puis vous leur donnez de la chair, que vous aurez coupée par petits morceaux, & que vous aurez fait tremper dans de l'eau de fontaine tiede, dans laquelle vous aurez fait fondre du sucre candi ou de la manne. C'est le moyen de les garentir de la craye, de la gravelle, du susbec, qui est une maladie mortelle pour les autours, du chancre, & de certaines petites glandes qui leur viennent dans la bouche, enfin de beaucoup d'autres maladies, qui sont causées par l'altération ou par la constipation.

Cette maniere de paître les autours, les garentit encore de l'obstruction des nazeaux, qui empêche le flegme de couler du cerveau. Enfin elle les garentit des barbillons, & les entretient dans une netteté de corps & une santé parfaite.

Maniere de dresser les autours pour le vol.

Il ne faut jamais faire voler un autour, que dans un tems propre; c'est-à-dire, qui ne soit ni trop froid ni trop chaud. Il ne faut pas l'exposer non plus, quand il fait du vent, sur-tout quand il n'est pas encore accoûtumé à voler. Dans les commencemens, il faut toûjours chercher à lui faire plaisir, soit qu'on mette la perdrix au pié, ou qu'on la remette au buisson. Il ne faut pas non plus lui en faire voler plus d'une ou de deux, jusqu'à ce qu'il soit animé; & quand il est revenu, on doit lui laisser reprendre haleine, avant que de le laisser aller une seconde fois.

Maniere de jetter ou lâcher les autours.

Il ne faut jamais lâcher les autours de rabat; c'est-à-dire, les lâcher après les avoir trop long-tems retenus, cela les rend mal gratieux. Il ne faut pas non plus leur faire voler une perdrix, lorsqu'elle est trop éloignée ou qu'elle a l'aile trop forte; parce que cela les rebute, mais il faut la faire repartir, afin que les autours la voyent de plus près, & fondent dessus avec moins de peine & plus de promptitude.

Il ne faut jamais aller à la chasse que la rosée du matin ne soit passée; parce qu'ôtant le sentiment aux chiens, & mouillant le pennage des autours, quand ils descendent à tire, ils sont obligés de se mettre sur des arbres, pour s'éplucher.

La gélée est encore plus dangereuse pour les autours. Il ne faut les faire voler pendant ce tems-là, qu'avec beaucoup de précaution, & quand ils sont en chasse, il faut toûjours leur donner le tems de guetter les perdrix à la remise, afin de les empieter mieux, & qu'ils ne les manquent pas.

Pour faire descendre les autours des arbres où ils se sont perchés; il faut attacher une perdrix morte par l'aile, à une filiere longue de quatre ou cinq toises, & la trainer ainsi à la vûe des Oiseaux, qui partiront aussi-tôt, pour fondre dessus.

Il est nécessaire de secourir les autours à la remise; pour cela il faut s'en approcher doucement, & éloigner d'eux les chiens & les chevaux qui pourroient les épouvanter. C'est pourquoi il est bon de ne mettre que quatre couples de chiens à la volerie, & de les tenir toûjours en crainte.

Il faut autant qu'il est possible, chasser toûjours à l'abri du vent, & jamais dans le fil du vent. Il faut tenir à la main, une baguette, qu'on fourre dans les buissons, pour en faire sortir la perdrix, quand elle se met au crû. Les autours qui volent bas, entrent beaucoup mieux au vent, que ceux qui relevent, & par conséquent sont meilleurs.

Il ne faut pas tenir long-tems les autours passagers, sans les faire voler, parce qu'ils deviennent paresseux, & de mauvais affaitage. Quand le tems ne permet pas de les faire voler, on les porte de trois jours, en trois jours dans une plaine ou autre endroit propre, & là ayant attaché une perdrix vivante, à un des bouts d'une filiere longue de douze à quinze toises,

& l'autour à l'autre bout, puis on fait partir la perdrix du côté de l'oiseau, qui fond aussi-tôt dessus. Il faut l'en laisser paître & prendre une bonne gorgée.

Vol pour le canard.

Pour instruire un autour & le bien dresser à ce vol, il faut lui faire connoître des canards domestiques, & l'en laisser paître quelquefois. Il faut choisir pour cette chasse l'autour le plus ardent & le plus courageux, & quand il est affaité, on le porte sur le poing, vers quelque fossé bien creux, ou canal, où il y ait des canards; & quand on sait précisément l'endroit où ils sont actuellement, on avance doucement tout droit à eux, & l'on se montre tout à coup sur le bord. Alors les canards prennent la volée, & l'autour partant aussi-tôt du poing à la toise; c'est-à-dire, tout d'une haleine & d'un seul trait d'aile, ne manque pas de fondre sur quelqu'un d'eux.

Vol pour le lapin.

On choisit un autour propre à voler le poil, ce qu'il est aisé de connoître en présentant un lapin vif à plusieurs de ces oiseaux; car on voit celui qui paroit avoir plus d'ardeur à se jetter dessus. On affaite ensuite cet oiseau, & quand on veut le faire voler, on le porte aux endroits où il y a des lapins, aux heures qu'ils sortent de leurs clapiers.

Accidens qui peuvent arriver aux Autours, faute d'être bien gouvernés.

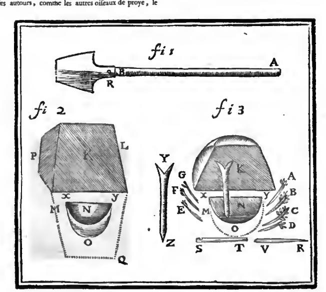
Il ne faut pas s'imaginer, qu'il faille laisser jeûner les autours, comme les autres oiseaux de proye, le jour qu'ils doivent voler, afin de les rendre plus ardens & plus âpres à la volerie. Au contraire il faut avoir soin de les paître; autrement ils tombent dans une défaillance, qu'on nomme *boulimie*; c'est une maladie causée par des humeurs qui tombent du cerveau, dans la mulette: ce qui arrive particulierement pendant l'hiver, dans les grands froids, lorsqu'on n'a pas soin de donner aux autours, une nourriture abondante & propre.

Il arrive quelquefois, qu'en chassant dans un tems trop chaud, les autours s'enlevent si haut qu'on ne les apperçoit plus. Pour ne les pas perdre, il faut se coucher par terre & attendre avec patience, qu'ils fassent leur entrée, & qu'ils descendent. C'est ordinairement sous le vent & sur les arbres, d'où l'on peut les faire descendre, en leur présentant du vif, ou une perdrix morte attachée à une filiere, comme nous l'avons marqué ci-dessus.

Nous ferons observer, en finissant cet article que l'on instruit, & que l'on guérit les autours à peu près comme les autres oiseaux de proye.

Comment les paysans prennent grand nombre d'Oiseaux aux fossettes.

Les paysans qui gardent leurs bestiaux dans les bois, prennent quantité de merles, de grives & d'autres oiseaux, qui mangent des vers de terre, avec de certains trous qu'ils font en terre, lesquels trous sont vulgairement appellés fossettes. La saison de cette chasse est depuis le commencement du mois de Novembre, jusqu'au mois de Mars; je m'y suis diverti avec utilité, en ayant pris quelquefois deux douzaines en un jour de diverses especes.



Si vous voulez passer quelque tems à cette chasse, jettez les yeux sur les figures qui sont ici représentées. La premiere est un instrument nécessaire pour ce dessein. C'est une petite pelle de fer, large de trois ou quatre doigts, ayant une douille R, avec un petit trou pour y mettre un clou, afin d'y faire tenir un man-

che ou bâton A B, long de trois ou quatre pieds. Ces fossettes se doivent faire à l'abry des vents de galerne ou du Septentrion, & d'amont ou d'Orient, parce qu'ils sont toûjours froids, & par conséquent gelent la terre. C'est pourquoi les oiseaux ne s'y amusent pas pour y chercher de vers, autrement des achées; ils vont aux autres côtés où le Soleil donne toûjours. Vous les devez donc faire le long des hayes, parce que les oiseaux grattent & rangent les feuilles sous lesquelles ils trouvent les vers.

Faites une petite fossette en terre, comme elle est représentée dans la deuxiéme figure large depuis x, jusqu'à la lettre y, de sept pouces, & du côté O de quatre ou de cinq, & depuis x vers O de six, & profonde de cinq ou six.

Ayez un petit bâton coupé de biais & pointu, que vout ficherez au bord de la fossette par le dedans, mais pour ne vous y point tromper, reglez-vous sur les pieces particulieres qui sont dessinées dans la troisiéme figure. Prenez donc un petit bâton V R, moins gros que le petit doigt, long de cinq pouces; coupez le en biaisant par le bout V, & que le reste aille en diminuant vers R; fichez le en terre au bord du dedans de la fossette, au lieu marqué M & que le bout, qui est coupé de biais, soit à fleur de terre. Ayez un petit bâton S T, un peu plus gros qu'une plume à écrire, long de quatre pouces, qui soit plat d'un côté, & de l'autre, faites une petite coche eu bout S. Vous eurez encore une petire fourchette de bois Y Z, un peu plus grosse que les deux autres bâtons, longue de cinq ou six pouces, coupée par le bout Z comme un coin à fendre du bois; prenez le landais figure prémiere, & vous en allez en quelque endroit lever un gazon, marqué des lettres P K L, qui soit plus grand de trois doigts, tout autour de la fossette, épais de quatre à cinq pouces, & taillé de façon qu'il soit plus petit de trois doigts tout autour par le côté L, que celui qui est marqué K & qui est herbu; portez ce gazon proche de la fossette, & posez le côté le plus large, à trois doigts du bord aussi le plus large de la fossette, qui est marquée des petites lettres x y; prenez le bout S du petit bâton, & posez son bout plat sur le bout M de celui qui est piqué en terre; puis mettez le bout de la fourchette dans la petite coche en S, & renversez le gazon dessus, de sorte que le bout fourchu Y soit sous l'endroit marqué K. Approchez ou reculez le petit bâton, qui porte la fourchette, tant que le tout tienne si peu, qu'un petit oiseau marchant sur le bout T du bâton, fasse tomber le gazon, qui l'enfermera dans la fossette.

La troisiéme figure vous représente la machine tendue en l'état qu'elle doit être, & pour y attirer les oiseaux, ayez des vers de terre, nommés achées, ou laiches, & de longues épines en guises d'épingles. Prenez une de ces épines, & passez la au travers du milieu des corps de trois ou quatre de ces vers, que vous piquerez ensuite dans la fossette entre y & x, à la lettre N, de façon qu'ils puissent être vûs de ces oisezux. De crainte que les oiseaux n'aillent par les côtés prendre les vers, il faut y piquer de petits brins de bois A B C D E F G, afin qu'ils soient contraints d'y aborder par le devant à la lettre O où ne pouvant atteindre les achées, ils seront forcés de se poser sur la marchette où petit bâton T, qui tombe tout aussi-tôt, & les renferme dans la fossette.

Quand il gêle bien fort, il faut dès le matin gratter un peu la terre au devant de la fossette pour y faire aller les oiseaux, qui cherchent la terre fraichement remuée pour y trouver à manger.

Moyen pour prendre les Oiseaux qui sont dans les Greniers.

Les moineaux, autrement pesses ou passeraux sont fort importuns en ce pays; je crois qu'il en est de même dans les autres contrées. Dans la nôtre, ils sont comme domestiques, principalement l'Hiver, & une partie du Printems; ils vont dans les chambres, où ils croyent trouver à manger, mais plus souvent encore dans les greniers où on serre le grain. Les Religieux & Religieuses en sont fort importunés dans leurs Refectoirs; car aussi-tôt qu'ils trouvent une fenêtre ouverte, ils se jettent dedans. C'est ce qui m'a été dit par plusieurs Religieux & Religieuses à qui j'ai donné l'invention de les prendre, qui est la même que celle que je raporte ici.

La figure qui doit répondre à ce discours est à la page suivante.

Supposez que les croisées A B C, soient les fenêtres du lieu où les oiseaux vous incommodent, fermez les toutes, & laissez les volets I K L M N ouverts, & une des fenêtres par laquelle vous croyez qu'ils entreront plus facilement: par exemple, celle qui est marquée de la lettre A, à laquelle vous attacherez le bout d'une ficelle au milieu F, qui passera dans quelque boucle au trou G du chassis. Il faut que l'autre bout H aille rendre à la porte de la chambre, ou qu'il touche à terre par le dehots, selon la commodité du lieu, & que vous le jugerez à propos. Ouvrez encore une autre fenêtre comme celle qui est marquée de la lettre E, & fermez la croisée C avec un filet contre-maillé C D, qu'il faudra faire tenir tout autour du chassis avec de petits cloux de six en six pouces. Jettez un peu de mie de pain sur le bord de la fenêtre & dans le milieu O P Q de la chambre, afin d'y attirer les oiseaux. Quand le tout sera ajusté, retirez-vous, retournez voir de tems en tems par le trou de la serrure ou quelque autre, s'il y a des oiseaux dans la chambre, & s'il s'y en rencontre, tirez la ficelle H, qui fermera la fenêtre A; puis étant entré, fermez tous les volets, & ne laissez ouvert que la fenêtre où le filet est tendu, les moineaux iront sous se jetter dedans d'où vous les retirerez; vous remettrez les fenêtres en état pour en prendre d'autres, n'oubliant pas de jetter d'autres miettes de pain sur le bord de la fenêtre.

Si la corde qui doit fermer la croisée A, va par dehors, il faut guetter quand les oiseaux entreront; mais il est plus à propos & plus commode qu'elle soit à la porte de la chambre; car ils pourroient peut-être s'épouvanter la voyant prendre par dehors, par ce moyen vous pourrez facilement prendre les moineaux qui vous importunent. On peut encore se servir aux greniers de l'invention que l'on va enseigner.

S'il n'y avoit qu'une fenêtre qui se fermât à deux battens, il faudroit se servir de l'un pour tendre le filet, & de l'autre pour y attacher la corde qui la feroit fermer quand les moineaux seroient entrés dans la chambre. Mais si la fenêtre n'evoit qu'un seul volet, le plus commode seroit de la fermer par une claye ou un treillis de fil d'archal.

Si cependant on veut se donner le plaisir de prendre des moineaux, il faut mettre en travers de la croisée & au milieu, un bâton qui sépare la croisée en deux ouvertures; attacher au haut de la fenêtre avec deux courroyes ou autre chose une planche, de telle maniere que n'étant point retenue, elle ferme l'ouverture d'en haut; & mettre une poulie au haut de la croisée. Faites passer sur cette poulie une ficelle que vous eurez attachée; cette ficelle doit être assez grande pour s'étendre jusqu'à la porte, au milieu de la plan-

che où vous l'acrocherez ; par ce moyen elle servira à tenir la planche levée pour donner passage aux oiseaux. L'ouverture d'enbas doit être fermee par un filet comme il a été dit ci-dessus, & quand vons sçaurez que les oiseaux sont entrés dans la chambre, vous decrocherez le plus doucement que vous pourrez, la ficelle ; alors vous prendrez facilement les oiseaux.

Pour prendre les Oiseaux qui mangent le grain dans les Granges.

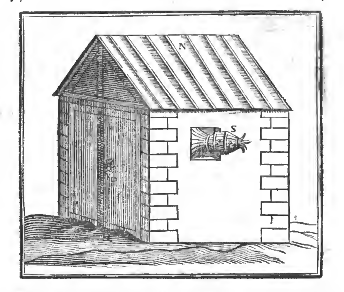
Depuis la Toussaints jusqu'au Carême, les petits oiseaux, principalement les passereaux, les pinsons & les verdiers vont aux portes des granges pour y chercher à manger, à cause qu'ils voyent des pailles semées ; & comme d'ordinaire les portes ne ferment pas si justement par-dessous qu'il n'y ait toûjours quelque vide, ils entrent facilement, y étant attirés par les pailles ou le grain qui y est dedans. C'est une chose que j'ai plusieurs fois experimentée avec plaisir & profit. Si vous en voulez avoir le divertissement, faites ce que nous allons enseigner.

La figure qui doit répondre à ce discours est à la page suivante.

Supposez donc que cette figure de maison soit la grange ; le côté marqué de la lettre O, le pignon, où est la porte P ; & l'endroit marqué Q, le dessous de la porte mal jointe par où peuvent passer les oiseaux, & s'il y a une fenêtre, mettez y dedans une nasse d'ozier avec laquelle on pêche du poisson, de sorte que la gueule ou plus grande ouvertuie soit en dedans de la grange, & le bouton S en déhors, qui doit être fermé d'un bouchon de paille, que vous ficherez au fond ; jettez des pailles à la porte, s'il y en a & un peu de grain dans le milieu de la grange ; tous les oiseaux y voleront, & lorsqu'ils approcheront de l'ouverture Q, ils appercevront la paille & le grain au dedans où ils entreront insensiblement pour manger. Vous irez de tems en tems faire du bruit à la porte, & en même tems vous l'ouvrirez pour entrer promptement, & la fermerez après vous, contraignant les oiseaux qui seront dans la grange de fuyr par l'ouverture de la nasse ; car ils n'aoront garde d'aller chercher l'ouverture de dessus la porte pour sortir pendant qu'ils verront proche, vous ou votre chapeau & votre mouchoir que vous y laisserez exprès. Ils aimeront mieux chercher la fenêtre nonobstant la nasse qui y sera, ou bien le filet, si vous y en mettez un, comme on a dit au discours précedent. Si par hazard il n'y avoit point de fenêtre, ni de trou à la grange, faites en un en quelque endroit éloigné de la porte ; il sera bien aisé à reboucher, quand vous n'en aurez plus que faire ; & puis vous y tendrez la nasse ou filet. S'il n'y a pas aussi d'ouverture sous la porte, il ne faut que gratter un peu à terre, & y en faire, je m'assure que vous aurez du plaisir à cette petite chasse, qui se fait lorsqu'on ne peut se promener, ni guere travailler. Les oiseaux qui sont une fois entrés dans le bouton S de la nasse, ne peuvent en sortir, si vous ne les en retirez par le dehors en arrachant le bouchon de paille marqué T.

Pour prendre les Oiseaux passagers servant à la Fauconnerie.

Avant que de commencer le discours de l'éducation du duc & du hibou ; je dois vous dire, que tous les oiseaux qui reposent la nuit, sont ennemis de ceux qui dorment le jour : comme du duc, de l'orfraye, l'effraye ou fresaye, du hiboo, de la cheveche, de la hulote, &c. si bien que lorsqu'ils en voyent quelqu'un sur le jour, ils se tourmentent ;



tous les petits oiſeaux ſe perchent autour de lui, & font un certain cri pour s'aſſembler, & les gros ſe jettent deſſus pour le battre; c'eſt pourquoi on ſe ſert du duc pour prendre les oiſeaux de proie paſſagers, parce qu'ils le connoiſſent comme leur grand ennemi.

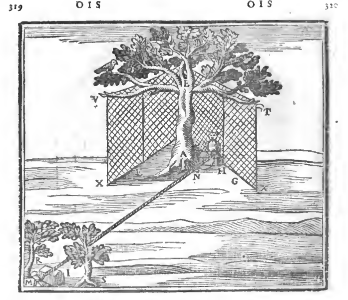
On peut ſe ſervir auſſi d'un chat-huant, & le dreſſer comme le duc, pour le divertiſſement ſeulement; parce qu'on ne peut prendre avec le chat-huant ou hibou, que de petits eſperviers, des émerillons, des corneilles, des pies & des geais, qui ne ſont point paſſagers; mais avec l'autre, on peut prendre de faucons, vautours, laniers, ſacres, faux-perdreaux, eſperviers, & généralement les mêmes oiſeaux qu'on prendroit avec le hibou.

Parlons maintenant de la maniére dont il faut s'y prendre pour inſtruire nos oiſeaux nocturnes. La premiere choſe qu'il faut apprendre au duc, c'eſt de venir manger ſur le poing; & lors qu'il y eſt accoûtumé, on le met dans une chambre, ou dans une galerie, en laquelle il faut mettre deux billots de bois, haut de deux pieds, qui ſeront coupés par le haut en dos d'âne; ou pour mieux faire comprendre comme le haut d'une maiſon, afin que l'oiſeau puiſſe ſe percher deſſus. L'un de ces billots ſera à un bout de la chambre ou galerie, & l'autre à l'autre bout. On attachera d'un bout une corde groſſe comme le petit doigt, à un billot, & elle ira ſe rendre juſques par deſſus l'autre. On y paſſera auparavant une boucle ou anneau de fer, cuivre ou autre matiére, pour lier une autre cordelette ou coroie longue de trois pieds qui tiendra le duc par les jambes, ainſi qu'un oiſeau de Fauconnerie; cette boucle doit avoir la liberté de ſe mouvoir le long de la corde d'un billot à l'autre, pour ſoulager l'oiſeau quand il voudra s'ébattre & changer de place.

Quand vous commencerez à dreſſer cet oiſeau, il ne faudra pas éloigner les billots plus d'une toiſe l'un de l'autre, puis il faudra les reculer peu à peu, de jour à autre, afin de le mieux apprendre & de ne le pas rebuter. Il ne faut point ſouffrir qu'il ſe poſe à terre; c'eſt pourquoi on lui accourcira la courroie ſelon la hauteur des billots, & pour l'accoûtumer de voler d'un lieu à l'autre, vous ne lui donnerez jamais à manger ſur le billot où vous le trouverez perché, mais vous approchant de l'autre, vous lui montrerez la pâture, ſans la lui donner, s'il ne quite ſa place pour l'aller querir, & quand il en aura un peu mangé, retournez à l'autre bout de la corde pour le faire ſuivre & faites lui voir la chair. S'il eſt bien inſtruit, il y ſera auſſi-tôt que vous. Tout ce que j'ai dit pour dreſſer le duc, ſe doit obſerver pour l'inſtruction du hibou ou du chat-huant.

De quelle façon, on doit preparer le lieu où l'on veut tendre avec le duc.

Le duc étant bien accoûtumé, faites proviſion de cinq ou ſix livres de corde, groſſe comme la moitié du doigt, d'une ſerpe à couper du bois, & d'une échelle double; puis allez dans une campagne où il y aura fort peu de grands arbres, choiſiſſez en un qui ſoit éloigné des autres de deux ou trois cens pas pour le moins, & bien fourni de branches tout autour, tel que ſeroit un noier de moienne hauteur, fait en forme d'un potiron ou champignon.



Ayant trouvé un arbre propre pour tendre, ajustez le ainsi qu'il se voit dans cette figure, en sorte que depuis le bas du tronc A jusques à la lettre E, il n'y ait aucune branche traînante, & que les autres soient également élevées de terre tout au tour, d'environ deux toises. Il faut que les branches qui se trouveront par dessous soient ôtées, & le tout bien uni, afin que rien n'accroche les filets; vous prendrez garde aussi que dans la touffe de l'arbre, il ne paroisse point d'espace vide par lequel un oiseau puisse se jetter sur le duc, lors qu'il sera sous l'arbre, mais que les branches & les feuillages se trouvent à peu près également espacés, ou également éloignés. Il sera bon qu'il y ait quelques branches basses qui avancent plus que les autres, pour en effeuiller les bouts pour percher l'oiseau qui passera, afin qu'il puisse voir le duc sur le billot au pié de l'arbre. Cela fait, amassez toutes les branches & feuilles qui se trouveront à bas, & portez les bien loin à l'écart, de crainte qu'elles n'épouvantent les oiseaux. Choisissez trois branches de dessous l'arbre qui soient disposées en triangle, c'est-à-dire, qu'elles soient de trois côtés éloignées également les unes des autres, comme le représentent celles qui sont marquées des lettres T V, & l'autre que je suppose être derriere l'arbre. Faites une fente avec la serpe dans le bout de chacune de ces trois branches, cette fente doit être éloignée du tronc de l'arbre d'environ neuf à dix pieds; elle servira pour ficher un petit coin de bois attaché au filet, comme je dirai en son lieu; on peut faire deux fentes à la branche de derriere. Cela fait, aiez deux billots, dont vous ajusterez un H sous l'arbre à quatre ou cinq pieds du tronc qui tiendra bien ferme en terre, & l'autre I sera mis à cent pas de là aussi bien arrêté en terre. Piquez après cela trois ou quatre branches R S, à trois pieds plus loin pour servir de loges à retirer les Chasseurs, piquez en terre derriere chaque billot, un gros piquet M, que vous enfoncerez bien avant en terre, & auquel vous attacherez la corde.

De quelle maniere il faut tendre les filets pour prendre les Oiseaux de leurre avec le duc.

Quand le lieu est ainsi préparé, allez y de bon matin avec le duc, la corde & l'échelle double, que vous dresserez pour monter à la branche E V, où vous avez fait une fente. Prenez le coin de bois attaché au bout de la fiscelle d'un des bouts des filets, & fichez le légerement dans la fente V. Portez ensuite l'échelle sous la branche de derriere, fichez dans une des fentes le petit coin de bois qui est attaché à l'autre bout de la fiscelle du même filet, qui sera tendu de cette façon. Prenez un des coins du second filet & mettez le dans une autre fente de la même branche de derriere; portez encore l'échelle sous la branche E T, & fichez légerement l'autre coin attaché à l'autre bout de fiscelle du filet dans la fente T. Alors les deux filets seront tendus en triangle. Otez ensuite l'échelle & liez la corde au tronc de l'arbre ou à un piquet, ayant soin de la faire passer par le milieu du dessus du billot; portez la aussi pardessus l'autre billot I. Attachez le au piquet M, de sorte qu'elle soit bien tendue. Il faut auparavant y avoir fait passer une boucle de fer ou de cuivre à laquelle la courroye qui tient les deux jambes du duc, doit être attachée. Tout cela étant observé, mettez le duc sur le billot I, & faites lui tourner la vûe du côté de l'arbre.

Le duc étant ainsi placé, vous vous cacherez dans la loge, & vous l'observerez toûjours pour prendre garde s'il n'apperçoit pas quelques oiseaux; car la vûe des oiseaux de proie est plus perçante que celle de l'homme, & il est impossible de decouvrir aussi loin & aussi haut qu'ils le font. Vous connoîtrez que le

le duc s'apperçoit de quelque chose, lorsqu'il penche la tête ayant toûjours les yeux en l'air. Alors vous le pousserez par derriere pour l'obliger à quitter le billot, & s'en aller d'un vol pesant tout le long de la corde se poser sur l'autre, qui est auprès de l'arbre, pendant ce tems là l'oiseau l'ayant apperçû, fond sur lui pour le battre, & trouvant un arbre il s'y perche pour se reposer. Après s'être delassé & avoir consideré son ennemi, il se jette dessus, mais il rencontre le filet dans lequel il donne, il le fait tomber, & s'enveloppe de plus en plus. Il faut courir aussi-tôt pour l'en retirer, de peur qu'en se debattant, il ne se casse une aîle. Vous pouvez après cela retendre le filet, & faire la même manœuvre.

Autre maniere de prendre les Oiseaux de proye.

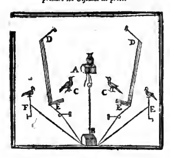
Il faut choisir une campagne spacieuse & située sur une hauteur bien découverte, ensorte que la place que vous choisirez pour tendre vos filets, soit éloignée de trois ou quatre cents pas des hayes & des arbres. Cette place étant ainsi disposée, vous y tendrez les mêmes filets dont on se sert pour prendre les pluviers, avec cette différence qu'au lieu de les verser d'un même côté, vous en tirerez l'un d'un côté & l'autre de l'autre.

Les deux filets D E étant ainsi tendus, on plante un billot A au milieu des deux formes, & un autre B, au côté d'une loge qu'on doit y faire. Par dessus ces billots, il faudra passer la corde pour attacher aux deux piquets; puis poser le duc de la même maniere qui a déja été marquée, & le tenir sur le billot B, pour le pousser, & le faire aller sur l'autre.

Lorsque, selon les marques qu'on en a données, on jugera que le duc apperçoit quelque Oiseau de passage, il faudra faire mouvoir & agiter le duc, pour attirer l'Oiseau de proye qui est dans l'air, lequel appercevant le duc, fondra sur lui en biaisant. Il est bon d'observer le côté, d'où vient l'oiseau C, afin de le faire donner dans le filet, qui est du même côté, ou plûtôt afin de tirer ce filet sur lui, & de l'envelopper.

Pour obliger l'oiseau à descendre, il seroit bon d'attacher des geais, ou des pies, pour servir de verges de meutes F F.

Figure représentant la maniere de placer le Duc pour prendre les Oiseaux de proie.



Maniere d'instruire les Oiseaux de proye pour la chasse.

Avant que de donner la maniere d'élever & d'instruire les oiseaux de proye, qu'on appelle aussi oiseaux de leurre, parce qu'ils se laissent duire au leurre, ou parce qu'ils ne descendent point, ou ne reviennent pas sur le poing, qu'ils n'y soient conviés par le leurre, il est à propos de remarquer qu'on en éleve de plusieurs sortes en Fauconnerie, que l'on comprend sous le nom général de faucon. Les plus ordinaires sont le faucon proprement dit, le sacre, le lanier, le gerfaut, le merillon, ou émerillon, & le hobreau.

Le faucon a la tête noirâtre, le dos cendré & tacqueté, les jambes & les pieds jaunes. On doit choisir un faucon qui ait la tête ronde, le cou long, le bec court & gros, les épaules larges, les pennes des aîles menues & déliées, les cuisses longues, les jambes courtes, & les mains longues, larges & grandes. A toutes ces marques, on reconnoît un excellent faucon.

Le mâle de faucon se nomme tiercelet. On l'appelle ainsi, parce qu'il est un tiers moins gros que la femelle. Les meilleurs tiercelets viennent d'Espagne; ils volent si haut qu'ils se perdent dans les nues; ils ne vont jamais au change, ils tiennent long-tems sur aîle; ils sont très-sûrs en leur remise, & servent au vol des courlis & des cannes petieres.



Le sacre est une espece de faucon femelle, dont le mâle s'appelle sacret. Il a les plumes d'un roux enfumé, le bec, les jambes & les doigts bleus; il est excellent & courageux pour la volerie, mais difficile à traiter. Il est propre au vol des Oiseaux de montée, tels que sont le heron, le milan, &c. Le sacre est un oiseau de passage. Les meilleurs viennent de Grece.

Voyez la figure suivante.

bleu, aussi bien que les jambes. Ses griffes sont larges, bien ouvertes & les doigts longs. Il est propre au même vol que le lanier, mais il est plus fort à la montée. Il est excellent pour le vol de l'outarde, & autre gros gibier. Les meilleurs viennent du Nord.



Le lanier est un autre faucon qui a le bec & les pieds bleus, les plumes de l'estomac mêlées de noir & de blanc. Il est plus petit que le faucon. Le lanier est la femelle du laneret.



Le gerfaut est encore un espece de faucon. Il est très-beau, fier, hardi, & le plus fort oiseau, après l'aigle. Son plumage est de couleur fauve. Il a le bec



Le merillon, ou émerillon est un oiseau de poing, & le plus petit de tous les oiseaux de proye. Il est de la grosseur d'un pigeon, & son plumage est comme celui du faucon. Il est hardi & courageux. Il poursuit la perdrix, la caille, la corneille, la pie & beaucoup d'autres oiseaux plus grands que lui. De tous les oiseaux de proye, l'émerillon est le seul dont le mâle & la femelle se ressemblent.



L'hobreau est un oiseau de leurre qui vole fort haut. Il a le bec bleu, les jambes & les doigts jaunes, le ventre marqueté, le dos & la queue noirâtres, les

plumes de dessus & les yeux noirs, & le haut de la tête, entre noir & fauve. Il est fort petit & propre au vol des petits Oiseaux, & particulierement des allouettes.



Il faut remarquer ici qu'en prenant le nom de faucon en général, & entant qu'il se donne à tous les Oiseaux de leurre, on en distingue de plusieurs sortes. On appelle *faucon pelerin*, celui qui vient des pays étrangers & dont on ne trouve point l'aire, & qu'on a pris depuis le mois d'Octobre, jusqu'en Janvier. *Le faucon gentil de passage* est celui qui vient des pays étrangers, c'est le plus facile à dresser. On le prend au mois d'Août ou de Septembre. *Le faucon niais*; c'est celui qui n'a jamais été à soi, c'est-à-dire, qui n'a jamais joui de sa liberté, & qui a été pris au nid, ou dans le roc, lorsqu'il étoit encore tout petit. On le nomme aussi *faucon royal*, parce qu'on le nourrit, & instruit aisément. *Le faucon sor*, est celui qui a encore son prémier plumage, & les pennes du prémier an, c'est-à-dire, de l'année. *Le faucon bagard*; c'est celui qui est fier & bizarre, qui n'est plus sor quand on le prend, qui a mué & changé de plumes, on l'appelle aussi *faucon de repaire* ou *faucon branchier*.

Comment il faut choisir les Oiseaux de proye.

Pour choisir un Oiseau de proye, il faut avoir égard au pays, au pennage, au vol, au balay ou à la queue, aux mains, aux serres, à la pesanteur, &c.

Les faucons de Suisse & de Russie sont toûjours de meilleure affaire & plus gracieux que ceux qu'on nous apporte des autres pays. Ceux des Alpes, sur tout du coté de Veronne & de Trente, sont aussi fort estimés. Par rapport au pennage qui est de deux sortes, sçavoir, le blond, ou fauve, & le noir, dont le prémier est garni d'égalures, & l'autre tout d'une piece; il faut toûjours choisir l'Oiseau, qui a le plus large devant & derriere, dont les mahuttes sont relevées, de sorte qu'il semble que cet Oiseau ait la tête entre les deux épaules. Il doit avoir le vol affilé, & on doit prendre garde qu'il ne croise point. Il faut qu'il ait le balay fort court, les mains déliées, & les serres fort longues & fermes, qu'il pése sur le poing, & qu'il soit plein. Si on le fait prendre dans l'aire, il faut le choisir tout noir, & qu'il n'ait poussé que la moitié de son balay; parce qu'alors il commence à connoître son gibier; il ne crie point, & peut par là devenir oiseau de bon air.

Le lieu où l'on doit instruire les Oiseaux de proye.

Il faut avoir un cabinet où il y ait deux ou trois fenêtres grillées en saillie par dehors, afin que les Oiseaux y puissent prendre le soleil. Ces fenêtres doivent être garnies d'une perche posée en travers & de gazon sur l'appui, afin que les Oiseaux puissent s'y reposer. Il faut encore mettre d'autres perches dans le cabinet, & un baquet plein d'eau, ayant de profondeur environ un pié & demi. Il faut renouveller souvent l'eau qui est dans ce baquet, & garnir le fond de sable de riviere, & de petites pierres ou cailloux. Ces choses sont nécessaires pour rendre les Oiseaux propres à la volerie. Si les faucons sont jeunes, il faut les armer avant que de les mettre dans ce cabinet. Tout étant ainsi disposé, on paît les Oiseaux deux fois le jour, le matin à sept heures, & le soir à cinq. Il faut autant qu'il est possible, leur donner le pât en les tenant sur le poing, afin qu'ils se familiarisent, & qu'ils connoissent l'homme.

On doit les nourrir de petits chats, ou chiens de lait, ou de pigeonneaux & de poulets hachés menu. Au défaut de ces sortes de viandes, il faudra leur donner du bœuf ou du mouton haché avec un œuf.

C'est en prenant de tels soins, qu'ils seront à demi dressés, quand on voudra leur donner les instructions nécessaires pour les rendre parfaits, & les faire voler de bonne action.

Choix des Oiseaux de proye instruits.

Pour choisir sûrement un Oiseau, il faut d'abord lui ôter le chaperon, pour voir s'il a les yeux clairs & nets; lui ouvrir le bec & observer s'il a la langue rouge, & s'il n'a point quelques chancres, à quoi les Oiseaux de proye sont fort sujets. Ensuite on lui ôte la mulette, pour voir s'il ne l'a point empelotée; puis on le fait curer & on le porte au vent, pour éprouver s'il y est ferme & s'il le chevauche constamment; s'il a les émeus réglés, sans être épais, & si après la digestion, il rend son pât gluant & non sec; s'il se tient tranquillement sur son bloc; si avec son bec, depuis la partie de dessous jusqu'au bout, il nettoye ses aîles, qui doive reluire; s'il se tient également sur ses deux jambes, sans vaciller d'un coté ni d'un autre: si les deux veines qui sont aux racines des aîles, ont un mouvement moderé; s'il n'a point la langue tremblante; s'il ne pantoise ou ne frissonne point: cela se voit lorsqu'il ferme les yeux, qu'il leve les pieds, l'un après l'autre, & que ses pennes sont herissées sur le dos. Si les émeus qu'il rend, sont verds, c'est mauvais signe; comme lorsqu'il ne peut se lever de son bloc en volant.

Maniere de dresser parfaitement & d'affaiter les Oiseaux de proye.

On dresse presque tous les Oiseaux de proye d'une même maniere, si vous en exceptez les faucons qu'on ne veille pas tant que les passagers.

Après les avoir mis dans le cabinet, dont nous avons fait la description ci-dessus, & qu'ils sont prêts d'être affaités, on les met dans un lieu obscur, pour les rendre dociles; ou bien on leur cille les yeux: ce qui se fait de cette maniere. Vous faites tenir l'Oiseau par le bec, puis vous lui passez avec une éguille fine, un fil très delié à travers la paupiere de l'œuil droit, à un endroit un peu éloigné du bec, & vous conduisez ce fil à la paupiere de l'œuil gauche, laquelle

vous percez de la même maniere, puis ayant noué les deux bouts du fil sur le bec, vous coupez le fil près du nœud, le tordant de maniere que les paupieres soient élevées si haut, que l'oiseau ne puisse voir que devant lui.

Il faut avoir soin aussi que le bloc sur lequel il repose, ne soit pas trop gros, mais qu'il soit proportionné à ses mains, en sorte qu'il puisse seulement les remplir, & que les avillons puissent se joindre & se fermer avec les serres. L'oiseau doit être attaché à ce bloc par le pié, à une longe un peu lâche, afin que volant d'un endroit à un autre, il puisse retourner aisément sans se blesser. Si vous mettez ensemble plusieurs oiseaux, il faut qu'il y ait entr'eux un pié & demi, ou même deux pieds de distance, pour les empêcher de se donner des griffades, sur-tout quand ils sont affamés. Toutes ces précautions étant prises, vous portez l'oiseau sur le poing de la main droite, le matin dès la pointe du jour, ou le soir sur la brune, afin de l'assûrer, & de l'empêcher de s'effrayer à la vûe du monde. Je suppose que votre oiseau aussi-tôt qu'il a été mis dans le cabinet, a été armé de jets, (ce sont d'especes de petites entraves, qui l'empêchent d'écarter les jambes, & de se donner trop de mouvement) de sonnettes & d'un chaperon. Il faut le porter, & le veiller pendant trois jours & trois nuits, sans cesser; & pendant qu'on le veille, il faut tâcher de le paître tout chaperoné. Quand à force de veiller & d'être fatigué, il commence à prendre le pât, il faudra le poivrer; outre que par ce moyen on le rendra plus familier & plus docile, on le garentira encore de la vermine, des mittes & de plusieurs autres infirmités, ausquelles les oiseaux de proye sont sujets.

Après qu'on a poivré l'oiseau, on le fait sécher au feu; & dans la suite, on lui met un chaperon un peu large, pour lui faire la tête, ce qu'on réitere de tems en tems, afin de l'accoûtumer à se tenir chaperonné.

Aussi-tôt qu'on s'apperçoit qu'il a envie de quitter le bloc pour voler sur le poing, il faut l'y inviter en lui présentant le leurre, sur lequel il ne faut pas manquer de lui faire prendre son pât. Aussitôt qu'il commence à se faire au leurre, il faudra le porter à la campagne, avec la longe attachée à la filiere, & lui donner autant de leçons qu'on le jugera à propos. Il faut aussi lui faire connoître les hommes, les chevaux & les chiens, afin qu'il s'y accoûtume, & qu'il ne s'effarouche point quand on lui ôte le chaperon.

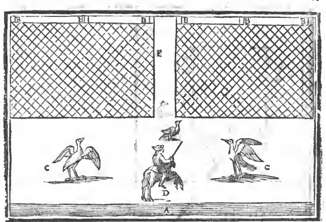
Quand l'oiseau commence à venir au branle du leurre, il faut le porter le matin dans le jardin, & le poser sur la pierre froide, c'est ce qu'on appelle jardiner l'oiseau. Alors avant que de lui ôter le chaperon, il faut lui donner une beccade, & une autre après l'avoir déchaperonné. Ensuite on s'étudie à le bien assûrer, avant que de le mettre hors de filiere: ce qui se fait, en s'éloignant de tems en tems, & se rapprochant ensuite peu à peu de lui; & quand on est sur le point de l'abandonner à lui-même, on lui fait tuer une poule, à peu près du même pennage, que la volerie pour laquelle il est destiné. S'il donne du bec, il faut l'en corriger, & l'acharner pour cela sur le tiroir. Il faut se servir de ce même moyen, quand l'oiseau est difficile à affaiter, & qu'on est obligé de lui ciller les yeux, de la maniere que nous avons marquée ci-dessus. Il est aussi quelquefois à propos d'ôter le chaperon à l'oiseau pendant une nuit, afin qu'il voye la lumiere, ensuite il faut le lui remettre, c'est le moyen de l'accoûtumer à quitter, & à reprendre le chaperon, toutes les fois qu'il sera nécessaire.

Il faut remarquer qu'il y a des faucons qui veulent être veillés bien plus long-tems que d'autres, parce qu'ils sont d'un naturel quinteux & farouche, que l'on ne peut corriger qu'à force de les laisser & de les obliger par la faim à se repaître eux-mêmes. On y réussit ordinairement en leur faisant appercevoir un poulet dans un endroit de la chambre un peu éclairé, puis on tache de leur faire connoître la voix ou le réclame, en leur parlant ou sifflant comme on le juge à propos; puis leur ayant remis le chaperon, on leur donne les parties les moins charnues de ce poulet, pour les leur faire tirer & les mettre par ce moyen en appétit.

Mais il ne suffit pas qu'un faucon connoisse le réclame de celui qui le dresse, il faut encore qu'il connoisse le pât dont on le nourrit; pour cela on prend l'oiseau sur le poing de la main gauche; & de la droite on lui présente le pât, qu'on éleve & qu'on abbaisse de tems en tems, pour l'exciter à la prendre.

Quand il en a pris deux ou trois gorgées, on cesse, puis on recommence de la même maniere, quelque tems après: ce qu'on doit pratiquer tous les jours; & quand on croit que l'oiseau s'est induit suffisamment la gorge pendant le jour, on lui donne sur le soir, une cure qui est un petit peloton de coton, de plume ou de filasse, de la grosseur d'une féve, ou environ, afin de le faire vider, & de le purger doucement.

Le meilleur moyen d'affaiter & d'encourager un faucon, c'est de lui faire tirer un poulet, en lui parlant ou le sifflant, comme nous venons de dire, en élevant & abbaissant de tems en tems la proye, & en chaperonnant & déchaperonnant de tems en tems l'oiseau. Il faut lui lâcher aussi quelquefois le poulet; & quand on voit qu'il s'y acharne, il faut l'en retirer, en lui glissant le chaperon sur la tête, le plus promptement & le plus adroitement qu'il est possible. *Voyez la figure suivante.*



Pour prendre les petits Oiseaux dans un lieu apâté en tems de neige.

Quand la terre est couverte de neige, les petits oiseaux sont en peine pour trouver à manger, & cherchent par tout quelque lieu qui ne soit pas couvert de neige ; ils entrent même jusques dans les logis. Plusieurs paysans qui ne peuvent travailler pendant ce tems-là, s'amusent à prendre les petits oiseaux de plusieurs manieres, en voici une des plus communes dont la figure suivante vous instruira.

La figure qui doit répondre à ce discours est à la page suivante.

Choisissez un endroit dans votre cour ou jardin, qui soit vû des oiseaux, & à vingt ou trente pas proche de quelque fenêtre ou porte, de laquelle on pourra aussi les voir sans être vû d'eux, afin de ne les point épouvanter. Rangez la neige de cette place, nettoyez environ six ou sept pieds de large, & six ou sept de long comme l'espace du quarré marqué des lignes O P Q R le montre. Posez dans le milieu une table de bois A, ou une porte, à laquelle vous aurez auparavant attaché par les côtés A B C D E, des petits morceaux de douelles de tonneau, longs de chacun de six pouces, & larges d'un pouce. Il faut avant que de les clouer, y faire un trou plus grand que la grosseur du clou, afin qu'il puisse tourner à l'aise autour de chaque clou. On mettra sous les quatre bouts qui ne sont pas cloués, quatre morceaux de tuile ou d'ardoise pour les empêcher d'entrer en terre comme vous voyez en F & en G. De cette sorte la table ne sera point assurée, & pour peu qu'on la remue, elle tombera. Il faudra faire une petite coche ou entaille, ou bien un petit arrêt au bout de la table au lieu marqué de la lettre H, pour y mettre le bout de la douelle I, qui doit être long de sept pouces, & large d'un ; & l'autre bout se doit poser sur un morceau de tuile ou d'ardoise, en sorte que la porte ou table panche dessus, prête à tomber vers la maison, si elle n'étoit retenue par ce morceau de bois qui sera percé vers le milieu pour y passer & attacher le bout d'une petite corde, dont on portera l'autre bout à la fenêtre ou porte N M, destinée pour cela.

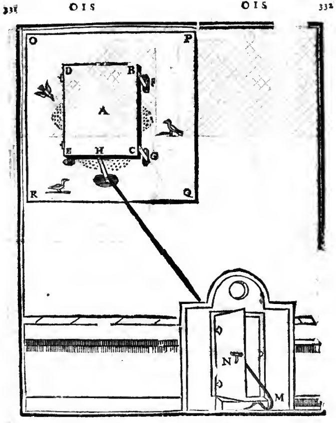
Après cela mettez un peu de paille sur la table pour la couvrir ; jettez du grain dessous, & un peu à l'entour. Aussi-tôt que les petits oiseaux affamés appercevront la paille & la terre decouverte, ils y voleront ; & quand ils auront mangé le grain autour de la table, ils voudront manger celui qui sera dessous. Vous irez voir de tems en tems par quelque trou de la porte, ou bien vous la laisserez entr'ouverte, & lorsque vous appercevrez les oiseaux dessous la machine, tirez promptement la corde M. Vous arracherez le bâton I, qui laissera tomber la table sur les oiseaux que vous irez ôter aussi-tôt & vous retendrez comme auparavant.

Si la table ne tombe pas assez promptement, les oiseaux pourront s'échapper. C'est pourquoi, si elle n'est assez pesante d'elle-même, vous la chargerez de terre, ou de quelqu'autre chose qui ne fasse gueres de montre, de crainte de les épouvanter.

D'un filet volant pour tendre en tous lieux.

Vous pouvez au lieu de fossettes en terre, vous servir d'un petit filet, qui se peut tendre en tous lieux au long des hayes, dans les bois & jardins, au soleil & à l'ombre, & en tout tems, sans avoir l'embarras de tous les petits morceaux de bois qu'il faut avoir à l'autre sorte de fossette, ni creuser la terre, qui quelquefois est trop dure ou trop mouvante, & que les racines des arbres empêchent de bêcher. Il arrive aussi que l'on ne rencontre pas toûjours, des lieux, où l'on puisse lever le gazon.

Si cette chasse vous plaît, faites de ces fossettes volantes, ainsi que le montrent les figures ici jointes. Pour les faire, reglez vous sur la premiere, representée dans la seconde des planches qui suivent.

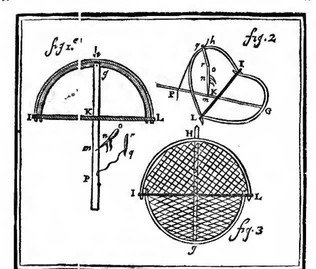


Prenez un bâton de houx *I i b L* gros comme le doigt ou plus, long d'un pié & demi, & un autre de deux pouces plus court, lesquels vous plierez en arc, & les tiendrez en état, avec une grosse fiscelle en double, dans laquelle vous passerez un bâton plat *P m K b*, long d'un pié & demi, que vous tournerez pour faire bander ces arçons, comme on fait pour bander une scie. Attachez le bout au milieu du plus petit arçon *g*, lequel étant ainsi arrêté, tenez d'une main le bâton P, & de l'autre levez tout droit le grand arçon *b*. Si, en le laissant aller, il s'en retourne avec vitesse, c'est une marque qu'il sera bandé comme il faut. Attachez au quart du manche, en le prenant depuis K, une petite fiscelle P *q* longue d'environ neuf pouces, ayant à son extrémité un petit bâton *q r*, long de trois pouces, gros comme une plume à écrire, & entre cette fiscelle P & l'autre K, environ le milieu *m*, attachez un fil en double d'un petit rets ou filet, qui soit lache, dans le milieu, *m n o*, Puis couvrez les deux arçons & que le tout s'ouvre ainsi qu'un siege ployé, comme il se void par la deuxiéme figure, qui montre aussi la maniere de le tendre.

Supposez qu'elle soit en état d'être tendue; prenez le grand arçon *b*, levez le en haut, & rapportez par dessus le petit bâton *q r*. Puis passez au travers du filet, le fil double *m n o*, où doit être attaché l'apas au milieu *n*; & ouvrant le bout *o*, posez le sur bout *r* du bâton, & pour lors la machine sera tendue en l'état qu'elle doit être.

La premiere figure est dessinée pour montrer comment il faut faire cette machine. La deuxiéme enseigne à la tendre, & la troisiéme la fait voir toute complete & tendue. Elles sont cottées toutes les trois des mêmes lettres, pour les faire mieux comprendre.

Quand vous en tendrez une en quelque endroit, mettez quelques feuilles dessus le bas, & par le derriere du dessus *q*; afin que les oiseaux ne la puissent détendre que par le devant. Les appas que vous y mettrez seront des laiches, ou vers de terre, attachés d'un fil par le milieu du corps. Si vous voulez prendre des rossignols, vous y mettrez pour appas des tignes, qui sont des vers qu'on trouve dans des endroits où on serre la farine. Pour les oiseaux qui vi-



vent de grain, apâtez les d'un épi de blé, ou d'un brin de chanvre.

Pour prendre les petits Oiseaux la nuit avec feu & filets.

Les oiseaux se retirent l'hiver dans les bois taillis, les hayes & les buissons, à cause du grand froid & des vents qui les incommodent. Alors les paysans les y prennent de diverses manieres que j'enseignerai chacune dans son article. Je vous dirai ici comment ils se servent d'un filet qu'on appelle en plusieurs lieux *écladouere*, qui n'est autre qu'un filet vulgairement nommé *carrelet*, avec lequel on pêche le poisson. Pour vous en servir, voyez la figure qui est ici représentée.

La figure qui doit répondre à ce discours est à la page suivante.

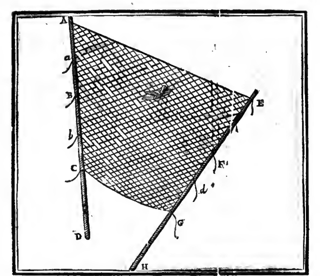
Ayez deux bâtons A B C D, E F G H, droits & légers, longs de dix ou douze pieds; afin de pouvoir lever le filet bien haut, pour prendre les Oiseaux qui seront dans les truisses touffues. Attachez le carrelet à ces deux bâtons, commençant à lier les deux coins aux deux petits bouts A E. Vous nouerez les deux autres coins C G, le plus loin que vous pourrez vers les deux gros bouts des perches D H. Attachez les deux côtés tout au long avec des ficelles en deux ou trois endroits de chaque côté, comme vous les voyez marqués des grandes & petites lettres *a* B *b* & *c* F *d*. Il faut être trois ou quatre personnes. L'une portera le filet, une autre des torches de paille; une troisiéme portera une longue perche. Aussi-tôt qu'il sera nuit, allez vous en sur les lieux où vous croirez qu'il y peut avoir des oiseaux retirés, & d'abord que vous rencontrerez un beau buisson où le vent ne donne point, il faudra que celui qui porte le filet le déploye, & le tienne étendu en l'état qu'il paroît dessiné, justement à la hauteur du buisson, & si faire se peut, du côté que le vent souffle; parce que les oiseaux ne dorment jamais, qu'ils n'ayent la tête tournée du côté du vent. Une autre personne éclaire derriere le milieu du filet avec une torche de paille glumée; & le troisiéme va par derriere le buisson à l'opposite du feu, & frappe de la perche sur les branches pour faire fuire les oiseaux, lesquels sortent tout épouvantés, & pensant se sauver, ils veulent aller au feu qu'ils voient, croyant que c'est le jour, & donnent dans le filet; la personne qui le tient, approche promptement les bâtons l'un de l'autre, enferme les oiseaux, & fait faire un tour au filet, de peur qu'ils n'échappent. Puis on les ôte, & on poursuit la chasse comme auparavant.

On va ainsi de buisson en buisson, & proche les grosses hayes, & dans les bois de futaye, où il y a du houx, parce que les oiseaux aiment fort à s'y retirer.

Remarquez que cette chasse est d'autant meilleure, qu'il fait froid & noir.

Autre chasse de petits Oiseaux dans le milieu d'une campagne.

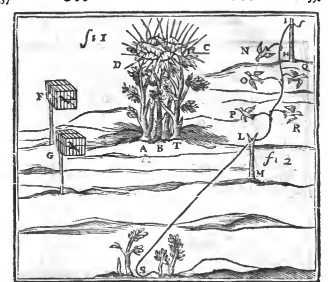
Depuis le mois de Septembre jusqu'au mois d'Avril, on peut se divertir à prendre toutes sortes de petits oiseaux avec un arbret. Cette chasse s'appelle en quelques lieux *Brêter*, si vous desirez y employer quelque tems, instruisez vous par ce que nous allons en dir-



La figure qui doit répondre à ce discours est à la page suivante.

Trouvez-vous de bon matin dans une piece de terre, & là choisissez un endroit qui soit éloigné des grands arbres & des hayes; piquez en terre trois ou quatre branches de taillis A B T, hautes de cinq ou six pieds, & entre-lacez leurs cimes les unes dans les autres, afin qu'elles s'entretiennent fermes comme un buisson, prenez deux ou trois branches d'épines noires C D, les plus touffues & pressées que vous pourrez trouver, & mettez les dessus le haut de ces branches de taillis, les y faisant tenir par force en frappant dessus avec un bâton. Ayez provision de quatre ou cinq douzaines de petits gluaux, longs de neuf ou dix pouces chacun, & les plus délicats que vous pourrez trouver; gluez les tout au long, à la reserve de deux pouces pruche du gros but, que vous fendrez avec un couteau; vous les mettrez d'espace en espace sur le buisson, & les ferez tenir en posant légerement le bout fendu sur une pointe d'épine, & appuyant un peu le milieu sur quelque autre épine plus élevée, afin qu'ils se tiennent panchés sans toucher l'un à l'autre; vous les arrangerez de telle façon qu'un oiseau ne se puisse poser sur le buisson sans se gluer; vous devez toûjours avoir un oiseau en vie de l'espece dont vous en voulez prendre, & les nourrir dans de petites cages légeres & portatives; ces oiseaux ainsi nourris se nomment appeaux. Il faut poser ces cages sur de petites fourchettes de bois F G, élevées de terre de dix pouces, & piquées au côté de l'arbret, & distant d'une toise comme aux endroits marqués F G. Puis vous vous retirerez à trente pas de là vers le lieu cotté S, où vous piquerez deux ou trois branches avec beaucoup de feuilles, pour faire une maniere de loge qui serve à vous cacher.

Quand vous aurez pris trois ou quatre oiseaux de quelque espece que ce soit, il faudra tendre une lignette qui est représentée par la deuxiéme figure; prenez un petit bâton I H, long de deux pieds, & piquez le tout droit en terre, à deux toises plus loin, & au côté de l'arbre; attachez une petite ficelle au bout I, laquelle vous passerez sur une petite fourchette L M, qui sera de deux pieds de haut, & piquée à quatre toises de l'autre petit bâton I H. Vous porterez le tout à la loge, puis vous attacherez les quatre ou cinq oiseaux que vous avez pris à cette ficelle entre le bâton I H, & la fourchette L M, qui seront liés par les pieds, ainsi qu'ils paroissent dessinés par les lettres N O P Q R, avec un fil de deux pieds de longueur qu'on attache à la ficelle, qui doit être lâche, afin que les oiseaux qui y sont attachés soient tous à terre. Après cela retirez vous dans la loge, lorsque vous verrez voler quelque oiseau, tirés un peu la ficelle S; ceux qui y seront attachés voleront, par ce moyen vous pourrez prendre un grand nombre d'oiseaux dont vous n'avez pas les appellans, car tous ceux qui passeront en l'air, appercevront voler les vôtres, & croiront qu'ils mangent en ce lieu là: ce qui les fera abaisser & s'asseoir sur les gluaux, d'où vous les ôterez promptement.



De la manière de prendre les petits Oiseaux à l'abreuvoir.

Auſſi-tôt après que les petits oiſeaux ont ceſsé de faire leurs nids, ce qui arrive à la fin du mois de Juillet, vous en pourrez prendre grande quantité, lors qu'ils vunt pour boire au long des ruiſſeaux, autour des fontaines & des foſsés ou marais qui ſont dans les campagnes & les bois. Si vous en déſirez prendre, voiez la figure ſuivante.

La figure qui doit répondre à ce diſcours eſt à la page ſuivante.

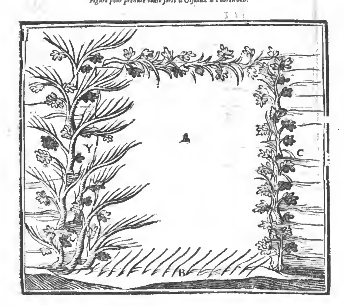
Suppoſez que l'endroit marqué de la lettre A, ſoit le milieu d'une foſſe ou mare pleine d'eau, où les oiſeaux vunt boire. Choiſiſſez un abord où le ſoleil donne le moins, comme du côté de B. Otez en toutes les ordures, afin que les oiſeaux puiſſent facilement approcher pour boire. Aiez pluſieurs petits gluaux longs d'un pié, leſquels vous couvrirez de glu juſqu'à deux pouces proche du bout le plus gros, que vous couperez en pointe pour les piquer de rang au long du bord B, de ſorte qu'ils ſoient tous couchés à deux doigts haut de terre, avançant les uns ſur les autres, ou à côté, & qu'ils ne ſe touchent point, comme ils ſont repréſentés dans la figure. Quand vous aurez fermé cet abord, coupez quelques petites branches ou des herbes, & mettez en tour au tour de l'eau, aux côtés de la foſſe C L Y, où les oiſeaux pourroient boire; cela les obligera de ſe jetter, où vous avez mis les gluaux, dont ils ne s'apperçoivent pas, & ne laiſſez aucun endroit découvert tout au tour de l'eau, où un oiſeau puiſſe boire, que le lieu B préparé, autrement tous s'y jetteroient; après cela retirez vuus à l'écart, & vous cachez dans un endroit d'où vous puiſſiez avoir la vûë ſur tous vos gluaux, & quand il y aura quelque choſe de pris, vous courrez l'ôter, & remettrez des gluaux aux endroits où il en manquera.

Et d'autant que les oiſeaux qui vont pour boire auſſi-tôt qu'ils arrivent, conſiderent l'endroit où ils pourront aborder; car ils ne ſe jettent pas à bas d'un plein abord, mais ils ſe poſent ſur les grands arbres, s'il y en a, uu à la cîme des taillis, & y ayant été quelque tems ils vont ſe poſer ſur d'autres branches plus baſſes, où ils demeurent un peu de tems, puis ils deſcendent à terre, en ce cas ayez trois ou quatre grandes branches, comme celles qui ſont repréſentées au bord Y, leſquelles vous piquerez toutes droites au plus bel abord de la foſſe, éloignée de l'eau environ une toiſe; ébranchez les depuis le milieu juſques en approchant de la cîme, & faites que la partie ébranchée penche du côté de l'eau, afin d'y faire des entailles avec un coûteau de trois en trois doigts, pour y mettre pluſieurs petits gluaux, comme vous les voyez dans la figure. Il faut les coucher à deux doigts proche de la branche, & les avancer les uns à côté des autres juſqu'à la moitié, en ſorte qu'un oiſeau ne puiſſe ſe poſer deſſus ſans ſe gluer. Il eſt conſtant que ſi vous prenez ſix douzaines d'oiſeaux, tant aux branches gluées qu'à terre, il s'en ſera pris les deux tiers ſur les branches qui ſeront ſur le bord Y.

La vraie heure de tendre à l'abreuvoir eſt, depuis deux heures du matin juſques au ſoir, demi-heure avant le ſoleil couché; mais le meilleur tems, c'eſt vers les dix heures juſqu'à onze, & depuis deux heures juſqu'à trois, & enfin une heure & demi avant le coucher du ſoleil, lorſqu'ils y viennent tous en foule, à cauſe que l'heure les preſſe de ſe retirer pour repoſer la nuit.

Notez, Que plus la chaleur eſt grande, & meil-

Figure pour prendre toute sorte d'Oiseaux à l'abreuvoir.



leure est la chasse ; ce n'est pas la peine de s'y arrêter quand il pleut, ni même quand il a tombé quelque rosée le matin ; parce que les oiseaux boivent l'eau qui s'est arrêtée sur les feuilles des arbres ; il n'y fait point bon non plus, quand il y a de l'eau dans les chemins, après une grande pluie, tellement qu'il faut attendre quelquefois huit jours ou plus, que les chemins soient essuyés, autrement on perdroit son tems. Il se prend à l'abreuvoir de gros oiseaux, aussi-bien que des petits, tels que sont les ramiers, tourterelles, geais, pies, picvers, grives ou tourets, merles, gros-becs, verdiers ou pailletets, linotes, chardonnerets, pesses-marines, pesses-communes, autrement gros moineaux, petites pesses ou moineaux communs, prées ou coquedries, ortolans ou benaris, de cinq sortes de mesanges, des rossignols, guadrilles ou gorges-rouges, pouliots ou œuils de bœuf, moucherls, de trois sortes de trépilles ou fauvettes, bouvreuils ou rossignols, morets, roitellets.

Il ne faut point oublier de dire ici qu'on prend les oiseaux au trebuchet ; c'est une petite cage séparée en deux par une cloison. On renferme dans la partie inférieure un oiseau de la même espece, que celui qu'on veut prendre. On met dans la partie supérieure du grain, & on l'ouvre de telle maniére que pour le peu qu'un oiseau vienne se poser sur une piece qui est au dedans, elle se ferme, & l'oiseau se trouve pris. C'est principalement en hiver qu'on réussit dans cette sorte de chasse, lorsque les oiseaux ne trouvent pas facilement dequoi manger.

On pourroit encore rapporter ici plusieurs manieres de chasser les oiseaux : car on les prend à la pipée, à la piusomnée, avec la rafle, & avec les reputes, &c. Mais nous en parlons dans des articles particuliers chacun selon son ordre. Il faut encore voir le mot Approcher, où l'on a donné la maniere d'approcher les oiseaux aquatiques. Consultez aussi les différentes espéces d'oiseaux.

Oiseau *dépiteux.* Terme de Fauconnerie. C'est celui qui ne veut pas revenir quand il a perdu sa proie.

Oiseau *âpre à la proie.* C'est celui qui est bien armé du bec & des griffes.

Oiseau *trop en corps.* C'est celui qui est trop gras.

Oiseau *de bon guet.* C'est celui qui fait bien veiller sa proie & prendre son tems pour foudre dessus quand elle part.

Oiseau *de bonne compagnie.* C'est celui qui n'est pas sujet à dérober ses sonnettes.

Oiseau d'*échappe.* C'est celui qui nous vient d'ailleurs que de ceux que nous élevons.

Oiseau *de leurre.* C'est celui qui a les mahutes hautes, & les reins larges, qui est bien croisé, bien assis, court jointé, & qui a les mains longues.

OISELER. Terme de Fauconnerie. On dit : *oiseler un Faucon*, pour dire le dresser & le bien affaiter.

OISON. On donne ce nom aux oies qui sont jeunes.

Maniére d'élever les Oisons.

Dès qu'ils sont sortis de l'œuf, on les renferme avec

leur mere dans quelque lieu étroit, où on les nourrit bien pendant huit ou dix jours. Cette nourriture consiste à leur donner du son mouillé & de l'orge bouilli. On les mene ensuite dans la campagne, mais il faut prendre garde que ces petits Oisons ne se mêlent avec les grands qui les battent & les blessent. On ne se contente point de leur donner de l'orge, on leur jette encore des criblures de blé. On continue de les nourrir de cette maniere jusqu'à la mi-Octobre, qui est le tems où l'on commence à les engraisser.

Pour engraisser les Oisons.

Quand on a choisi les Oisons qu'on veut engraisser, on les plume entre les jambes, & on les renferme dans un endroit chaud, étroit & obscur. On peut leur crever les yeux, au lieu de les renfermer dans des endroits obscurs; cela ne les empêche ni de boire, ni de manger; pour lors il faut avoir soin de les faire manger une fois, après ils vont chercher la nourriture, qui doit leur être donnée avec abondance. C'est de l'avoine bouillie dans de l'eau. Il y en a qui leur mettent à part du charbon broyé. Les vieux Oisons sont un mois à engraisser, mais pour les jeunes, il ne faut pas plus de quinze jours, ou de trois semaines.

Oisons farcis. On farcit des Oisons, soit qu'on veuille les manger rôtis, soit en potage. On prend le foye & le cœur de ces animaux, qu'on hache bien menu avec du sel, du poivre & des fines herbes; on y joint une aumelette de quatre œufs, & le tout étant bien battu ensemble, & assaisonné comme il faut. Si c'est pour manger les Oisons rôtis, on fait cuire cette farce, puis on la met dans le corps, pour être servis lorsqu'il sont cuits; si l'on veut en faire un potage, il n'est pas besoin pour lors de faire cuire la farce: car on se contente d'en farcir l'Oison, lors qu'elle est crue, pour mettre ensuite cette volaille au pot & la dresser quand elle est cuite, avec un bouillon composé comme on le souhaite. *Voyez* OIE.

OLI

OLIBAN. Encens mâle. C'est un suc qui decoule d'un certain arbre, qui croît particulierement en Arabie. On fait des incisions au tronc de cet arbre, pour tirer le suc qui se durcit bien-tôt après, & prend la consistance de gomme. Il est propre dans l'asthme & la pleuresie. La maniere de le préparer, est de le réduire d'abord en poudre, & d'en mettre une dragme dans une pomme que l'on a creusée exprès, & qu'on fait cuire au feu; puis on la fait manger au malade, pour exciter une sueur abondante. Au reste, il faut que le malade y paroisse disposé, & qu'on l'y ait préparé par deux ou trois saignées. On assure que ce remede est spécifique pour la pleurésie.

OLIVIER. C'est un arbre dont il y a deux sortes, l'un cultivé en latin *olea*, & l'autre sauvage, en latin *oleaster*.

Description de l'Olivier cultivé. Il a les feuilles longuettes, pointues, grosses, vertes par dessus, & blanches par dessous; ses fleurs sont comme celles du saule, mais plus petites; les olives viennent ensuite, qui sont d'abord vertes & enfin noires, quand elles sont mûres; le bois est beau, dur, ondé & brûle verd aussi bien que sec.

Lieu. Il vient dans les pays chauds, & fleurit en Avril & Mai, & le fruit est mûr en Octobre.

Propriétés. Les feuilles de l'arbre sont fort astringentes; les olives vertes sont froides & astringentes, elles arrêtent le flux; elles nuisent aux poûmons, mais elles ne laissent pas d'exciter l'appétit, & de fortifier l'estomac; les feuilles pilées sont bonnes au feu de Saint Antoine & aux ulceres qui rampent; le suc qui en est tiré, mêlé avec du vinaigre, est bon contre les charbons & la gangrene; les mêmes feuilles étant mâchées, servent pour guérir les ulceres de la bouche, leur decoction a le même effet. Leur suc appliqué arrête le sang & les trop grandes purgations des femmes.

Description de l'Olivier sauvage. Il est plus petit que le precedent, & a les feuilles plus petites; outre qu'il est épineux; ses olives sont petites, mais sont fort agréables au goût.

Lieu. Il croît de lui-même dans les pays chauds.

Propriétés. Les feuilles sont plus froides que celles des domestiques, & aussi plus astringentes, & elles produisent tous les effets susdits avec plus de force. L'huile tenue dans la bouche sert aux gencives pourries, ou qui ont des humeurs corrompues & raffermit les dents quand on s'en lave la bouche, outre qu'elle fait devenir les dents blanches. Quand on s'en frotte, elle empêche de suer & empêche aussi le poil de tomber; elle ôte les escremens de la tête, & guérit les ulceres & la gratelle.

Culture de l'Olivier dans les pays tempérés.

Celui qui aura la curiosité d'élever des Oliviers dans les climats tempérés, doit en faire venir de jeunes des pays chauds. Voici la terre dont il faut se servir. Prenez moitié de bonne terre de potager, un quart de terreau & un quart de platras. Mêlez bien le tout ensemble, remplissez en les caisses destinées aux Oliviers, après avoir mis au fond quatre doigts épais de pur platras: Ce qui sert à écouler l'eau des arrosemens. Quand vous aurez planté quelque Olivier, il faut l'arroser aussi-tôt.

Le froid est nuisible aux Oliviers, il faut avoir une bonne serre pour les renfermer pendant l'Hiver; mais en Eté on doit les exposer au midi. On les arrose quelquefois dans les plus grandes chaleurs ou lorsque la terre se desseche trop. *Voyez* HUILE d'olive, ou le mot HUILE.

ONCE. *Voyez* POIDS.

ONG

ONGLE. La rapure des Ongles est un puissant vomitif; mettez infuser pendant la nuit de la rapure des Ongles, faites en couler l'infusion le matin & donnez en à boire. Ce vomitif est bon pour les personnes robustes comme les paysans & les soldats.

ONGLE, se dit en Fauconnerie, d'une taye, qui se forme dans l'œuil des Oiseaux de proye, quand le chaperon les serre trop, ou qu'ils sont enrumés.

ONGLÉE. Panaris, mal d'avanture. C'est un mal qui cause une douleur très-sensible à l'extrémité du doigt. On prétend que pour calmer cette douleur, rien n'est plus spécifique, que de mettre le doigt dans le trou de l'oreille d'un chat. Il faut pendant ce tems-là tenir cet animal, pour l'empêcher de joüer des dents & des griffes.

On applique pour le même mal, un ver de terre vivant sur le bout du doigt, & un peu plus bas. On l'y assujettit en l'entortillant, & le couvrant ensuite d'une bande, & on le laisse en cet état, jusqu'à ce qu'il soit mort.

Un bon remede encore est de faire une lessive de cendre de sarment, & d'y tremper son doigt plusieurs fois de suite.

ONGLÉE, se dit aussi d'une espece d'engourdissement douloureux, qui prend aux doigts, & qui est causé par le froid. Le remede à ce mal, est de se chauffer doucement, en approchant peu à peu les mains du feu. Si ce mal étoit violent, il faudroit

échauffer les mains, dans de l'eau un peu plus que tiede.

ONGUENT. C'est une composition dont on se sert pour panser les playes. L'huile est la baze des Onguens; la cire y est employée pour leur donner une certaine consistance; on y fait entrer des parties des plantes, des animaux & des minéraux à cause de leurs vertus. Cette composition selon qu'elle a de consistance reste plus long-tems sur les playes, & par ce moyen les parties qui la composent, ont le tems de se developper peu à peu & d'agir insensiblement.

Il y a plusieurs sortes d'Onguens; nous allons rapporter la maniere de faire quelques-uns des principaux avec leurs propriétés.

Onguent vert.

Prenez deux bonnes poignées de betoine, deux poignées d'agrimoine, deux de vervaine, deux de pimprenelle, deux de mourron à fleur rouge; de toutes ces herbes, il ne faut rien ôter que la racine, & y laisser les côtes, les bien laver & nettoyer avec de l'eau nette, les essuier d'un linge blanc, les mettre tremper toutes ensemble dans un pot de terre ou une terrasse nette, & la remplir de bon vin blanc, ou à son défaut de bon vin clairet, & faire que lesdites herbes trempent toutes dans le vin, & ayant couvert le vaisseau, les laisser tremper l'espace de 24. heures. Vous mettrez ensuite lesdites herbes toutes ensemble, vous les ferez cuire dans le même vin dans un grand chauderon, & quand elles seront bien cuites, il les faut retirer & les laisser un peu refroidir, afin qu'on les puisse épreindre entre les mains, les bien piler dans un mortier de pierre & les passer dans une étamine ou serviette neuve, en sorte qu'il ne demeure point de jus dans le mortier, ni dans la serviette ou étamine. Après cela vous remettrez ce jus sur le feu, dans le vin où elles auront cuit & dans le même chauderon. Il faut prendre garde que le vin soit bien net, qu'il n'y demeure point d'herbes, ni aucune autre ordure, & puis étant sur le feu, vous y mettrez plein un grand verre de jus de nicotiane pilée & passée par la serviette. Vous laisserez un peu cuire cette decoction, puis vous y mettrez une livre de poix blanche, autrement dite poix-résine, pilée & mise en poudre & passée par l'étamine. Lorsque cette poix-résine sera fondue, vous y mettrez huit onces de cire vierge blanche, cette cire étant fondue, vous y mettrez une once de mastic bien épluché & mis en poudre, & il faut toûjours remuer avec une petite palette de bois, les drogues qui sont sur le feu, les laisser ainsi bouillir à petit feu environ un bon demi quart d'heure, & prendre bien garde qu'elles ne montent, & que tout ne s'en aille pardessus. Il faut enfin descendre le chauderon de dessus le feu, & le mettre à terre pour le laisser refroidir en remuant toûjours.

Quand il sera assez froid pour que l'on y puisse tenir le doigt, il faut avoir une livre de térébentine de Venise, de la meilleure; la laver dans un bassin d'airain, la battre avec une petite palette de bois, & changer l'eau jusqu'à ce qu'elle devienne blanche comme du lait; l'ayant bien égoutée, vous la mettrez dans la décoction en remuant toûjours pour la bien incorporer; puis vous remettrez ledit chauderon sur le feu, & le ferez bouillir jusqu'à ce que vous connoîtrez que cet Onguent ne tire plus. Il en faut prendre avec ladite palette, & en mettre dans l'eau froide, ou du vin, & étant réfroidi, vous le broierez entre les doigts; s'il ne tire point, ce sera un signe qu'il est cuit. Alors il faut l'oter du feu, & le laisser refroidir seulement autant qu'il faut, pour qu'on le puisse aisément toucher, pour le mettre en petits rouleaux, & les envelopper de papier blanc fait en canon.

Ses vertus.

1. Il guérit toutes plaies tant vieilles que nouvelles, en ote la mauvaise chair, & fait venir la bonne en peu de jours.

2. Il fait sortir toutes épines s'il y en a, & toutes autres pourritures de la playe.

3. Il guérit la morsure des serpens & autres bêtes vénimeuses, attire le venin & guérit la plaie.

4. Il guérit tous les apostêmes & les cors aux pieds.

5. Les plaies de la tête. Si l'os de la tête étoit rompu, il le peut racommoder & joindre: c'est une chose éprouvée.

6. Les écrouelles en quelle part qu'elles soient.

7. Les apostêmes qui viennent entre la côte & les flancs.

8. Il est excellent pour toutes les blessures.

Cet Onguent se doit faire la derniere semaine du mois de Mai, pour avoir les herbes meilleures & de plus grande vertu, ou à la pleine lune de Mai.

Onguent admirable.

Il faut incorporer deux onces de myrrhe, autant d'aloës, & autant de sacro-colle, le tout en poudre, dans une livre de miel écumé & bien épuré. Ensuite ajoûtez y sept ou huit onces de bon vin blanc, & faites bouillir à petit feu, en remuant avec un bâton ou spatule de bois, jusqu'à consistance d'onguent. On peut ajoûter encore aux ingrédiens marqués ci-dessus, une once de colcotar. On met cet Onguent dans les plaies, avec de la charpie; il les nettoye & les mondifie, agglutine les chairs & les cicatrise, & résiste à la corruption.

Onguent refrigératif & anodin contre les inflammations, les douleurs & les intemperies chaudes.

Prenez les feuilles de *semper viva major*, de *semper viva minor*, de souris, d'*ambilicus veneris*, de *solanum*, de jusquiame, de sureau & de parelle, de chacun une poignée. Pilez le tout dans un mortier, & faites le bouillir avec deux livres d'huile d'olive jusqu'à ce que les simples soient bien cuits. Après cela passez le tout dans un linge blanc, & ajoûtez-y cinq onces de cire jaune pour y donner la consistance d'Onguent, duquel vous vous servirez contre les maux proposés, le faisant prémierement fondre sur une assiete, & quand vous en aurez oint les parties affectées, vous y appliquerez un papier par dessus & un linge sur la papier.

Onguent blanc.

Il faut prendre un pot de terre vernissé, & y faire fondre à petit feu deux livres de cire blanche en morceaux, dans deux livres d'huile rosat. La cire étant fondue, on la retire du feu, en agitant avec une spatule de bois, jusqu'à ce que la matiere commence à s'épaissir. Alors on y mêle, peu à peu, huit onces de ceruse de Venise en poudre, qui aura été lavée plusieurs fois en eau commune, trempée pendant cinq ou six heures dans l'eau rose, & séchée à l'ombre entre deux papiers. Il faut bien remuer avec la spatule, & ne point cesser jusqu'à ce que l'Onguent soit presque froid. Alors il faudra ajoûter un gros de camphre dissous dans un peu d'huile rosat, en remuant toûjours, jusqu'à ce que l'Onguent ait pris consistance.

Cet Onguent rafraîchit & consolide les plaies légeres; guérit les brûlures, dartres, érésipeles, demangeaisons & autres maladies de la peau. Il est propre pour les contusions, les écorchures & les rougeurs enflammées, qui arrivent aux cuisses de enfans, &c.

Onguent alabastrin, propre contre le mal de dents & de tête, & contre les chûtes & contusions.

Faites digérer pendant trois jours, dans un pot de terre vernisé, six onces de pierre d'albâtre réduite en poudre subtile, quatre onces de fleurs de camomille, deux poignées de pointes de ronces, une pincée de feuilles de rhûe, avec une once & demi de cire blanche, deux livres de vin blanc, & une livre d'huile rosat. La digestion étant faite, faites bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce que le vin soit consumé. Ensuite aiant retiré le pot du feu, & la matiére étant refroidie, vous y ajouterez, & mélerez exactement quatre blancs d'œufs, que vous aurez battus auparavant; puis vous passerez le tout par un linge clair, avec expression.

Pour faire l'onguent de l'herbe à la reine, ou nicotiane.

Prenez une livre de feuilles recentes de cette herbe, pilez-les & mettez les avec de la cire neuve, de la poix-résine, de l'huile d'olive, de la graisse de mouton, de chacun trois onces. Faites bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce que le jus de l'herbe soit consumé, alors ajoûtez y trois onces de bonne térébentine, passez le tout par un linge, & usez en pour les plaies & les ulceres.

Vous remarquerez qu'il ne faut y méler la térébentine, que lors que l'Onguent sera pasé.

Onguent de Mai.

Prenez du beurre de la lune de Mai, deux livres, du *diachylum magnum* une livre, de la cire neuve trois livres, de la poix-résine trois livres & environ un demi verre de jus de citron.

Faites fondre le beurre dans une poële de cuivre; étant fondu, vous y jetterez le *diachylum* coupé par petits morceaux, que vous ferez fondre aussi avec le beurre. Le tout étant fondu, vous y jetterez de même la poix-résine coupée par petits morceaux, que vous ferez fondre avec le reste. Lors qu'elle sera fondue, vous y jetterez la cire coupée en petits morceaux; il faut faire bouillir le tout ensemble pendant une demi heure, & remuer incessamment. Ayant levé la poële de dessus le feu, on ajoûte le jus de citron, remuant le tout avec une spatule, jusques à ce que le tout soit bien incorporé, ce qui étant fait, vous le metrrez dans un pot de terre, ou dans quelque autre vaisseau bien propre.

Cet Onguent est fort bon pour toutes sortes d'ulceres & blessures, mais avant que de l'appliquer, il faut bien bassiner la plaie avec du vin & de l'huile d'olive qu'on fait bouillir ensemble, & on s'en bassine aussi chaud qu'on peut le souffrir.

Observation pour le choix des Drogues qui entrent dans l'Onguent Divin.

Choisissez prémierement le galbanum; le plus sec & le plus jaune est le meilleur, le rousâtre n'est pas si bon.

Ammoniacum, non en masse, mais en graine, moyennement gros; il est de couleur rouge-brun.

L'oppoponax, non en masse, mais aussi en graine; le plus jaune est le meilleur, & il est blanchâtre en dedans.

Le vinaigre blanc, le plus fort & le plus blanc.

L'huile d'olive vierge.

La litarge d'or, la plus haute en couleur, la plus rouge, argentée, la moins brune.

Le verd de gris, le plus beau en couleur verte.

La mirrhe choisie, qu'on appelle communément myrrhe onglée, la plus transparente.

L'aristoloche longue, la plus vive & la plus nette, il faut la couper par rouelles, ensuite on la fera sécher sur le four avant que de la piler & tamiser; il la faut racler & couper; celle qui est la plus jaune dedans, est la meilleure.

Le mastic en larmes choisi & net; les plus transparent est de couleur d'ambre un peu pâle.

L'oliban; le plus net est jaune.

Le bdellium, non en masse, mais en graine de couleur d'orange.

L'encens choisi; le plus sec, afin qu'il se puisse piler & tamiser, est le meilleur.

La pierre d'aimant, qui attire au moins une médiocre aiguille à coudre; celle qui n'attire point le fer, ne vaut rien.

La cire jaune neuve, la plus jaune & la plus nouvelle; la blanche vierge est encore la meilleure.

Tout ce qui est specifié ci-dessus, doit être pulverisé & pasé au tamis de soie; le poids s'y doit trouver tout pasé, à bonne mesure.

Metode particuliere pour bien faire le merveilleux Onguent Divin.

Prenez du galbanum, une once deux dragmes; ammoniacum, trois onces trois dragmes, & oppoponax, une once; il faut prendre le poids un peu fort des trois gommes ci-dessus, à cause du déchet qu'il peut y avoir en les passant après avoir été infusées.

2. Concassez grossiérement ces trois gommes dans un mortier séparément, mettez les dans une terrine avec deux pintes de vinaigre blanc, & laissez les tremper deux jours & deux nuits, les remuant chaque jour deux ou trois fois avec une spatule; ou bien pour le faire en vingt-quatre heures, vous ferez un fort petit feu que vous renouvellerez trois ou quatre fois pendant ce tems-là sous la terrine où tremperont les gommes dont on a parlé, & vous les remuerez autant de fois que vous mettrez du feu, pour les faire mieux dissoudre & incorporer avec le vinaigre. Aprés que vos gommes auront ainsi trempé, & qu'elles seront dissoutes dans le vinaigre, mettez le tout dans une poële de cuivre sur le feu, où vous les ferez bouillir à petit feu, jusques à la diminution du quart du vinaigre, ou environ. Ce qui étant fait, vous coulerez ces gommes, qui seront fort bien dissoutes, par une étamine ou toile forte, en les pressant bien.

3. Après que vous aurez passé le tout, remettez-le déréchef sur le feu dans la même poële ou dans une autre, & vous le ferez encore bouillir jusques à ce que le vinaigre soit tout consumé & que les gommes prennent corps: ce que vous connoîtrez être en laissant tomber quelques gouttes avec la spatule de fer sur une assiete ou autre chose. Si, lorsqu'elles sont refroidies, elles s'épaississent & deviennent fermes, ce sera fait. Alors ôtez votre poële du feu, & laissez refroidir vos gommes.

4. Puis prenez de la meilleure huile d'olive, deux livres & demi, & mettez la dans une autre poële qui soit suffisamment grande & profonde. Prenez ensuite de la litarge d'or pasée par le tamis, & broiez la sur le marbre dans l'huile, remuant continuellement avec une longue & large spatule de bois; prenez du verd de gris pasé par un tamis fin, une once, que vous jetterez dans la poële, toûjours remuant comme dessus; puis mettez votre poële sur un fourneau de fer ou autre, n'y mettant qu'un fort petit feu de cinq à six charbons; en sorte que la poële ne s'échauffe gueres, en remuant sans cesse & diligemment le tout ensemble avec la spatule de bois, car autrement la litarge s'amasseroit en un morceau, jusqu'à ce que les drogues soient bien dissoutes, liées & incorporées ensemble avec l'huile.

5. Notez que pour cette opération, il faut au

moins trois heures de tems ; au bout d'une heure ces drogues deviennent de couleur verdâtre.

Alors vous mettrez encore trois charbons dessous la poële, & continuerez à remuer jusqu'à ce que ces drogues deviennent jaunes, & commencent à petiller, ce qui se fait encore au bout d'une heure.

Alors il faut faire un feu un peu plus fort qu'auparavant, & remuer aussi plus fort. Cela deviendra d'une couleur pâle, tirant sur la feuille morte, au bout d'un quart d'heure, & remuez fortement jusques à ce qu'il devienne d'un rouge brun. Pour lors, il en faut prendre un peu avec la spatule, & le mettre sur une assiete pour voir s'il prend corps, & ne tient plus aux doigts.

7. S'il tient encore aux doigts, il le faut mettre sur le feu, lui faire prendre encore un bouillon ou deux, & toûjours remuer & l'essaier de moment en moment, jusques à ce qu'il ne tienne plus à l'assiete, ni aux doigts.

Quand il ne tiendra plus aux doigts, il le faudra ôter du feu, & pour lors vous y mettrez la moitié de la cire, qui sera coupée ou plutôt raclée comme de petits coupeaux, les plus deliés qu'il se pourra ; vous n'en mettres que peu à peu en remuant toûjours ; ensuite vous remettrez le tout sur un feu médiocre, & y mettrez encore peu à peu l'autre moitié : il ne faut mettre qu'une livre de cire.

9. Cela fait, vous retirerez votre poële hors du feu, vous laisserez un peu refroidir les drogues ; cependant vous prendrez votre poële où sont vos gommes déja cuites & froides, que vous mettrez sur un petit feu, pour les faire un peu fondre, & les verserez dans l'autre poële, qui est hors du feu, & un peu refroidie, en remuant toûjours avec la spatule, le tout ensemble, jusqu'à ce que les gommes soient bien dissoutes avec les drogues. Puis vous prendrez de l'aimant fin du Levant, broyé en poudre subtile, passé par le tamis de taffetas, & broyé sur la pierre, afin qu'il soit plus délié, quatre onces que vous mettrez dans une feuille de papier ; vous le verserez fort doucement dans les drogues, en l'incorporant & mélangeant avec la spatule, la poële étant retirée de dessus le feu ; car si vous y mettriez cet aimant, lorsque la composition est sur le feu, il feroit à l'instant enfler toutes les drogues, ensorte que vous en perdriez une bonne partie. Après que vous aurez bien incorporé l'aimant seul hors du feu, vous remettrez la poële sur le fourneau à feu médiocre, continuant toûjours à remuer avec la spatule.

10. Cependant vous aurez les poudres suivantes, savoir : mirrhe fine, une once ; aristoloche longue, deux onces ; mastic en larme, une once ; bdelium, une once ; encens pur & net, deux onces. Toutes ces matieres étant donc mises en poudre, passées par le tamis séparément sans les méler ensemble, & les ayant mises chacune séparément dans une feuille de papier, vous les verserez doucement l'une après l'autre, en l'ordre qu'elles sont écrites ci-dessus, dans la poële qui est sur le feu, tandis qu'un autre remuera incessamment pour les incorporer, & quand vous aurez versé toutes vos poudres, vous continuerez sur le même feu de remuer toûjours jusques à ce que les drogues enflent de trois doigts ; aussi-tôt qu'elles auront enflé, retires votre poële hors du feu & continuez de les remuer diligemment avec la spatule, jusqu'à ce qu'elles s'épaississent entre le mou & le dur, en telle sorte que vous puissiez manier facilement votre Onguent, sans gâter les doigts. Alors retirez cet Onguent par morceaux avec la spatule, mettez les sur une table bien nette & unie, mouillée de vinaigre blanc, & pétrissez les ou corroyez les, les unes après les autres avec les mains mouillées du même vinaigre ; puis formez en des rouleaux, lesquels vous envelopperez de papier, chacun à part pour les conserver fort long-tems, le plus vieux est toujours le meilleur.

Maniére de se servir de l'onguent Divin.

Premierement il faut savoir que cet Onguent se peut conserver fort long-tems comme on vient de dire, & qu'il n'est pas en la perfection, qu'il n'y ait deux ou trois mois qu'il soit fait ; & pour l'appliquer sur quelque plaie, ou autre mal, il faut le pâter ou amollir avec les doigts mouillés d'un peu de vinaigre ou de vin, puis l'etendre sur du petit cuir noir, taffetas, ou futaine, & non sur du linge, parce qu'il le percetoit.

2. Il n'est pas nécessaire de mettre ni tente, ni charpie dans la plaie ; ce n'est pas qu'il ne soit bon, quand la plaie est profonde, d'y mettre quelque tente ou charpie entourée & fort couverte dudit Onguent.

3. Le prémier emplâtre qu'on met, ne se doit lever qu'au bout de vingt-quatre heures, & celle qu'on met ensuite de douze en douze heures, si n'est que le mal presse de la relever plus souvent par la quantité de boue qui en pourroit sortir.

4. En relevant l'emplâtre, il faut relever le pus, s'il y en a, & repasser l'Onguent avec un peu de vin ou de vinaigre, en remettant de l'Onguent s'il y en manque, & ainsi un emplâtre peut servir plus d'une fois.

5. Il faut noter que le malade blessé ne doit manger ni ail, ni oignon ; car il sera guéri plûtot en huit jours, qu'en deux mois s'il en mangeoit.

Vertus & propriétés principales de l'onguent Divin.

Il mondifie fort, & fait venir la chair nouvelle, sans faire corruption en la plaie.

Il guérit les nerfs coupés ou cassés en quelque maniere que ce soit.

Il guérit toute enflure ; si quelqu'un avoit la tête enflée outre mesure, il faut la raser avant que d'y mettre l'emplâtre.

Il guérit les arquebusades, & éteint le feu qui en provient ; il fait sortir le plomb, & le fer des plaies, & tous corps étrangers.

Il guérit aussi les coups de fléche, & attire les os rompus, s'il y en a dans le corps.

Il guérit toute morsure de bêtes venimeuses & enragées, car il attire subitement le venin.

Il guérit toute sorte d'apostumes & de glandes, le chancre & la fistule, les écrouelles, les humeurs froides & la teigne ; il est bon contre la peste.

Il est bon aussi pour toutes sortes d'ulceres, tant vieilles que nouvelles.

Il est excellent pour le farcin des chevaux, en faisant percer le bouton avec un fer chaud, & raser le poil de la largeur du bouton, y versant dudit Onguent fondu ; il est aussi excellent & indubitable pour les cloux de rûe des chevaux, en le faisant un peu fondre dans une cuiller après que le mal aura été découvert.

Il est bon pour la teigne des enfans ; il faut raser les cheveux, avant que d'y mettre l'emplâtre.

Il est bon pour les hémorroïdes tant internes qu'externes, en relevant l'emplâtre en ses nécessités, puis le remettant ; plusieurs s'en sont servis heureusement au mal de dents, en l'appliquant sur les temples.

D'autres ont été guéris du rhumatisme en l'appliquant sur la nuque du cou ; il sert aussi aux autres douleurs du corps, en l'appliquant sur le mal.

Quand on se trouve menacé de paralysie, si on se sert de cet emplâtre, on se trouvera bien-tôt guéri ; car il fortifie fort les nerfs affoiblis.

Il eſt bon pour les fiſtules qui viennent au coin de l'œil, & toutes les autres fiſtules.

Il eſt bon auſſi pour les fiſtules qui ſont reſtées, après qu'on a été taillé de la pierre.

Il eſt bon pour les tayes des yeux, & tous autres maux des yeux. On ferme les paupieres, & on applique l'emplâtre par deſſus, l'eſpace de quinze jours ou davantage s'il eſt beſoin.

Il arrête auſſi-tôt le ſang d'une coupure, en étuvant le ſang, & appliquant cet emplâtre bien chauffé au feu.

Il eſt bon pour les loupes, en laiſſant long-tems cet emplâtre deſſus.

Il eſt auſſi excellent pour la brulure; il faut d'abord laver la brulure avec du vinaigre & du ſel, & puis mettre un emplâtre de cet onguent; il faut mettre dans deux cuillerées de vinaigre, ſix grains de ſel écraſé, & le faire un peu tiedir pour fondre le ſel; il fait ceſſer les douleurs des goutes, en appliquant un emplâtre ſur les parties affligées.

Il guérit tous maux de tête, migraines, vertiges, folies, en mettant un emplâtre ſur le haut de la tête, de la largeur de la couronne d'un Prêtre, en purgeant & donnant des remedes pectoraux.

Pluſieurs ont été guéris du mal caduc, des écrouelles, du rhumatiſme, & d'autres maux inveterés & opiniâtres, en faiſant ce qui eſt marqué ci-deſſus.

Il eſt bon auſſi pour les maux qui arrivent aux mammelles des femmes.

Enfin il eſt encore bon à d'autres maux, comme on l'éprouve tous les jours; & il y a eu pluſieurs perſonnes auſquels on étoit prêt de couper les jambes, les mains, ou quelque autre membre, qui par l'operation & l'application de cet Onguent, ſans faire autre choſe, ont été entierement guéris, n'ayant pas été beſoin de leur couper ni jambes, ni mains.

Avertiſſement. Dans les Provinces, il faut ſe ſervir de perſonnes intelligentes, & charitables pour faire cet Onguent, & qu'ils l'ayent vû faire s'il ſe peut à Paris; car ſi, par ignorance, par avarice, ou par malice, pour le décrier, on ne le faiſoit pas comme il eſt dit, cela feroit beaucoup de mal, aigriroit les playez, & cauſeroit la mort.

Onguent gris.

Prenez huile roſat, une livre; ceruſe pulvériſée, quatre onces; litarge d'or bien lavée, pulveriſée & ſechée à l'ombre, quatre onces; cire neuve, neuf onces; ſain de pourceau mâle, deux onces. Vous mélerez l'huile roſat dans un pot de terre verniſſé ſur un petit feu, qu'on laiſſe juſqu'à ce qu'il ne petille plus, mettez la ceruſe par inclination avec un cornet de papier, remuez toûjours, pour qu'il ne ſe faſſe pas de grumeaux.

Jettez enſuite de la même maniere la litarge d'or bien pulveriſée avec une corne, & remuez toûjours. Après on met le ſain doux, enſuite de la cire neuve, neuf onces en petits morceaux; il faut toûjours remuer.

Enſuite on fait cuire cet Onguent à petit feu, empêchez qu'il ne bouille; car il ſortiroit dehors, & la litarge demeureroit en bas. Il faut toûjours remuer pendant cinq heures, ne pas bouger juſqu'à ce qu'on voie, qu'ayant pris quelque goutte d'Onguent miſe ſur du papier, il ne tache pas le papier & qu'il eſt en conſiſtance d'onguent; puis retirez le pot du feu & remuez encore juſqu'à ce qu'il ſoit comme froid. L'on en fait enfin du magdaleon, ou bien on le met dans des pots verniſſés, cet Onguent ne vaut rien, qu'il n'ait fermenté quatre mois.

Onguent brun.

Mettez dans un baſſin, ſur un feu médiocre, une livre & demi d'huile d'olive, quatre livres de beurre frais, & autant de ſain-doux. Le tout étant fondu, ajoûtez y quatre livres de ſuif, & autant de cire blanche, coupées par morceaux; & lorſque ce mélange commencera à s'élever, vous y jetterez quatre livres de litarge d'or en poudre. S'il s'éleve une ſeconde fois, il faut avoir ſoin de bien remuer, juſqu'à ce que la matiere ſe ſoit abbaiſſée, & ait pris conſiſtance d'Onguent: ce que l'on peut connoître, en mettant un peu de cette matiere ſur une aſſiete; car ſi elle durcit en ſe refroidiſſant, c'eſt marque qu'elle eſt aſſés preparée. Au reſte il faut obſerver, d'employer à cet uſage un baſſin qui ſoit grand & haut de bord, afin que la litarge venant à s'élever, ne ſoit pas en danger d'être brulée, auſſi-bien que les autres ingrediens. Cet Onguent eſt très-propre pour faire mûrir & ſuppurer les abſcès ſuperficiels & les tumeurs des mamelles.

Onguent Napolitain ſimple, pour les poux, puces, punaiſes, morpions, galle, gratelle, demangeaiſons, & autres maladies de la peau.

Remuez pendant ſix heures, & agitez fortement dans un grand mortier de marbre, ſix onces de mercure, ou vif argent, avec quatre onces de bonne thérébentine de Veniſe; enſuite ajoûtez y peu à peu, quatre livres de ſain-doux, ou graiſſe de pourceau, en remuant toûjours, juſqu'à ce que le tout ait pris conſiſtance d'Onguent. On peut appliquer cet Onguent ſur toutes les parties du corps, excepté ſur la poitrine, que le vif argent pourroit alterer.

Onguent noir, ou emplâtre noir contre toute ſorte de plaies, ou Onguent de Ricome qu'on dit l'avoir inventé, & qu'on dit avoir gagné trente mille écus & qu'il vendoit trois livres l'once.

Drogues. Prenez huile d'olive, ſept livres; charpie de toile vieille, deux livres; ceruſe pulveriſée, une livre; litarge d'or, deux quarterons; cire neuve, demi livre; mirrhe pulveriſée, une livre; aloës pulveriſé, deux onces.

Préparation. Mettez les deux livres de charpie de toile vieille & déliée dans un grand baſſin; verſez y par deſſus les ſept livres d'huile d'olive, de ſorte que la charpie ſoit abreuvée de par-tout, puis mettez le tout ſur un feu de charbon qui ne ſoit pas trop grand, de peur que le feu ne prenne à l'huile & qu'il ne brûle toute la charpie. Il faut remuer toûjours avec une verge, ou ſpatule de fer juſques à ce que la charpie ſoit toute conſumée: ce que vous connoîtrez, lorſqu'en en mettant quelque peu ſur une aſſiete, vous ne remarquerez plus le fil de la charpie. Cela fait, il faut retirer le vaſe de deſſus le feu, & quand il ceſſera de bouillir, mettez y peu à peu, en remuant toûjours, la livre de ceruſe, & le remettrez ſur le feu une minute de tems; puis vous le retirerez, & vous y mettrez auſſi en remuant toûjours, les cinq quarterons, c'eſt-à-dire, quinze onces de litarge d'or, ayant prémierement bien pulveriſé la ceruſe & la litarge. Il le faut enſuite faire un peu rebouillir & y mettre la demi livre de cire coupée en petits morceaux, & lui faire prendre encore un bouillon. Enſuite vous le retirerez & y mettrez peu à peu, comme deſſus (en remuant toûjours) la livre de mirrhe pulveriſée & le ferez encore un peu bouillir. Il faut le retirer du feu, & ajoûter en remuant continuellement, les deux onces d'aloës bien pulveriſé, & vous remettrez le baſſin ſur le feu, lui laiſſant prendre deux ou trois bouillons; cela fait vous en mettrez un peu

sur une assiette, pour voir s'il se prendra. S'il est trop mou, il faudra la faire bouillir encore doucement, jusques à ce qu'il soit en sa consistance.

Quand il sera fait, il faut le tirer du feu & la mettre sur une table, ou planche, la versant par dessus avec une cuiller à pot, le laisser refroidir, & lorsqu'il sera froid le mettre en rouleaux.

Si par hazard en faisant bouillir les drogues, le feu s'y prend, il faut avoir une couverture, ou serpiliere toute prête, que vous aurez trempée dans de l'eau; & vous la tordrez bien, afin qu'il n'y en reste point & qu'elle ne soit qu'humide, pour couvrir d'abord le vase, & par ce moyen vous étoufferez le feu dedans, & afin qu'il ne se perde rien, il faut mettre ce vase dans un autre vase plus grand.

Cet avertissement doit servir pour tous les autres remedes de cette nature.

Maniere de s'en servir.

Si la playe est à fleur de peau, il faut mettre un emplâtre dessus, l'essuyant tous les soirs, & continuant ainsi jusques à ce qu'elle soit guérie.

S'il paroit quelque excroissance de chair, il la faut panser comme vous avez commencé; car elle se rabaisse naturellement.

S'il y a de la chair morte, & que la playe soit vieille, il faut prendre un rouleau de l'emplâtre, le mettre dans un pot avec six cuillerées d'huile rosat, ou à son défaut d'huile d'olive; & faire fondre le tout ensemble, puis prendre de la charpie à proportion, la mettre dedans & la faire toute imbiber. Ensuite vous mettrez cette charpie dans un autre pot, que vous couvrirez avec soin pour en conserver la vertu. Quand vous voudrez vous en servir, vous en prendrez un peu, la mettrez dans la playe, & ferez en sorte que la playe soit entierement couverte de charpie, que vous y mettrez fort légérement, sans qu'elle soit pressée, ni entortillée, afin que l'humeur sorte à son aise. Il faut changer de charpie soir & matin, mais la même emplâtre peut servir un jour, quand même les os seroient découverts; vous mettrez la charpie ainsi préparée par dessus, & en cas que la playe soit noire, elle ôte toute noirceur, sans que les os tombent.

Il est à remarquer prémierement, que si la trou de la playe est trop petit & profond, il y faut mettre une petite tente de linge, de peur qu'on ne puisse pas retirer la charpie, ayant auparavant trempé la tente dans l'Onguent fondu; il faut prendre garde qu'elle n'y soit pas pressée, à cause de l'humeur qui en doit sortir.

Secondement que la tente ne doit pas aller jusqu'au fonds, à cause de la chair qui revient. Si le trou étoit trop petit, ou que la blessé fut incommodé de la tente, il faudroit verser dans la playe de l'Onguent fondu dans de l'huile, & mettre l'emplâtre par dessus.

Troisiémement, qu'il faut changer tous les jours d'emplâtre, ou l'essuyer tous les soirs.

Quatriémement qu'on peut faire une plus grande ou moindre quantité de cet emplâtre, en augmentant ou diminuant la doze de chaque drogue.

Onguent Citrenm de l'Emery, propre pour remplir les Cavités, & dissiper les cicatrices, que laisse la petite verole, pour adoucir la peau, & en emporter toutes les taches.

Mettez dans un pot de terre vernissé, deux livres de la graisse qui se trouve aux intestins des oyes, il faut la laver auparavant dans plusieurs eaux de fontaine, ajoûtez y quatre oignons de lys nettoyés, lavés & coupés menu, quatre citrons sans leurs écorces; une demi livre de maigre de veau, coupé par petits morceaux; trois onces des quatre grandes semences froides mondées concassées & pilées ensuite dans un mortier de marbre, avec autant de semence de pavot blanc, préparée de la même maniere, demi-once de borax, & autant d'alun en poudre. Le tout étant mêlé ensemble dans le pot dont on a parlé ci-dessus, on le fera bouillir au bain-marie, pendant dix heures. Ensuite ayant tiré la pot du feu, on coulera la matiere avec expression, on la laissera reposer, & l'ayant séparé de la crasse & de l'humeur aqueuse, qui se fera précipitée au fond, on mettra fondre dans cet Onguent, à une chaleur trés-lente, deux onces de nature de baleine, & on le gardera pour le besoin. *Remede éprouvé.*

Onguent de Courges d'Oviedo, propre pour rafraichir & humecter, & particulierement pour temperer la chaleur des reins & autres inflammations.

Prenez courges, pourpier & morelle, de chacun demi livre; exprimez en le suc à la maniere ordinaire; mêlez ce suc avec huit onces d'huile d'amandes douces, & autant d'huile violat, faites bouillir ce mélange à petit feu, dans un pot de terre vernissé. Toute l'humidité aqueuse étant consumée, vous coulerez l'huile par un linge, & vous y ferez fondre quatre onces de cire blanche coupée par morceaux bien minces. Vous aurez soin de bien agiter cette matiere avec un bistortier, ou spatule, afin que la tout s'incorpore exactement. On garde cet Onguent, & dans la besoin, on en frotte les parties affligées.

Onguent nutritum, rafraîchissant & dessicatif.

Prenez six onces de litarge d'or, réduite en poudre subtile. Agitez la dans une bassine de cuivre, & versez par dessus, peu à peu, huit onces de vinaigre très-fort & environ une livre & demi d'huile d'olive. On verse d'abord un peu de l'un, & ensuite un peu de l'autre, continuant ainsi alternativement, jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé & ait acquis la consistance d'Onguent.

Cet Onguent est propre pour les ulceres causées par une humeur âcre & pituiteuse, pour les cicatrices, les inflammations des playes, pour la galle, les dartres, demangeaisons, &c.

Onguent de Cinoglosse, ou Langue de chien, pour dissoudre le sang caillé, & pour les contusions, dislocations, &c.

Coupez par petits morceaux, & concassés une demi-livre de racines de cinoglosse, quand elles sont bien rouges, & dans leur plus grande vigueur. Faites les bouillir à feu lent dans un pot vernissé, avec une livre & demi de beurre frais, & quatre onces de vin rouge, jusqu'à consomption du vin. Alors retirés le pot du feu, & ayant laissé reffroidir la matiere, séparés la des feces, & gardés la pour le besoin.

Onguent Rosat.

Prenés six livres de sain-doux épuré & lavé dans plusieurs eaux, avec autant de roses pâles broyées. Faites infuser le tout, pendant sept jours, en Eté, à la chaleur du soleil, dans un vaisseau de terre vernissé; ayant soin de remuer de tems en tems. Après cela faites cuire cette matiere ainsi digerée, pendant deux heures, à un feu lant. Ensuite passés la par un linge, avec forte expression; faites infuser dans la colature, pareille quantité de roses pâles, puis passez encore par un linge avec expression, comme auparavant. Pour lui donner une belle couleur rouge, on y fait tremper, près du feu, ou au soleil, trois onces de racine d'orcanette.

Cet

Cet Onguent résout les tumeurs & abscès, adoucit les inflammations, calme les douleurs des jointures, guérit les hémorroïdes, érésipeles, dartres, maux de tête excessifs, tempere la chaleur excessive de l'estomac, du foye & des reins, dissipe les serosités & inflammations des parties naturelles. Il faut en frotter seulement les parties malades.

Remarque sur l'usage des Onguens.

Lorsqu'on se sert d'Onguent onctueux, dont il est nécessaire de conserver l'onctuosité, il faut se servir de vessie de porc, ou au moins de vieux papier froissé.

Onguent pour toutes playes, ulceres, maux de sein des femmes, quand ils seroient presque tous pourris, chancres & noli me tangere.

Prenez quatre livres d'huile d'olive de la plus excellente, une livre de ceruse de Venise, de litarge d'or, & de poix de Bourgogne, de chacun quatre onçes; de mirrhe choisie de la plus transparente, & trois ou quatre livres de cire jaune nouvelle, pour l'avoir plus ou moins liquide.

Maniere de cuire cet Onguent.

Prenez une terrine vernissée en dedans & autour, mettez dedans les drogues les unes après les autres. Premierement l'huile qu'il faut faire bouillir à feu moderé pendant une demi heure, jusqu'à ce qu'elle commence à noircir; pour lors retirez la du feu, & ajoûtez y la ceruse; faites la bouillir une heure, mettez y ensuite la litarge pendant une demi-heure. Nota qu'il faut que la ceruse & la litarge soient en poudre impalpable. Cela fait, ajoûtez la poix de Bourgogne, que vous ferez aussi bouillir pendant une demi-heure, ensuite la cire neuve demi-heure, & la myrrhe en poudre subtile, que vous mettrez doucement dans la terrine, lorsqu'elle sera hors du feu, parce qu'autrement tout se perdroit. Remuez toûjours avec une spatule de bois, jusqu'à ce que la myrrhe s'incorpore, & que tout se refroidisse; il faut aussi dans la cuite & mélange des autres drogues, remuer de tems en tems, de crainte qu'elles ne s'attachent au fond.

Usage. Il s'applique sur du linge, il en faut peu, & l'on ne met ni tente, ni charpie; & quand les mamelles des femmes seroient pourries, elles guériront, Dieu aidant.

Onguent noir ou suppuratif.

Prenez deux livres d'huile commune, de la cire blanche & jaune, de la graisse de mouton qui se trouve proche des reins, de la résine pure, de la poig navale, de la térébentine de Venise, de chacune une demi-livre, du mastic subtilement pulverisé deux onces; faites fondre avec l'huile les matieres qui se fondent, & ajoûtez y la poudre de mastic pour en faire un Onguent.

Cet Onguent fait percer toutes sortes d'apostumes, & les bubons tant pestilentiels que veneriens. On continue d'appliquer un emplâtre de cet Onguent, après l'ouverture des abscès jusqu'à leur parfaite guérison.

Onguent Rosat.

Prenez de l'axonge de porc mâle bien purifiée & lavée plusieurs fois, des roses rouges nouvellement pilées, & des roses pâles, de chacun quatre livres. Otez la petite membrane qui se trouve sur la graisse de porc, coupez cette graisse en petits morceaux, & après l'avoir bien lavée dans de l'eau fraîche, faites la fondre sur un fort petit feu dans un pot de terre verni.

Prenez la premiere graisse qui sera fondue, & après l'avoir bien lavée & passée par un linge, mêlez la avec autant de gros boutons de roses bien écrasés. Mettez le tout dans un pot de terre verni & étroit par l'embouchure; couvrez bien le pot, & mettez le pendant six heures dans de l'eau entre tiede & bouillante, faites la bouillir pendant une heure, coulez ensuite & exprimez fortement le tout.

Prenez les quatre livres de roses pâles nouvellement épanouies, & les ayant bien écrasées vous les mêlerez avec la premiere composition dans un pot que vous boucherez bien, & que vous tiendrez pendant six heures dans l'eau entre tiede & bouillante; coulez encore & exprimez fortement le tout. Après avoir séparé les feces, laissez refroidir l'Onguent & gardez le pour le besoin.

Si vous voulez donner à cet Onguent une couleur de rose; un quart d'heure avant que de le couler la derniere fois, jettez dedans deux ou trois onces de racine d'orcanette, que vous agiterez dans l'Onguent.

Si vous voulez lui conserver sa couleur blanche & lui donner une odeur de roses, jettez dedans des roses de Damas sans orcanette.

Enfin si vous voulez lui donner la consistance de liniment, vous y ajoûterez une sixiéme partie de son poids d'huile d'amandes douces.

Cet Onguent est bon contre toutes les inflammations externes, principalement contre les dartres, les érésipeles, les flegmons. Il est aussi emploïé pour les douleurs de tête, & les hémorroïdes.

Onguent ou emplâtre d'André de la Croix.

Il faut prendre quatre onces de gomme élémi, douze onces de résine, deux onces d'huile de laurier & deux onces de térébentine de Venise.

Brisez la résine & la gomme élémi, faites les fondre ensemble sur un fort petit feu, vous y ajoûterez ensuite la térébentine & l'huile de laurier.

Le tout étant bien incorporé, vous en séparerez les ordures en le passant par une toile, & quand cet Onguent sera refroidi, vous le roulerez pour le garder.

On emploie cet Onguent dans les plaies de poitrine. Il est propre pour mondifier & consolider les plaies & les ulceres. Il dissipe les contusions & fortifie les parties fracturées ou disloquées. Enfin il aide à la transpiration des humeurs sereuses.

ONGUENT *pour la brûlure*. Voyez BRULURE.

ONGUENT *pour la courte haleine*. Voyez COURTE HALEINE.

ONGUENT *Obstalmique*. Voyez YEUX.

Onguent pour les enclouûres des chevaux, chicots ou clous de rue.

Prenez de la gomme de pin concassée, & de la gomme élémi, de chacune une once; mettez les dans un petit pot sur le feu; laissez fondre ces gommes lentement en les remuant. Lorsqu'elles seront fondues, mettez y neuf onces de cire jaune concassée, que vous ferez fondre & incorporer avec les gommes, enfin ajoûtez y trois onces de térébentine de Venise. Quand toutes ces drogues seront bien mêlées, vous les retirerez de dessus le feu; vous y jetterez une once de sang de dragon en larmes, & deux onces d'aristoloche ronde en poudre très-fine. Vous remuerez toûjours ces matieres jusqu'à ce qu'elles soient refroidies à moitié. Alors après avoir eu soin de frotter une table d'huile d'olive, ou d'amandes douces, vous y verserez dessus votre composition, & vous en formerez des rouleaux avec les mains, que vous aurez aussi frottées d'huile. Enfin vous envelopperez ces rouleaux de papier, & vous les garderez pour le besoin.

Onguent pour les plaies des chevaux.

Il faut prendre de la sariete une poignée ; des feuilles d'aristoloche longue, de sauge, de veronique, de chacune une poignée & demi ; de la racine de guimauve & de grande consoude séchée à l'ombre, de chacune une once. Quand ces racines auront été coupées en petits morceaux, on les mettra dans un poëlon avec une chopine de crême de lait ; on les laissera sur le feu pendant un quart d'heure, on y ajoûtera ensuite les feuillages hachées fort menu. Il faut encore faire cuire le tout jusqu'à ce qu'il ne reste que le beurre, qu'aura produit la crême en cuisant. Alors on versera ce beurre dans un pot, & l'on remettra dans le poëlon un quarteron de lard gras coupé par tranches. Après qu'on aura laissé le tout sur le feu pendant un quart d'heure, on coulera ce lard fondu dans le même pot où l'on a versé le beurre. On mettra ensuite dans le poëlon deux onces d'huile d'olive qu'on fera cuire pendant un demi quart d'heure avec les herbes & racines restées, puis on versera encore l'huile du poëlon dans le pot où l'on aura mis le beurre & le lard fondus. Enfin on pressera les herbes & les racines pour en exprimer le suc, pendant qu'il sera encore chaud, on y mettra une once & demi d'alun brûlé & une once de goudron fondu. On mêlera bien cette composition, & on la remuera jusqu'à ce qu'elle soit froide. Quand on voudra se servir de cet Onguent, on en fera fondre dans une cuiller, & on en frottera la plaie avec un pinceau.

OPI

OPIATE. C'est un remede qu'on prend intérieurement, & qui est composé de différentes drogues, comme de liqueurs, de poudres, de pulpes, de miel ou de sucre, réduits en consistance molle. On donne encore ce nom aux antidotes, électuaires & confections.

Opiate merveilleuse pour rafraichir le foye, & purifier le sang.

Prenez racines de chicorée, deux dragmes ; racines de patience, polypode, raisins de Damas, reglisse & chiendent, de chacun une dragme ; des quatre capillaires, bourrache, scariole, endive, betoine, aigremoine, houblon, pimprenelle, scabieuse, de chacune une poignée ; des quatre semences froides, marjolaines, fenouil, anis, de chacune deux onces. Faites en une decoction ; puis prenés six onces de sené mondé, que vous ferez bouillir dans la decoction. Prenés deux onces d'agaric blanc, deux dragmes de canelle, & une pincée de fleurs cordiales que vous mettrez infuser dedans ; cuisés avec une livre de sucre, puis ajoûtés casse mondée, quatre onces ; conserve de bourache, de celles de buglose & de violette, de chacun deux onces. De toutes ces drogues faites une opiate, la Dose est une dragme & demi deux heures avant le repas, une fois la semaine, ou deux fois le mois.

Opiate pour nettoyer les dents.

Il faut prendre quatre onces de porcelaine, une demi livre de brique, une demi once de canelle, piler le tout ensemble & le passer par un tamis bien fin.

Autre Opiate pour les dents.

Pilez & passez par un tamis bien fin, deux gros d'alun calciné, deux gros de canelle, demi once de croute de pain brûlé, demi livre de brique, une once de corail, quatre onces de porcelaine à quoy vous ajoûterez une once de conserve de rose.

Opiate pour les obstructions des Femmes.

On prendra de la crême de tartre, du cristal mineral, de chacun deux dragmes ; de la limaille d'acier préparé, demi once ; du sené, une demi once ; du turbit, du sel de sabine, de chacun deux dragmes ; des trochisques d'absinte & de capres, de chacun une dragme. Il faut passer toutes ces poudres par un tamis très-fin & les mêler avec une quantité suffisante de sirop de capillaire pour leur donner une consistance molle. On fera prendre de cette Opiate le poids de deux écus, & l'on donnera aussi-tôt un bouillon, ou un verre de lait clair. Avant que de prendre cette Opiate, on doit avoir été purgé suffisamment, on la continuera pendant quinze jours ; s'il ne fait point d'effet après ce tems-là, il faut encore se purger, laisser passer un intervale de quinze jours & en prendre encore pendant quinze autres jours ; avant & après ce tems, on aura soin de se purger.

OPIUM. Extrait d'Opium. *Voyez* EXTRAIT.

OPIUM. *Voyez* ELIXIR de santé.

OPO

OPOPONAX. Sa purification. *Voyez* PURIFICATION des gommes.

OR

OR. C'est un métal dont les parties sont plus grosses & plus étroitement liées ensemble que celles des autres metaux. De là vient qu'il est le plus compacte & le plus pesant. On le trouve en Asie, en Afrique, en Europe, mais particulierement dans l'Amerique, dans le Perou, d'où on l'apporte en barre, ou en lingots, ou en poudre. On a coûtume d'exprimer par le mot de carat les dégrés de pureté de l'Or. Carat est la vingt-quatriéme partie de quelque quantité que ce soit d'or pur. Par exemple le carat d'une once d'or aussi purifiée qu'elle peut l'être, est d'un scrupule ou de vingt-quatre grains. Quand l'Or est tout à fait pur & qu'il ne diminue point à l'épreuve, on dit que c'est de l'Or à vingt-quatre carats ; mais s'il diminue d'une vingt-quatriéme partie, c'est de l'Or à 23. carats, s'il diminue de deux vingt-quatiémes parties ou d'un douziéme, on dit que c'est de l'or à 22. carats, & ainsi de suite. On croit communément qu'il n'y a point d'Or à 24. carats, parce qu'on ne peut pas si bien le purifier, qu'il ne reste encore quelque portion d'argent. On purifie l'Or par la coupelle & par le depart ; ces purifications sont les mêmes que celles de l'argent. Consultez ce qu'on en a dit dans l'article de l'ARGENT. La meilleure purification se fait par l'antimoine de la maniere suivante.

Purification de l'Or par l'antimoine.

Après avoir pesé la quantité d'Or que vous voudrez purifier, mettez le sur un grand feu dans un creuset où vous le ferez rougir, vous y jetterez alors quatre fois autant d'antimoine en poudre, qui fera bien-tôt fondre votre Or. Les matieres impures se sépareront en scories. Quand vous verrez que la matiere qui est dans le creuset, fumera & jettera des étincelles, vous la verserez dans un culot de fer graissé & chauffé ; ayez soin de frapper tout autour, afin de faire tomber au fond le regule. Lorsque le tout sera refroidi, renversez le culot, & séparez avec un marteau le regule d'avec les scories. Pesez ce regule, mettez le fondre à grand feu dans un creuset, & jettez à peu près trois fois autant de salpêtre pour purifier l'Or de quelque portion d'antimoine. Poussez le feu avec violence autour du creuset, jusqu'à ce que les fumées étant passées, l'Or demeure clair & net en belle fusion. Alors vous le verserez encore dans un culot ; après qu'il sera refroidi,

vous le séparerez d'avec les scories ; enfin vous le laverez & l'essuierez avec un linge.

Pour affiner l'Or & l'argent ensemble, puis tirer chacun à part l'un de l'autre pour s'en servir à ce que l'on voudra.

Il faut prémierement préparer un vaisseau que l'on appelle communement une casse, laquelle est composée d'une jatte ou vaisseau de terre, selon sa grandeur, à proportion que l'on a de matiere, & l'emplit de cendres, à savoir du tiers de cendres d'os de cheval, un tiers & demi de cendres de lessive que l'on appelle carrées, lesquelles après les avoir bien fait recuire en boules, vous passés par un tamis ou sac à sasser avec ses os de cheval & un demi tiers de cendres communes du feu, délayés médiocrement toutes ces matieres avec de l'eau, ensorte qu'elles puissent se lier & s'incorporer ensemble, puis mettez les dans la jatte ou vaisseau de terre, & frappez les doucement jusqu'à ce que les cendres tiennent ferme par dessus la jatte. Faites encore un creux au milieu pour y mettre ce que l'on veut affiner ; il faut bien sécher le vaisseau avec petit feu au commencement sur les cendres ; puis poussez le feu plus grand jusques à ce qu'elles soient bien séches ; ensuite on doit enfoncer le vaisseau dans des cendres jusques au bord, & l'entourer de briques, afin de le tenir ferme, puis y faire un bon feu de charbon, & le couvrir d'un vieux morceau de chêne, mettre du plomb par dedans à proportion de la quantité que vous avés de matiere, & selon qu'elle est basse d'aloy ; car plus elle est basse & plus il faut de plomb, mais le plus commun est d'une livre de plomb pour un marc d'argent, ou argent doré. Echauffez le plomb avec un soufflet jusqu'à ce qu'il soit tout découvert & tourné, alors mettés dedans ce que vous voulés affiner, & continuez de souffler dedans jusqu'à ce que le plomb soit tout évaporé. Vous le connoitrés, quand vous verrés une nuée venir tout à coup couvrir l'argent qui reste, & que tout aussi-tôt il devient dur. Si vous appercevés quelque boursouflement par dessus ; c'est parce qu'il n'y a pas assez de plomb, il y en faut remettre, & le rechauffer comme auparavant ; mais cela n'arrête plus que cela ne soit fait aussi-tôt, & alors ce qui demeure d'Or & d'argent, est fin ; mais ils sont tout en un corps, c'est pourquoi il les faut séparer, & pour le faire, il faut refondre le tout dans un creuset, & quand il est si chaud qu'il tourne, vous le jettés alors dans un chauderon plein d'eau, l'argent se met tout en grenaille, que vous ferés sécher sur le feu, puis vous mettrez cette grenaille dans un pot de grez où vous mettrés deux fois autant de bonne eau forte à départir, que vous aurés de grenaille qui est deux onces pour once ; il le faut mettre sur un petit trepié de fer sur le feu, bouchet le pot d'un creuset, & le laisser bouillir jusqu'à ce que la fumée soit toute blanche ; alors retirez le pot de dessus le feu, & aussi-tôt coulez l'eau dans une jatte ou vaisseau de grez de grandeur proportionnée à la quantité de matiere ; rinsez le pot d'eau plusieurs fois, & versez toûjours avec la prémiere eau doucement jusqu'à ce que vous appercevies votre Or bien net, que vous verserés avec de l'eau dans une écuelle de grez, & vous viderés cette eau avec la prémiere, parce qu'elle peut encore tenir d'argent, & vous viderés l'Or qui demeure dans un creuset, & le ferés sécher ; puis vous le ferés recuire ; alors il est fort bon à dorer ; & pour l'eau que vous avés versé dans la jatte de grez pour en tirer l'argent, il faut mettre une bonne planche de fin cuivre rouge dedans selon la quantité que vous avés d'argent ; car il faut que le cuivre pese toûjours le double, & le laisser reposer

vingt-quatre heures ; puis couler l'eau doucement dans quelque pot de grez, & cette eau est bonne & sert à dérocher la besogne d'Or, même on en vend aux Chirurgiens. Après cette operation, il faut faire tomber l'argent qui est attaché audit cuivre dans un creuset & le faire sécher, puis le fondre avec salpêtre ou de verre, alors vous en pouvés travailler. Et quand vous affinés du billon ou bas argent, il s'affine de la même maniere, mais au sortir de la casse, il ne faut pas se servir d'eau forte ; il faut seulement le résoudre pour en user quand on voudra.

Or potable & trésor inestimable qui guérit les ladres, le mal caduc, la peste, la paralysie, l'hydropisie, & tous autres maux incurables.

Prenés sept vieux doubles ducats que vous cimenterés avec une demi-dragme de sel gemme bien préparé, en un creuset lutté à petit feu ; puis vous les laverés, dessécherés, & ferés rougir fort au feu, les tenant en un creuset bien net & tout neuf ; étant bien rouges, éteignés les dans de l'huile d'olive, réiterant sept fois tout ce qu'on vient de faire, alors ils seront calcinés & se rendront en poudre tingeante comme saffran, quand on la maniera entre les doigts.

Prenés une livre de sucre candi en poudre subtile, & avec cet Or faites lit sur lit dans une retorte de verre bien sigillée, que vous ensevelirés dans un pot plein de sable d'Étampes ; couvrés ce pot pour conserver la chaleur, & lui donnerés un feu leger de charbon tant dessus que dessous, de chaleur semblable à celle du four quand on cuit le pain, sans être excessive pendant vingt-quatre heures. Puis retirés le du feu, & broyés le tout dans un mortier de marbre, & mettés le dans un vaisseau ; il faut que le matras de dessous tienne trois fois autant que l'alembic, & à côté un bec pour la matiere, laquelle vous mettrés dans le vaisseau avec une chopine d'eau de vie bien subtile, & laissés le bien enfermé vingt-quatre heures durant sur un bon feu, de sorte que l'eau bouille toûjours, & lorsque vous verrés une blancheur au fond qui est la chaux du soleil, c'est une marque qu'il est fait. Vidés par inclination l'eau où est la teinture violette tirant sur le rouge & jaune, laquelle guérira les ladres, leur en donnant un grain par jour, toutes autres maladies abandonnées, & tous maux incurables.

Autre Or potable sans addition, ayant les mêmes effets que celui dont les Philosophes parlent.

Fixés le salpêtre rafiné avec le charbon, selon l'art, couvrant à chaque projection le pot qui doit être de fonte de fer, comme quand on fait le regule. Ce salpêtre étant fixé, pilés le chaudement, & mettés le résoudre en la cave, jusqu'à ce qu'il soit comme une bouillie ; pour lors mettés le dans une cornuë, versés par dessus une quantité égale de bonne huile de vitriol bien rectifiée la versant goute à goute, de crainte des ébullitions, & posés la cornue à un feu de sable, & distilés par dégrés. Quand le flegme sera sorti, & que les esprits commencent à venir ; augmentés un peu le feu, & continués le ainsi jusques à ce qu'il ne sorte plus rien ; pour lors augmentés encore le feu pour en faire sortir tous les esprits, puis laissés le refroidir, cassés la cornue & vous trouverés vôtre matiere blanche que vous conserverés, qui sera votre salpêtre fixe.

Mettés huit ou dix parties de sel, & une partie d'Or dans un creuset, que vous passerés au fourneau entre quatre ou cinq charbons allumés ; alors votre sel se mettra tout en huile ; continués ainsi le

feu jusqu'à ce que la matiere devienne ferme & dure au fond du creuset ; pour lors augmentez le feu comme si vous vouliez donner feu de fonte, couvrant & augmentant le charbon, la laissant ainsi environ une demi-heure ; cependant vous tremperés de tems en tems un fil d'archal dans la matiere, qui deviendra jaune de couleur de citron, ensuite noire, puante & enfin rouge. Lorsque la matiere fera en cet état, vous la renverserés dans un mortier chaud, & d'abord qu'elle sera refroidie elle deviendra noire, & se résoudra en liqueur verte comme une émeraude, & en cet état, l'on s'en peut servir pour la santé ; mais pour la mettre dans sa perfection, il faut aussi-tôt que vous l'avés versée dans le mortier, la piler chaudement, & verser dessus peu à peu de l'eau de pluye ou de rosée, l'eau deviendra noire & puante comme une charogne. Mettés votre vaisseau à digestion pendant quatre ou cinq jours, puis filtrés la matiere par le papier gris, & votre eau sera verte ; retirés l'eau au sable par distillation jusques à siccité, & il vous restera un sel jaune, qui sera aussi fusible que le beurre, que vous prendrés & mettrés dans un fourneau avec un peu de charbon, & il fondra comme de la cire ; continués le feu jusques à ce que vous voyés la matiere rouge au bout d'un filet d'archal ; alors vous la renverserés dans un mortier chaud comme auparavant, vous la pilerés chaudement, & la jetterés dans de bon esprit de vin, qui deviendra d'abord rouge comme un rubis que vous laisserés en digestion quatre ou cinq jours, puis vous filtrés votre esprit de vin, vous le retirerés ensuite par distillation, & au fond il vous restera une belle liqueur rouge dont vous vous servirés comme s'ensuit.

Nota, que mettant une platine d'argent dans cet Or, ainsi réduit en liqueur & en Or potable, elle se trouvera convertie en Or, mais après cela cet Or potable ne peut plus servir pour la santé.

Usage dudit Or potable, ou Médecine universelle pour toutes especes & sortes de maladies naturelles de vieillards, jeunes hommes & enfans, sans aucun péril : donnant au corps ce dont il a besoin, en humectant le sec & séchant l'humide, refroidissant le chaud, échauffant le froid, ouvrant ce qui est bouché, & endurcissant ce qui est mou & suppléé à tous défauts, soit en purgeant, restraignant par sueurs, par crachats, ou par urine, & sur-tout en reparant l'humide radical consumé, soit par défaut de vieillesse ou par excès.

La dose est depuis une goute jusques à neuf ou dix, dans toutes sortes de liqueurs, bouillon chaud, vin, biere, eau & lait ; suivant la commodité du malade.

Si on le donne dans le terme de cette dose, l'opération sera insensible, il fortifie l'humeur radicale, & ôte la racine de toutes sortes de maux, par une opération merveilleuse en le prenant tous les jours, ou de deux en trois jours. C'est un préservatif contre toutes maladies accidentelles & un correctif de tous venins & de toutes infections d'air.

Si la dose est plus grande, l'operation sera plus grande par les sueurs, crachats, urines & selles. Que celui qui usera de ce remede ou médecine universelle, prenne garde de ne pecher, ni par excès, ni par défaut ; mais qu'il observe un milieu, & se tienne chaudement, & pour n'y pas manquer, je m'en vais dire toutes les circonstances & la maniere dont il faut en user en toutes sortes de maladies.

Dans la peste ou fiévre contagieuse, l'on en donne une petite goute à un enfant, aux plus grands deux petites goutes, aux grands & vigoureux deux ou trois goutes ; à la peste il faut doubler & tripler aux hommes, & couvrir le malade pour suer copieusement. Cette maniere doit être observée dans toutes les maladies contagieuses, & toutes sortes de fiévres quelles qu'elles soient ; l'on n'a besoin que de ce seul remede, aux douleurs du côté & autres. Dans l'épilepsie & convulsions des enfans, pour lors il faut aussi-tôt après l'accouchement en donner la plus petite goute qu'on puisse avec du lait ou du beurre frais, & le troisiéme jour une petite goute, & si après quelque tems on voit le paroxisme, on en redonnera encore autant. Les plus grands en peuvent prendre jusques à six goutes, s'ils peuvent s'assujettir à en prendra tous les jours, mais le moins de quatre jours l'un, jusques à parfaite guérison. Cette potion guérit la lepre ; la galle, la grosse verole, pourvû qu'on augmente la dose, ensorte que l'on provoque la sueur, le vomissement & les selles ; & les malades en prendront de deux jours l'un jusques à parfaite guérison, qui arrivera infailliblement à la cinquiéme prise. Elle guérit la goute, l'hidropisie, où les Médecins vulgaires ne peuvent rien par leur science ; elle pousse par une insensible transpiration tous les retours d'humeur ; elle appaise toutes douleurs, usant de la dose comme il est dit auparavant depuis une goute jusques à neuf à la fois ; elle guérit toutes les obstructions de foye & de la ratte, dont le sang se corrompant envoya rant de maladies, comme le scorbut, la goute-crampe, les érésipelles, les douleurs de tête, la foiblesse des membres, la mauvaise odeur de la bouche, la suffocation, la retention des regles, la palpitation de cœur, les défaillances, les sincopes & les vertiges ; mais c'est inutilement qu'on déduit toutes ces maladies, puisqu'il n'y en a point que l'Or potable ne guérisse universellement, assurant que si la maladie est d'un mois, elle sera guérie dans dix à douze jours, & si elle est fort inveterée, elle sera emportée dans un mois au plus tard.

Quoi qu'il en soit de ces puissans effets que les Alchimistes attribuent à l'Or potable, il paroit cependant très-vraisemblable, que cette composition n'est d'aucune utilité. L'Or étant un métal très-compacte, comme on a dit, il a été impossible jusques ici de le résoudre dans ces premiers principes, & dans la dissolution qui s'en fait par le moyen de l'eau regale on ne fait que le diviser & le rarefier en parties insensibles, ces parties recouvrent bien-tôt leur premier état par la fusion. D'ailleurs on a remarqué qua quand on avoit pris de l'Or par la bouche, on le rendoit au même poids par les selles.

Voici donc en quoi l'Or peut avoir quelque vertu par rapport à la médecine ; c'est que comme l'experience nous montre que l'Or s'amalgame fort aisément avec le mercure, il est fort propre pour ceux qui ont pris une trop grande quantité de mercure. On peut encore l'employer utilement dans les coliques qui sont causées par la vapeur du plomb, comme il arrive aux Vitriers & aux Plombiers. Si on veut se servir de l'Or dans quelque composition, il faut employer les feuilles, qui servent aux Doreurs, parcequ'elles embellissent la composition en y paroissant en forme de paillettes.

Pour faire l'Or bruni sur le velin aussi beau qu'en le faisoit anciennement, trouvé par de Fary.

Prenez une once de bol, fin avec deux dragmes de sanguine fine, une dragme de pierre de mine de plomb & demi dragme de pierre noire, autant de blanc de plomb. Que le tout étant broyé, soit mêlé ensemble avec du blanc d'œuf battu en mousse, & reposé du jour au lendemain ; prenez ce qui en coule, dans quoi mettez tremper quatre ou cinq pepins de coing d'un jour à l'autre ; & cela étant un peu épais, laissez le sécher. Pour s'en servir, il faut le délayer avec

de l'eau commune & bien broyer tout ensemble : il faut y racler, avec un couteau, un peu de savon, & si vous y mettez gros comme une noisette de bol, n'en mettez gros comme un poids de savon ; il faut écrire avec une plume, & laisser sécher l'écriture ; puis passer le pinceau par dessus avec de l'eau claire seulement, & y appliquer l'Or en feuille, ou l'Or en coquille ; & quand il sera bien sec, le polir avec la dent ; mais observez qu'il doit être bien sec, avant que de l'y passer, il faut plutôt attendre au lendemain. Prenez un papier blanc qui soit bien lissé par dessus l'Or, puis il faut polir dessus le papier, l'Or qui sera dessous, afin qu'il soit fort uni ; lever enfin le papier, & le lisser sans papier, l'Or sera très-beau.

Pour faire de très-bel Or bruni.

Il faut que le bois des bordures ou autres pieces qu'on veut dorer soit extrémement uni, & afin de le polir davantage, passez l'oreille de chien de mer partout ; ensuite il faut l'encoler deux ou trois fois de cole faite de rogneures de gands blancs, & mettez neuf ou dix couches de blanc. Quand il sera bien sec, passez la presse par dessus, afin qu'il soit plus doux ; après cela vous ferez tiedir sur le feu un peu de cole avec de l'eau, dans laquelle il faut tremper un linge fort delié que vous épurerez, & le passerez encore sur le blanc ; ensuite il faut appliquer deux ou trois couches d'Or couleur, & davantage s'il n'a pas assés de couleur ; lors qu'il sera bien sec, vous passerez dessus un linge sec, fortement jusqu'à ce qu'il soit luisant, & vous aurez de l'eau de vie, la plus forte qu'il se pourra trouver ; puis vous passerez sur l'Or couleur un gros pinceau trempé dans l'eau de vie ; mais il faut que votre Or en feuille soit coupé tout prêt sur le coussinet, afin de l'appliquer aussi-tôt que vous aurez passé le pinceau ; & quand il sera sec, vous le polirez avec la dent de chien.

Pour faire la cole de gands.

Prenés une livre de rogneures de gands, mettés la tremper dans de l'eau quelque tems, puis faites la bouillir dans un chauderon avec douze pintes d'eau, & la laissés réduire à deux pintes ; ensuite il faut passer par un linge dans un pot de terre neuve, pour voir si la cole est assés forte, prenés garde lorsqu'elle est congelée, si elle est ferme sous la main.

Pour faire le blanc.

La cole étant faite, prenés du blanc de craye, rapés avec un couteau ou broyés le sur le marbre, faites fondre & chauffer votre cole fort chaude, tirés la de dessus le feu & mettés y du blanc suffisamment pour la rendre épaisse comme de la bouillie, laissés la infuser demi-quart d'heure & ensuite remués la avec une broche de poil de cochon.

Prenés de ce blanc & mettés y encore de la cole, afin de le rendre plus clair pour la prémiere & seconde couche, qu'il faut appliquer en battant du bout de la brosse.

Observés de laisser bien sécher chaque couche avant que d'en mettre une autre ; si c'est du bois, il en faut bien douze, & si c'est du carton, six ou sept suffisent.

Cela fait, prenés de l'eau, trempés y une brosse douce, égoutés la entre vos mains & frottés en votre ouvrage pour le rendre plus uni ; aussi-tôt que votre brosse est pleine de blanc, il faut la relaver, & même changer d'eau lorsqu'elle est trop blanche.

On peut se servir quelquefois d'un petit linge mouillé comme de la brosse.

Votre ouvrage étant bien uni, laissés le sécher, & lors qu'il est sec, prenés de la presse, ou un morceau de toile neuve ; & frottés pour les rendre doux.

Pour faire de l'Or & l'assiette de l'Argent, propre à dorer d'une autre maniere.

Prenés un quarteron de bol fin bien choisi, qui happe à la langue & qui soit gras sous la main, mettés le tremper dans l'eau pour le faire dissoudre, puis broyés le en y ajoûtant gros comme une aveline de crayon de pierre de mine & gros comme un pois de suif de chandelle, que vous préparerés ainsi ; faites le fondre, puis jettés le dans de l'eau fraîche, & maniés le dedans pour vous en servir ; la grosseur d'un pois suffit à chaque broyée.

En broyant on peut jetter un peu d'eau de savon parmi le bol ; cette composition étant broyée, vous la mettrés dans de l'eau claire, que vous changerés de tems en tems pour la conserver.

Lors que vous voudrés vous en servir, détrempés le avec de la cole fondue un peu tiede, & si elle est aussi forte que celle dont vous avés blanchi, vous mettrés le tiers d'eau & vous le mêlerés avec le bol, que vous rendrés de l'épaisseur de crême douce ; puis vous l'appliquerés avec un pinceau sur votre ouvrage en mettant trois ou quatre couches, que vous laisserés bien sécher avant que d'en appliquer une autre ; lorsqu'il est bien sec, avant que de dorer ou argenter, frottés un peu avec un linge doux.

Quand on veut faire servir cette assiette à l'or, il y faut ajoûter un peu de sanguine.

Pour appliquer l'Or & l'Argent.

Mettés un égoût en la piece que vous voulés dorer, ou argenter ; mouillés en un endroit avec un gros pinceau trempé dans de l'eau claire, puis appliqués votre Or, que vous aurés coupé sur le coussin de cuir ; il faut le prendre avec du coton ou une palette de petit gris, tout étant doré, laissés le sécher, sans l'exposer au soleil, ni au vent ; étant suffisamment sec, brunissés le avec la dent de chien.

Pour voir s'il est sec, éprouvés en passant la dent en de petits endroits ; si elle ne coule pas aisément & qu'il s'écorche, c'est une marque qu'il n'est pas sec.

D'ailleurs, prenés garde qu'il ne le soit pas trop, car il en donne plus de peine à brunir & n'a pas tant d'éclat ; dans les grandes chaleurs trois ou quatre heures suffisent pour le sécher ; mais quelquefois il faut bien un jour & une nuit.

Pour mâter l'Or.

Faites un vermeil avec de la sanguine, un peu de vermillon & du blanc d'œuf bien battu ; broyez le tout ensemble sur le marbre, & mettez en dans les renfoncemens, avec un pinceau fort delié.

Pour faire l'Or & l'Argent en coquille.

Jettés des feuilles d'or sur un marbre bien net, selon la quantité que vous en voulés faire, broyés le avec du miel sortant de la ruche, ou pur, jusqu'à ce qu'il soit extrémement doux sous la molette ; ensuite mettés le dans un verre d'eau claire, remués le & le changés d'eau jusques à ce qu'elle demeure claire. Il faut avoir pour un sou d'eau forte, verser votre or dedans & l'y laisser tremper deux jours ; puis on retire l'Or & cette eau forte peut servir une autre fois, il en est de même pour l'argent.

Quand on veut appliquer l'un & l'autre, il faut les détremper avec une ou deux gouttes d'eau un peu gommée ; & pour le lisser mieux, il faut que ce soit de l'eau de savon ; il est bon aussi de mettre sous

l'Or un lapis de pierre de fusil, il en paroît plus beau.

Il ne faut mettre de l'Or & de l'argent dans les mignatures, que le moins qu'il se peut, excepté des filets tout au tour, parce que cela sent l'image de balle.

Pour faire prendre l'Or sur toute sorte d'ouvrages.

Il faut prendre un fiel de bœuf que vous mettrez dans un petit pot avec la moitié d'un demi-setier de vinaigre & du sel une pleine coquille de noix, & faire bouillir le tout ensemble l'espace d'une demi-heure, & lors qu'on voudra s'en servir, on y trempe fort peu un linge pour frotter l'ouvrage, sur lequel on veut appliquer l'Or.

Cette composition est aussi fort bonne pour des couleurs sur lesquelles on voudra appliquer un verni blanc; par exemple, pour le faire prendre sur un tableau déja teint, il le faut auparavant nettoyer avec la cendre d'azur, ou avec l'émail, ensuite le bien frotter avec un oignon & de l'eau, & après qu'il sera bien sec, y passer le fiel de bœuf préparé pour le verni.

Pour dédorer toutes sortes d'ouvrages d'Argent, sans le fondre & en avoir l'Or à son profit.

Si vous avez un marc d'argent doré, il faut faire dissoudre huit ételins de sel ammoniac que vous aurez cassé par petits morceaux, comme en poudre dans un pot ou autre vaisseau de grez, avec trois onces d'eau forte à départir, & quand le sel ammoniac est bien dissous, & que l'eau bout, il faut mettre dedans le marc d'argent doré & le laisser bouillir jusqu'à ce que cet argent soit tout noir, puis le retirer, & le jetter tout rouge dans l'eau forte; vous le remplirés d'eau douce en y ajoutant trois onces de vif argent; faites tout rebouillir jusqu'à ce que l'eau soit claire, & le laissés reposer une heure, puis passés le dans un linge, & votre Or y demeurera seul, puis vous renverserés l'eau doucement, & vous aurés votre vif argent, aussi bon à en faire ce que vous voudrés, qu'auparavant.

ORA

ORANGER, en latin *aurantia malus*. On en distingue de plusieurs sortes, savoir le bigaradier, le citronnier, le limonier, la bergamote, le riche depouille, le pommier d'Adam, le cedrat, le poneyre, l'Oranger de la chine & autres. Ils ne different les uns des autres qu'en fort peu de chose; cette différence ne provient que de la douceur ou de l'aigreur de leur fruit, ou bien de ce que les uns sont des arbres de tige, & les autres sont nains ou buissons.

Description. L'Oranger ressemble au citronnier, il est toujours verd, il a les feuilles charnues, unies, odoriferantes & nouées délicatement. Ses rameaux sont souples & épineux, son écorce est blanche, tirant sur le verd; ses fleurs sont blanches, d'une odeur beaucoup plus agréable que celles des citronniers & des limoniers, dont on distille une eau admirable; ses fruits sont ronds, de couleur d'or; ils ont une écorce grosse & épaisse; la chair au dedans est molle, remplie de grains qui étant plantés, produisent des Orangers.

Lieu. On en trouve dans les jardins d'Italie, de Provence & ailleurs.

Propriétés. L'écorce confite au sucre, fortifie l'estomac, chasse les ventosités, consume les flegmes; l'eau de fleur d'Orange bue dans les fievres pestilentielles, au poids de six onces, fait venir la sueur, & fortifie le cœur; elle est aussi bonne pour tuer les vers, mêlée avec un peu d'eau de pourpier, s'il y a de la fiévre.

Les Oranges sont appellées *Aurantia*, comme qui diroit *Aurea mala*, Pommes d'Or. Il y en a de deux sortes, savoir des douces & des aigres. Le suc de celles-ci est propre aux fiévres, parce qu'il est réfrigératif, & qu'il resiste à la pourriture; au lieu que celui des douces est contraire, parce qu'il échauffe. Elles sont toutes deux aléxipharmaques & apéritives, & attenuent la bile grasse & épaisse.

Leur écorce est chaude, âcre & amere; elle ouvre & prépare la pituite; elle rétablit les esprits, aussi-bien que leurs fleurs; elle est bonne pour l'estomac, & en discute les ventosités, elle tue les vers, aussi-bien que leur semence.

Pour faire de la fleur d'Orange en feuille ou en bouton, même en petit branchage.

Il faut prendre quatre ou cinq livres de fleurs d'Orange, & afin que tout vous soit profitable, vous les mettrez dans un alambic, si vous en avez, avec huit pintes d'eau que vous lutterez bien; puis vous les distillerez jusqu'à ce vous en ayez tiré deux pintes de fleur d'Orange; vous ôterez votre alembic de dessus le feu, vous le delutterez & jetterez sur un tamis pour égouter la fleur d'Orange qui sera cuite. Lors qu'elle sera égoutée, vous la jetterez promptement dans de l'eau fraiche avec un petit jus de citron par dessus qui la blanchira; vous tirerez les boutons ou bouquets; vous y pouvez mettre aussi des feuilles, que vous mettrez dans un petit sucre fort leger, qui ne doit être que tiede; vous les laisserez dedans pour prendre sucre. Quand ils seront froids, vous égouterez le sucre le plus que vous pourrez, vous lui donnerez trois ou quatre bouillons, vous le tirerez de dessus le feu, le laisserés refroidir, quand il sera tiede, vous le mettrés sur vos fleurs d'Orange & les remuerés, afin qu'elles se rechauffent: le lendemain vous les mettrés égouter, puis vous ferés cuire votre sucre en sirop, & lors qu'il sera en sirop vous l'ôterés de dessus le feu, & le laisserés refroidir. Lors qu'il sera encore plus chaud que tiede, vous remuerés la terrine ou vaisseau où seront vos fleurs, afin qu'elles prennent bien le sucre; lors qu'elles seront froides, vous les mettrés égouter & les dresserés sur des ardoises, feuilles de fer blanc ou planchettes; vous mettrés pardessus du sucre en poudre au travers d'une toile de soye, puis vous les mettrés à l'étuve, & les ferés sécher, ensuite vous aurés soin de les retourner; lors qu'elles seront séches, vous les mettrés sur un tamis, & vous y secouerés du sucre en poudre avec la toile de soye, puis vous les mettrés à l'étuve pour les faire sécher.

Si vous voulés faire de la marmelade de fleurs d'Orange, des feuilles qui auront resté de votre distillation, parce qu'à la marmelade il n'y faut que de la feuille, vous prendrés ces feuilles, vous les presserés bien au travers d'une serviette pour en ôter toute l'eau, après les avoir bien lavées autant que vous pourrés, puis vous les mettrés dans un mortier; vous les écraserés & pilerés à moitié; pour les blanchir vous les arroserés de la moitié ou d'un jus de citron selon la quantité que vous en aurés: pour une livre de cette marmelade, vous prendrés trois livres de sucre bien clarifié, que vous ferés cuire à la plume, puis vous jetterés vos fleurs dedans. Lors que le sucre sera un peu reposé, vous remuerés avec une spatule, afin que le tout s'incorpore avec le sucre, puis vous le mettrés dans des pots, le laisserés refroidir, le boucherés bien, & par-là vous en tirerés de l'eau de fleur d'Orange, des boutons & des feuilles séches, & de la marmelade.

Si vous voulez la farine sans la passer à l'alembic, vous la mettrez cuire dans une poêle à confiture à grande eau ; lors qu'elle sera cuite, vous la jetterez dans de l'eau fraîche, ou dans d'autre eau bouillante ; elle en sera plus blanche avec un petit jus de citron par dessus, vous la mettrez égouter & la ferez de même que ci-devant, voilà la maniere que se fait la fleur d'Orange : vous pouvez la garder liquide de la même façon.

Pour faire de l'Orangeat.

L'orangeat se fait comme la limonade ; si les Oranges sont bonnes & qu'elles aient bien du jus, il n'en faut que trois ou quatre avec huit ou dix zests pour lui donner goût, & y mettre du sucre comme à la limonade ; si l'on aime l'odeur, on y peut mettre un peu de musc & d'ambre préparé, mais il en faut si peu qu'il ne paroisse pas qu'il y en ait.

Culture des Orangers.

Soit qu'on éléve des Orangers en semant les graines ou pepins qui se trouvent au cœur de l'Orange, soit qu'on cultive ceux qu'on fait venir des païs éloignés, on doit leur donner une terre préparée dont on va décrire la composition.

Terre propre aux Orangers.

Prenés un tiers de crotin de brebis ou de mouton, réduit en poudre & consommé pendant trois ou quatre années ; un tiers de terre grasse & forte, telle que seroit la terre de pré ou de cheneviere ; enfin prenés un tiers de terreau de vieilles couches ou de feuilles d'arbres pourries ; mêlés le tout ensemble, & passés ce composé à la claye. Il est bon de ne point exposer cette terre à la pluie, c'est pourquoi il la faut composer dans un lieu qui soit couvert.

On doit ici éviter également les deux extrémités : si l'on ne donne que du terreau ou de la poudre comme font quelques Jardiniers, cette terre n'aiant point assés de corps & ne contenant point asés de sel, ne suffit pas pour la nourriture des Orangers. Ajoûtés à cela qu'elle ne peut faire de motte, & que par conséquent il est très - difficile d'encaisser un arbre, lors qu'on est obligé de le faire. Si au contraire, on joint à la terre les boues qu'on tire des égouts ou qu'on ramasse dans les rues, des eurures de mares, de la poudrette, du marc de vin, de la fiente de pigeon & autres choses semblables, l'expérience a montré que ce mélange nuisoit beaucoup à l'accroissement des Orangers. C'est ce qui fait qu'on doit s'en tenir à la terre dont on a rapporté la composition : le crotin fournit de la chaleur, la terre grasse qui est remplie de sels fait pousser de beaux jets, & le terreau donne de la légereté.

Lors qu'on n'a pas la commodité de préparer ainsi la terre, on peut se servir du terreau, qui se fait de la boue, qu'on ramasse dans les rues ; mais il faut qu'il ait passé deux ou trois années, & qu'il soit bien mûr. Quand on veut s'en servir, il le faut passer à la claye. Comme il se trouve de toutes sortes de sels dans ce terreau, il est fort propre pour les Orangers, & autres arbres, qui sont en caisse.

Comment semer & élever les Orangers.

On choisit ordinairement de belles bigarrades bien mûres, on en prend les pepins, qu'on seme au mois de Mars dans des caisses ou pots pleins de terre préparée. On met ces pepins deux ou trois doigts avant dans la terre, & à trois pouces environ de distance l'un de l'autre. Lors qu'ils poussent en trop grande quantité, on les éclaircit en arrachant les plus presés ; au bout de deux ans, ces pepins forment des sauvageons qui sont bons à replanter séparément dans des pots de terre, quand on en a eu un grand soin pendant leur jeunesse, on peut les greffer au bout de cinq ou six ans.

Pour cela il faut pendant ces prémieres années, les sarcler, leur donner des labours, & les arroser de tems en tems. On doit aussi enfoncer les pots où ils sont dans des couches chaudes, pendant l'hiver on retire ces pots & on les met dans la serre.

De la greffe des Orangers.

On greffe ordinairement Oranger sur Oranger cette greffe se fait en écusson, ou en approche. La prémiere se fait à œuil poussant dans le mois de Mai, & à œuil dormant aux mois de Juillet, d'Août & de Septembre. Cette maniere de greffer est la même que dans tous les autres arbres fruitiers ; il est cependant à remarquer que l'écusson dans l'Oranger doit avoir la pointe en haut ; on doit faire ensorte, quand on le taille, que l'œuil se trouve dans la même situation, le bouton & le jet dressé vers le ciel. Il y a encore une chose à observer, c'est que l'incision sur le franc doit être coupée différemment, savoir la fente de travers, en bas comme un ⊥ renversé. Ceci se pratique de la sorte à l'égard des Orangers, afin que l'eau qui leur est pernicieuse, n'entre par la grande ouverture.

La greffe en approche se fait au mois de Mai & au mois d'Août, dans les deux séves. On approche les deux arbres qu'on veut greffer l'un près de l'autre, on coupe la tête du sauvageon, on y fait une fente pour recevoir la branche de l'Oranger que l'on suppose être d'une longueur convenable. On entaille cette branche & on la fend en long par la moitié, ce qui forme un bout long d'environ un pié. On aiguise ce bout pour le faire entrer dans le milieu de l'entaille, comme on le pratique à la greffe en fente. Si le sauvageon est vieux, on fait entrer cette greffe dans l'entre-deux du bois & de l'écorce, de même qu'on le fait à la greffe en couronne.

Observation sur ce qui concerne les Orangers.

Les caisses doivent être proportionnées à la grandeur & à la grosseur des Orangers. Car si elles sont trop larges & trop profondes, l'arbre ne pousse qu'en racines, & ne s'occupe qu'à remplir sa caisse. Si elles sont trop petites, il sera gêné, & manquant de nourriture, bien loin de croître, il dépérira.

Lorsque les Orangers sont d'une grosseur considerable, il faut que leurs caisses puissent s'ouvrir par les deux côtés, moiennant deux barres de fer & des crochets qu'on y fait mettre, afin de faire un demi-change aux Orangers, quand on le juge nécessaire, & de nettoyer le fond de la caisse, de la boue qui s'y forme, & qui pourrit peu à peu la racine des arbres. Pour l'ôter, il faut pencher la caisse, tirer la boue, & mettre de bonne terre à la place.

Si l'on croit que la terre d'une caisse soit usée, il faut changer l'arbre, & le mettre dans une autre caisse, garnie de terre neuve, & bien préparée.

Le fond de vos caisses doit être de bois de chêne, pour être plus solide, & n'être pas exposé à se pourrir, par les arrosemens.

Maniere de rencaisser un Oranger.

Vous mettrez d'abord des briques, pierres, ou platras de la grosseur du poing, au fond de la caisse, pour laisser du jour entre la terre & le fond, donner à l'eau un passage sous la caisse, & empêcher par ce moien, qu'il ne se forme du mortier au fond.

Ensuite vous remplissez votre caisse de terre, que

vous avez soin de bien plomber, en faisant entrer un homme sur la caisse, pour presser fortement la terre avec ses pieds. Après cela vous taillés la motte de votre Oranger, & en taillant les racines, vous faites en sorte, qu'elle soit proportionnée à votre caisse. Mais avant que d'y placer votre Oranger, vous faites rafraichir sa motte dans l'eau, l'espace d'environ un demi-quart d'heure, ou autant de tems que vous le jugerez nécessaire. Puis l'ayant posé dans la caisse, vous aurez soin de bien plomber la terre que vous mettrez tout autour de la motte, par le moyen d'un gros bâton; afin d'affermir l'arbre, & qu'il ne puisse être ébranlé par le vent.

Il faut prendre garde qu'il ne s'enfonce pas trop dans la terre, & que le haut des racines soit à découvert. Cela fait, vous lessiverez votre Oranger, c'est-à-dire, que vous l'arroserez assés abondamment pour que l'eau découle en bas sous la caisse. C'est ainsi qu'il faut toûjours arroser les Orangers; mais il faut bien observer de ne les arroser jamais, que quand ils en ont besoin.

Si vous avez encaissé de petits Orangers, qui soient venus de loin, & que vous remarquiez qu'ils ayent beaucoup de peine à pousser; vous connoitrez aisément ceux qui doivent périr, en les mettant avec leurs caisses, dans une couche de fumier chaud. Cela se pratique ordinairement au mois de May, & on les laisse ainsi enterrés, pendant huit ou dix jours. Ceux qui pourront reprendre pousseront des feuilles & de nouveaux jets, & les autres au contraire sécheront sur pié. Il faudra retirer les premiers aussi-tôt qu'il se seront déclarés; parce que si on les laissoit sur la couche, ils seroient bien-tôt brûlés par la chaleur du fumier.

Il faut observer de ne les pas exposer à l'ardeur du soleil, mais de les mettre dans un endroit, où ils ne puissent recevoir ses rayons, que deux ou trois heures le jour.

Comment il faut gouverner les Orangers.

Il ne faut pas attendre que les caisses soient pourries & rompuës, pour donner un demi-change aux Orangers. Il le faut faire, tous les trois ou quatre ans, ou aussi-tôt qu'on remarque que leur terre est usée, car alors il faut fouiller autour de leurs racines, en ôter toute la mauvaise terre, & en mettre de bonne à la place; ayant soin de la bien plomber, avec un gros bâton comme nous l'avons enseigné ci-dessus. Ce changement donne de la vigueur aux arbres, nourrit & fait reverdir les feuilles, qui auparavant étoient maigres & restraintes, & leur fait produire une fleur beaucoup plus large & plus vive que les années précédentes.

Comme onne cultive les Orangers que pour l'ornement, l'unique but qu'on doit se proposer dans leur taille, est de leur procurer une belle tête, qui consiste à être ronde, & à approcher de la figure d'un champignon renversé. Il ne faut pas leur laisser trop de bois, mais les bien décharger, sur-tout par dedans, ne laissant jamais plusieurs jeunes branches ensemble, parce que cela a l'air de prunier. Plus vous déchargerez les Orangers, & plus ils seront vigoureux.

Quand on cueille la fleur, il en faut laisser peu, & seulemnnt sur les branches fortes, afin que le fruit en soit plus beau. Si vous voulez qu'un Oranger fleurisse pendant l'Hiver, il faut le pincer au mois de Septembre: & si vous voulez lui faire pousser des jets & des feuilles, il faut couvrir le dessus de la caisse de crotins de mouton, & l'y laisser pendant six semaines seulement. Ensuite on doit l'ôter, de peur qu'il ne brûle les racines de l'arbre.

Des maladies des Orangers.

Quand un Oranger est malade, il faut le mettre à l'infirmerie, c'est-à-dire, dans quelque endroit à l'ombre, où il ne reçoive les rayons du soleil, que deux ou trois heures par jour.

Des Punaises.

Quand la punaise se met aux Orangers, elle forme une crasse sur l'écorce, qui tire tout le suc du bois, & fait sécher l'arbre, ou le rend tout rabougri. Pour chasser cette vermine, il faut brosser les branches qui en sont infectées, avec une brosse forte, trempée dans de bon vinaigre; ou mettre tremper dans un tonneau, ou autre vaisseau plein d'eau, de l'ysope, de la thüe, de la sauge, du thim, du romarim; de la lavande, de la garderobe & autres herbes odoriférantes, & arroser de cette infusion les endroits de l'arbre, qui sont mangés de la punaise. Il est sûr que cet arrosement la fera mourir.

Des Fourmis.

Pour faire mourir les fourmis, vous frotterez à un demi-pié de terre, environ la longueur de six pouces, avec du tartre. Cette drogue les empoisonnera, & les empêchera de monter.

Pendant l'Hiver on a soin de tenir les Orangers renfermés dans une serre pour les garantir du froid. Mais à la mi-May on les en fait sortir, pour les ranger dans le plus bel ordre qu'il est possible. L'exposition qui leur convient le mieux, est le Levant ou le Midy. On les laisse dans le jardin, ou dans l'Orangerie jusqu'à la mi-Octobre qu'on les renferme dans la serre.

ORC

ORCANETTE, en latin *anchusa*.

Description. C'est une plante dont les tiges, qui sont hautes d'environ un pié, se courbent vers la terre. Ses feuilles sont longues, armés de poils rudes & approchantes de celles de la buglose. Ses fleurs qui sont en entonnoir à papillon decoupé, naissent aux sommités des branches. A ces fleurs succedent des graines dont la figure est semblable à une tête de vipere. Sa racine a l'écorce rouge, & le dedans blanchâtre. Monsieur Tournefort range cette plante sous les especes de buglose.

Lieu. L'Orcanette croît dans les pays méridionaux de France comme en Provence, & en Languedoc, aux lieux sabloneux.

Propriétés. Sa racine est rafraîchissante, astringeante & un peu amere; si elle est incorporée avec de l'huile & de la cire, elle est bonne pour les brûlures; avec des griottes séches, elle guérit le feu de saint Antoine; si on la frotte de vinaigre, elle est propre aux gratelles qui sont acharnées dans le cuir. Elle aide à delivrer une femme qui a de la peine à accoucher. Sa décoction arrête le cours de ventre; elle est bonne à ceux qui ont mal aux reins & à la rate. Elle a une vertu singuliere pour la jaunisse.

Si on mêle l'écorce de la racine d'Orcanette, dans l'onguent rosat, dans la pomade, dans la cire, dans l'huile, elle leur donne une couleur de rose.

ORD

ORDINAIRES des femmes. Prenez de la fiente de poule séchée & réduite en poudre, mettez en une dragme dans un verre de vin blanc pur pendant deux ou trois jours: ce remede peut les faire venir, ou bien mettez une gousse d'ail broyé sur le nombril.

ORE

OREILLE. L'ouye sans contredit, après la vûe est le sens le plus noble, & le plus utile à rendre l'homme capable de toutes choses.

Les Oreilles dans leur partie exterieure sont cartilagineuses, arondies en forme de demi-lune & creusées par dedans; leur partie intérieure est située en l'os petreux, où l'on apperçoit quatre petits trous : le prémier est rond, étroit & oblique, au bout duquel est une membrane déliée, claire & séche, fort sensible & fort tendue, pour recevoir le son; le second sert à discerner les sons, c'est dans cette cavité que se rencontrent les trois osselets, qui, à cause de leur figure, ont été nommés le marteau, l'enclume & l'étrier; le troisiéme à rendre l'air plus pénétrant & subtil, & le dernier à recevoir & communiquer au sens commun la différence du son. Sous les Oreilles, il y a des glandes qui servent à filtrer la salive, des arteres & des veines qui ont le même usage que dans toutes les autres parties du corps.

L'accident qui leur est plus ordinaire est la surdité causée par une inflammation, ou un ulcere, ou par quelque fluxion, ou par quelque douleur ou blessure, ou quelquefois par des tumeurs extérieures appellées *parotides*.

Oreilles humides.

Frottez les avec de la poudre d'alun brûlé, ou avec de la poudre de vitriol, or de romarin, ou bien avec de l'aristoloche longue ou ronde, il n'importe.

Pour empêcher que les humeurs gluantes, qui tombent du cerveau, ne se communiquent dans les Oreilles.

Prenez le matin un verre d'eau tiede mêlée avec un peu d'huile d'olive; un moment après frottez vous le palais avec le haut d'une plume, elle excitera le vomissement de cette humeur gluante, & vous donnera un grand soulagement. Après les vomissemens, prenez un œuf à l'heure du dejeuné, & au lieu de sel, mettez y deux fois autant de sucre, continuez jusqu'à guérison.

Deux goutes de graisse d'anguille rotie avec autant d'huile noble, & autant d'esprit de vin, instillées tiedes le soir dans les Oreilles sont aussi très-bien.

Tintement d'Oreilles.

Si on néglige le tintement, ou le siflement, ou le bruit d'Oreilles, on tombe à la fin dans une surdité qui se guerit difficilement. Aprés que l'on aura fait tirer du sang au malade, & qu'on l'aura purgé très-souvent, soit avec agaric, ou avec des pillules d'aloës, on prendra du suc de tabac, & du suc de la renouée, que l'on mêlera ensemble avec tant soit peu de tutie, & l'on en mettra une goutte dans l'Oreille, réiterant de fois à autre.

Sinon, battez quatre figues crûes dans un mortier avec une pincée d'hisope verte, & de cette liqueur pressée au travers d'un linge, mettez deux ou trois gouttes dans l'Oreille, ou prenez une ou deux gouttes d'eau de vie dans laquelle on aura fait tremper du romarin, la feuille, ou la fleur, il n'importe, & coulez en une goutte ou deux dans l'Oreille, ou faites couler dans l'Oreille quelques gouttes d'huile d'amandes de pécher, ou faites recevoir par un entonnoir la vapeur du vinaigre.

Autre pour le tintement d'Oreilles.

Le tintement des Oreilles vient quelquefois par des vents qui y sont. Pour les guérir il faut prendre un peu d'aloës dans un peu de vin blanc qu'on fera chauffer, & distiller ensuite quelques gouttes dans les Oreilles que vous boucherez avec du coton : il faut mettre aussi un peu d'euphorbe en poudre dans le nés pour vous inciter à éternuer.

Autre remede pour le bruit, & tintement d'Oreilles.

Prenez un petit pain tout chaud, & après en avoir ôté la croute de dessus, trempez le dans l'esprit de vin; & appliquez le chaudement sur l'Oreille.

Pour le bruit & cornement d'Oreilles.

Il faut boire le matin deux heures avant que de manger, durant quatre ou cinq jours, trois onces d'eau de fenouil; après ce tems-là, vous prendrez des pillules cochées, ou fétides, & ferez ensuite le remede qui suit:

Prenez huile de rhûe, huile de castor, ou d'aspic, jus de porreaux, autant de l'un que de l'autre. Mêlez bien toutes ces liqueurs ensemble, faites une petite tente propre à mettre dans l'Oreille, que vous imbiberez dans ces liqueurs, & la mettez dedans.

Autre pour le bruit & cornement d'Oreilles.

Prenez radis, ou resorts, ou raves, ce que vous voudrez, d'huile d'amandes douces ou ameres, coloquinte, vin blanc autant de l'un que de l'autre. Otez les feuilles des raves, & pilez les raves, prenez du jus qui en sortira & mêlez le avec les autres liqueurs; cela fait vous en ferez distiller dans les Oreilles, que vous boucherez bien avec du cotton. Le suc d'oignon distillé dans les Oreilles, y est aussi très-souverain.

Douleur d'Oreilles.

Prenez un oignon cuit sous la cendre, une once de beurre frais, une once d'huile rosat, autant d'huile de camomille, un gros de saffran en poudre, mettez le tout ensemble & l'appliquez. Ce seul remede fera vider doucement l'accès, s'il y en a, sinon distillez dans l'Oreille du jus de mauves, ou du jus de feuilles de lierre, ou du jus de plantain, ou du jus de marrube, mêlez les uns & les autres avec un peu de miel, & jettez en deux à trois gouttes dans l'Oreille, ou bien prenez du lait de chienne avec autant de miel, & l'appliquez sur le côté malade.

Autre remede pour les douleurs d'Oreilles.

Appliquez y du pain tout chaud sortant du four, & réiterez souvent; ou bien faites cuire seuilles de cabaret de muraille, & recevez la fumée qui en proviendra avec un entonnoir.

Autre pour appaiser la même douleur.

Exprimez le suc de l'herbe qu'on donne aux petits oiseaux sous le nom de mourron. Instillez de ce suc dans l'Oreille, & ensuite bouchez la avec le marc. C'est un remede éprouvés. Quelquefois la mie de pain d'orge, appliquée toute chaude, produit le même effet.

Fluxion aux Oreilles.

Distillez dedans deux à trois gouttes de suc de lierre.

Pour toutes sortes de fluxions d'Oreilles & de tumeurs qu'on veut faire resoudre.

Prenez un oignon blanc, faites le cuire sous la cendre; étant cuit fendez le en quatre, & l'ayant couvert d'un peu de thériaque, appliquez le tout chaud sur l'Oreille, & réiterez jusqu'à ce que la tumeur creve, ou que la fluxion découle. Ce remede est excellent

pour toutes sortes de tumeurs, & en particulier pour celles qui naissent aux aines, & qui sont enfantées par la débauche.

Pour les inflammations & apostumes des Oreilles.

Prenez des feuilles d'orties, pilez les un peu dans un mortier avec du sel, & les appliquez par dessus.

Ulceres aux Oreilles.

Cet ulcere arrive souvent par la chûte d'une humeur maligne, ou il est causé par une playe, ou par une blessure, ou par quelque ordure qui s'est corrompue dans l'Oreille.

Les avant-coureurs de cet ulcere, sont une douleur, une ardeur, une ponction, une demangeaison, & sanie, qui se manifestent par la sortie du pus.

L'ulcere qui ne penetre pas tout à fait dans l'Oreille, est plus aisé à guérir que celui qui va jusqu'aux nerf & jusqu'à l'os, & duquel le pus ou la sanie sentent mauvais. A l'ulcére de l'Oreille, soit vieux ou récent, la prémiere chose qu'il faut faire, après la saignée & la purgation, c'est de laver la playe avec le suc de mercuriale, ou de lupins, ou de la decoction de betoine; ensuite employez les remedes suivans.

Prenez une dragme de saffran, demi-dragme de castor, autant d'aloës & de mirrhe, mettez le tout ensemble avec une cuillerée de miel & autant d'huile rosat; puis distillez en une goutte ou deux dans l'Oreille.

Ou bien prenez du jus d'oignon cuit dans la cendre avec autant pesant de lait de femme, instillez en dans l'Oreille, sinon prenez un porreau, decoupez le bien menu avec demi-douzaine de vers de terre, & dans une once d'huile d'olive, faites le cuire à petit feu jusques à ce que l'huile ne petille plus; après cela coulez la, & mettez en dans l'Oreille. On peut aussi se servir du lait de chienne, ou de fiel de pourceau avec autant pesant de miel bouillis ensemble.

Pour faire mourir les vers qu'on a dans les Oreilles.

Il faut instiller dans l'Oreille où l'on croit que le vers soit, du suc de centaurée, ou bien du lait de figuier.

Autres drogues. Prenez du bois de frêne vert, du suc de pain de pourceau, du suc de scille, du suc de rhüe, autant de l'un que de l'autre. Mettez à travers du feu le bois de frêne & deux assiettes aux deux bouts de ce bois pour recevoir l'écume ou l'eau qui en sera sortie; mêlés la avec autant de chacun des sucs marqués ci-dessus, & mettés en chaudement dans les Oreilles.

Blessures d'Oreilles.

Appliquez dessus de la poix noire mélée avec autant d'encens en poudre; ou prenés demi-once de mirrhe en poudre avec autant de beurre frais & mettés sur la playe; sinon pilés demi-once de souphre, une dragme de bol avec deux cuillerées de vin & appliqués dessus.

Pour la dureté d'Oreilles.

Prenés un oignon blanc, ou d'autre couleur, s'il ne s'en trouve point de blanc; creusés du côté de la racine, remplissés le de poudre de cumin, bouchés le trou d'une peau ou deux d'oignon, & mettés le sous de la cendre, pour le faire cuire lentement; lors qu'il sera cuit pressés le, & du suc qui en sortira, vous en instillerés dans les Oreilles. L'urine de chat distillée y est merveilleuse.

Autre remede éprouvé pour ceux qui sont durs d'Oreille.

Prenés deux onces de fleur de souphre, une once de sel de tartre: mélés bien le tout, & liquefiés le exactement, jusqu'à ce qu'il ait acquis une couleur de pourpre enfoncé; tirant sur le noir; laissés le refroidir un peu, pulverisés ensuite la matiere, & mettés-la dans une phiole avec quatre onces d'huile de térébentine; mettés au sable pendant trois heures. Quand tout sera froid, vous séparerés le clair, dont vous mettrés soir & matin trois ou quatre gouttes dans l'Oreille avec de coton, & continuerés quelque tems.

De la surdité.

La surdité est une maladie qui prive entierement l'ouie de ses fonctions.

Les organes de l'ouie se trouvent blessées ou par leur propre foiblesse, ou par depravation, ou par abolition.

Si c'est par leur propre foiblesse, la surdité est imparfaite. Elle arrive par dépravation, lors qu'un grand bruit, ou un vent extraordinaire, ou un sifflement, ou un tintement en interdit les fonctions.

Par abolition, quand elle est naturelle, ou qu'elle succede à une maladie, & qu'elle arrive dans une fiévre violente; celle-ci se guérit, lors qu'il survient un cours de ventre ou un saignement de nés.

La surdité naturelle, ou un peu après être né, est incurable, & celle qui est inveterée, est difficile à guérir; celle qui est causée par la bile, ou par une pituite crasse ou crue, ou par une humeur froide, ou par des vents, ou par des vapeurs, se peut aisément guérir. On connoit à une pesanteur de tête du côté où est le mal, que ce sont des humeurs crûes; à un tintement ou sifflement que c'est du froid, ou des vents; à une grande douleur avec chaleur piquante accompagnée de fiévre, que c'est une bile enflammée qui souvent fait abscès. Lors qu'elle vient à suppuration, elle soulage extrémement, mais si la suppuration se fait hors les jours de crise, elle est à craindre.

Les violentes douleurs d'Oreille avec fievre continue, sont dangereuses; d'autant qu'elles peuvent en blessant le cerveau, causer un délire, & la mort plûtôt aux jeunes gens, qu'aux vieillards. Comme elles ne sont causées que par une bile subtile & enflammée, il n'y faudra pas aussi dès le commencement épargner les saignées tant du bras que du pié. En cas qu'il y eût suppression d'hémorroïdes, ou des ordinaires, l'on temperera les entrailles par des tisannes & des lavemens composés de toute sorte d'herbes fort rafraichissantes, comme de pourpier, de laitue, de chicorée, de concombre, de melon & de racine de nenuphar. Après que les violentes douleurs seront appaisées, car on se donnera de garde d'appliquer aucune chose aux Oreilles durant ce tems-là, l'on purgera avec le petit lait & la casse, ou avec une once de catholicon double, ou avec deux onces de manne, ou avec six gros de tablettes de succorosarum, détrempées dans un bouillon, ou dans une décoction de racine de chicorée. Après cela on pourra mettre dans les Oreilles un peu de lait de femme, dans lequel on aura battu un jaune d'œuf avec tant soit peu de saffran en poudre, ou bien l'on prendra deux cuillerées de bouillie, dans laquelle on délayera un grain d'opium, & autant de castor, tant soit peu dégourdi. On en coulera deux à trois gouttes dans l'Oreille, sinon l'on prendra des têtes de pavot, des fleurs de melilot, de camomille, de semences de lin, de gui-

mauves, de farine d'orge environ une pincée de chacun; de la graisse d'oye; de l'huile rosat, & de l'huile de rhûe; demi-once de chacun. On battra bien tout ensemble, & l'on fera un cataplame que l'on appliquera sur les Oreilles.

On peut encore les frotter avec une once d'huile violat, autant d'huile rosat & trois grains d'opium, ou bien on se servira d'un cataplâme fait avec une livre de décoction de racine de guimauve, deux onces de farine de lin, & de fleurs de camomille en poudre, trois onces de beurre frais avec cinq jaunes d'œufs; ou l'on prendra des trochisques d'albirasis que l'on délayera avec du lait de femme, & l'on en jettera quelque goutte de fois à autre dans l'Oreille.

Sinon prenez de l'eau qui tombe de la vigne entre Avril & May, & mettez en quelques gouttes lorsqu'on la fait devenir un peu tiede. Pendant que l'on fera pratiquer ces ordonnances, l'on deffendra les legumes vapoureux, se contentant d'assaisonner leur potage d'ozeille, de pourpier, de chicorée, de concombre, de buglose, de bourache & de cerfeuil, & leurs viandes de capres, de jus de citron, d'orange, ou de verjus. Ils mangeront des fruits cruds avant le repas, useront de pain de froment, se coucheront deux heures après avoir soupé, & dormiront la tête un peu haute, fuiront l'usage des femmes, & tout ce qui pourroit les chagriner.

Que si la surdité est causée par une humeur crasse, ou crûe, ou par des vents, l'on se servira du remede suivant: prémierement l'on se purgera avec demi-once de tablettes de diacarthami detrempée dans un bouillon, ou avec deux onces de manne, ou avec des pillules dorées, ou de *fine-quibus*, ou d'agaric. Aprés cela l'on appliquera soir & matin un cataplâme fait avec un oigon cuit sous la cendre, battu avec deux onces de beurre frais, avec une once d'huile de camomille, autant d'huile rosat & une dragme de saffran en poudre.

Autrement. Prenez demi once d'huile de castor, deux dragmes d'huile d'amandes ameres, demi-once d'eau de vie; mettez tout ensemble sur un peu de feu, & l'y laissez jusqu'à ce que l'eau de vie soit consumée; mettez ensuite quelques gouttes dans l'Oreille avec un peu de cotton musqué ou ambré.

Ou bien faites infuser une dragme de coloquinte, deux dragmes d'origan, une feuille de laurier dans deux onces d'eau de vie; au bout de 24. heures l'on s'en servira avec du cotton.

Sinon distillez deux à trois gouttes de jus d'oignon, ou d'huile dans laquelle on aura fait tremper l'espace d'un jour de la coloquinte, ou mettez dans l'Oreille un peu de suc de tabac, ou faites en recevoir la fumée par un entonnoir les bouchant aussi-tôt avec du cotton.

Il faut remarquer que l'on fera coucher le malade sur le côté où il sentira moins de douleur, & dans le beau tems, faites le marcher par un chemin tout de sable, & criez lui fortement aux Oreilles.

Les muets de naissance sont toûjours sourds, & les sourds de même sont muets; ce qui ne peut arriver que par la défectuosité des nerfs de la langue & de l'ouïe, mais jamais la parole.

Le Pere Bourdaloue faisoit prendre un lardon de lard un peu pointu qu'on met dans l'Oreille.

Le Pere Felix Capucin faisoit prendre de la couperose, qu'on mettoit dans un plat de terre sur du feu, & faisoit recevoir la fumée dans l'Oreille.

On peut encore prendre de l'alun, autant de sel brûlé, de poudre de sauge, des roses de provins, des racines d'aristoloche ronde, & des noix muscades. Que l'on remplisse un sachet de toile en maniere de coussinet, & qu'on l'applique sur la douleur; sinon prenez du suc de feuilles de tabac une once, & de tutie préparé une dragme; mêlez les ensemble & en faites couler deux ou trois gouttes dans l'Oreille. On doit prendre garde à ne rien mettre qui ne soit un peu dégourdi, & ne pas l'y laisser plus de trois heures.

Que si l'ulcere rend beaucoup de sanie, nettoyez le avec le suc de mercuriale, ou de lupins, ou avec du vin dans lequel on aura fait bouillir de la betoine, ou de l'eau miellée, où l'on aura fait infuser de la racine d'ellébore blanc, ou avec de la decoction de feuilles de saule & d'agrimoine. Ou bien prenez cinq dragmes de miel, une once de vinaigre, faites les bouillir & l'écumez ensuite; ajoûtez deux dragmes de verd de gris & trempez dedans un linge fait en maniere de plumaceau, & le mettez dans l'Oreille, vous en verrez un effet admirable.

Autre contre la surdité.

Il faut prendre une grosse anguille bien grasse, l'écorcher & la bien larder avec du romarin; puis il la faut faire rôtir, & mêler le suc qui en sortira avec autant d'esprit de vin qui est l'eau de vie rafinée; conservez cette mixtion pour le besoin.

Il faut prendre cette liqueur ainsi mêlée, avec une cuiller d'argent, le soir en se couchant, la faire chauffer & avec le bout du doigt en faire distiller quelques gouttes dans l'Oreille & la boucher d'abord avec du cotton. Réïterez souvent ce remede soir & matin, mais particulierement le soir.

Autre contre la surdité.

Prenez des œufs de fourmi, mettez les dans de l'huile d'olive, broyez cela ensemble & faites les cuire à petit feu; ensuite passez cette huile par une toile bien épaisse; mettez en quelques gouttes dans les Oreilles, bouchez les avec du cotton, & vous serez bien-tôt guéri; vous ferez la même chose tous les soirs avant que de vous coucher.

Pour la surdité & bruit d'Oreille, par M. Lemery.

Prenez un oignon blanc que vous fendrez en long pour en tirer le germe; puis vous le rassemblerez & attacherez avec du fil; vous remplirez le vide, d'huile de camomille, & ferez cuire l'oignon dans les cendres chaudes; étant cuit pressez le entre deux assiettes, & du suc qui en viendra, mettez en dans l'Oreille avec du cotton.

Pour la surdité & douleur d'Oreille.

DROGUES. Prenez d'huile rosat ce que vous voudrez; faites en distiller quelque gouttes dans les Oreilles, & mettez ensuite un sachet plein de camomille & de melilot par-dessus, & sur les deux si elles vous sont mal.

Autre. Prenés des feuilles de cocombre sauvage; pilés les, prenés du suc qui en proviendra, mettés y tant soit peu de vinaigre; mêlés bien cela ensemble, instillés en quelques gouttes dans l'Oreille, & bouchés la avec du cotton.

Autre. Prenés des feuilles vertes de noyer, mêlés les après que vous les aurés bien pilées avec un peu de vinaigre, & appliqués en sur l'Oreille.

Autre. Prenés des aulx, pilés les bien; & du suc qui en sortira, vous le mettrés avec un peu de graisse d'oye & mettés en dans l'Oreille. Le saffran appliqué sur l'Oreille y est très-bon.

Autre pour les douleurs & surdités d'Oreille invétérées.

Prenez suc de marrube blanc, incorporez le avec du miel & instillez en dans les Oreilles. Le suc des feuilles de lierre, mis dans les Oreilles, y est très-souverain.

Autre, lors qu'on devient sourd par accident.

Prenés du jus de chou ce que vous voudrés, du vin blanc autant que de jus de chou. Faites chauffer le vin, & y mettés ensuite le jus de chou; mêles bien le tout, & mettés de cette liqueur dans les Oreilles en les bouchant avec du cotton.

Pour la surdité, pourvû qu'on ait oüi autrefois.

Prenés de la mente sauvage qui se trouve dans les prés; broyés en trois ou quatre feuilles dans la main; mettés les ensuite dans l'Oreille, changés en de deux heures en deux heures, parce que cela attire beaucoup.

Pour ceux qui ont perdu l'oüie, & pour la douleur d'Oreille.

Prenés de l'huile de souphre, mettés en deux ou trois gouttes sur du cotton, mettés le dans l'Oreille, & réiterés cela pendant quelques jours le soir en vous couchant, & vous vous en trouverés bien; ce remede paroit fort chetif, mais il est pourtant de grande vertu.

Regime. Il ne faut pas que le malade mange beaucoup, ni qu'il boive du vin sans eau; il faut qu'il s'exerce le matin à jeun, qu'il se fasse suer en étuves, s'il se peut, & éternuer autant qu'il pourra; il ne doit manger ni aulx, ni oignons, ni pourreaux, ni feves, ni navets, ni autre chose de cette nature. *Voyez* SURDITÉ.

Contre le bruit & son d'Oreille.

Il est bon d'instiller aux Oreilles de l'huile de rhûe, ou d'aspic, ou d'amandes ameres, ou de laurin avec très-peu d'eau de vie, ou graisse d'anguille, ou eau de vie, dans laquelle on ait fait tremper de la graine de cumin, ou d'anis.

Ou bien prenés rapures de bois de cedre bien menues, & remplisés un petit sachet de taffetas cramoisi bien mince, de la grandeur d'une amande, trempés les dans de bonne eau de vie, jusqu'à ce que le sachet soit abreuvé; mettés ce sachet bien avant; & bien serré dans le trou de l'Oreille qui corne, couchés-vous sur cette Oreille.

Remede pour tirer ce qui peut être dans les Oreilles des chevaux.

Il y faut mettre dedans, de l'huile vieille avec du nitre, autant de l'un que de l'autre, & y fourrer un peu de laine. S'il y avoit quelque petit animal, il faudroit y introduire une tente attachée au bout d'un bâton & trempée dans la resine gluante, la tourner en dedans pour l'arracher; si c'est autre chose, il faut avec un instrument ouvrir l'Oreille & le tirer avec un fer, autrement y jetter de l'eau avec une seringue, & s'il y avoit plaie, il faudroit en même tems y instiller des medicamens propres à la curer. Il faut aussi faire mâcher au cheval des racines d'anemone, ou mettre un sachet attaché à la bride qui soit plein de poudre de racine de staphisagria, & jetter dans les naseaux quelque poudre pour faire éternuer, & comme le cerveau court risque de s'enflammer, il est necessaire de tirer du sang des veines adjacentes aux ulceres, & d'user de clisteres pour donner liberté au ventre & le purger avec des pillules d'agaric & d'hiera picra.

Remede pour les maux d'Oreille qui surviennent aux chevaux.

Des Ulceres des Oreilles des chevaux. Lors qu'il y a abscès ou ulcere aux Oreilles, il faut les couper avec le fer, puis les curer avec miel & alun.

Hierocles dit, que quand l'abscès sera mûr, il faut le couper en droite ligne & le curer avec du miel & de l'alun; s'il dégenere en ulcere, il faut le laver avec du vin & de l'huile, puis jetter dans l'Oreille du suc de porreaux avec de l'huile & la laver d'eau chaude; quelques uns mettent dedans du fiel de terre, après l'avoir bien lavé dans du vin.

Pour guérir les douleurs d'Oreilles des chevaux.

Il faut les bien nettoyer, de crainte que le cheval ne devienne fou; puis jetter en dedans du miel, du salpêtre & de l'eau bien nette, le tout mêlé ensemble, & y mettre un linge pour attirer l'humidité, & continuer jusques à la guérison avec de l'eau & du salpêtre.

OREILLES *des Melons, des Concombres, des laitues, &c.* Terme de jardinage. Ce sont les deux prémieres feuilles qui sortent de la graine semée ou de l'amande; elles sont differentes de celles qui viennent après; ainsi on dit: *les bras qui sortent des Oreilles des melons, ne valent rien.* On peut replanter en pepiniere de petites laitues, dès qu'elles ont les Oreilles un peu grandes.

OREILLES D'OURS, en latin *auricula ursi.*

Description. C'est une plante, dont les feuilles, qui sortent de la racine, sont épaisses, nerveuses, découpées sur le bord, garnies de poils, & asés semblables à celles de la bourrache. Ses tiges, qui s'élevent du milieu de ses feuilles à la hauteur de huit ou neuf pouces, portent à leurs sommités des fleurs bleues, à une feuille disposée en roue, & découpée en cinq parties. Son fruit, contient dans ses deux loges des petites graines anguleuses; il est ovale, un peu plus gros qu'un grain d'orge.

Lieu. L'Oreille d'ours croît sur les montagnes, comme sur les Alpes & les Pirenées, aux lieux ombrageux & quelquefois dans lieux humides. On la cultive dans les jardins.

Propriétés. La decoction de cette plante est apéritive, on l'employe dans la gravelle & dans la pierre. Les Espagnols en font distiller une eau, dont ils se servent pour la toux.

Culture des Oreilles d'Ours.

Les fleurs de cette plante sont fort agréables, elles paroissent au printems. Les plus estimées sont les panachées, les veloutées, les lustrées, les bizarres, les doubles, les triples. Ce sont celles-là qu'il faut choisir, quand on veut les élever. Les Oreilles d'Ours viennent de semence, ou d'œuilleton; mais elles demandent une terre préparée.

Composition de la terre pour les Oreilles d'Ours.

Il faut prendre de la terre à potager bien criblée, & du terreau de couche, autant de l'un que de l'autre, & les bien mêler.

Comment il faut semer la graine d'Oreilles d'Ours.

C'est au mois de Septembre, qu'on la seme dans des baquets remplis de terre préparée, comme on vient de le dire; il faut l'arroser aussi-tôt & la porter à l'ombre. Cette graine est au moins six mois à lever, & quelquefois elle ne leve qu'au printems de la seconde année. C'est pourquoi il vaut mieux œuilletoner cette plante.

Comment on doit œuilletoner les Oreilles d'Ours, & ce qu'il faut observer.

Avant que d'œuilletoner cette fleur, il est bon de vous faire trois ou quatre remarques :

La prémiere. Lorsque les Oreilles d'Ours n'auront jetté que des œuilletons purs il ne faut point y toucher ; elles ne valent point la peine d'être œuilletonées.

La seconde. Si une Oreille d'Ours a poussé deux œuilletons, & que l'un soit panaché & l'autre pur, on doit conserver le panaché, ôter le pur.

La troisiéme. Quand vous voulez détruire un œuilleton, arrachez l'Oreille d'Ours feuille à feuille jusqu'à ce que vous n'en puissiez plus tirer ; ensuite vous y remarquerez une petite partie en forme de cœur, que vous couperez, en prenant garde de ne point endommager le collet de la plante.

La quatriéme. Si l'Oreille d'Ours, qu'on aura choisie comme la plus belle, a jetté plusieurs œuilletons panachés, il faut attendre que la fleur soit passée pour œuilletoner. Alors vous decouvrirez le pié en agitant le pot & en renversant la terre réduite en poussiere ; vous le separerez ensuite en autant de parties, qu'il y a d'œuilletons ; mais si les œuilletons ne se séparent pas aisément, vous les couperez avec un coin ou un couteau.

Comment il faut planter les œuilletons.

Le tems qu'on choisit pour œuilletoner les Oreilles d'Ours est lorsqu'elles sont en fleur. Tout œuilleton est bon à planter pourvû qu'il ait un peu de racines. Pour cela mettez le dans la terre preparée jusqu'au collet, de sorte qu'il n'y ait que les feuilles qui passent ; arrosez le d'abord amplement, donnez lui de l'ombre pendant un mois avec des paillassons s'il ne peut point être transporté, & continuez de l'arroser souvent.

Pendant la gélée, ayez soin de mettre les Oreilles d'Ours dans la serre.

Maladie des Oreilles d'Ours.

Il arrive quelquefois que la pourriture attaque cette plante ; alors, il est nécessaire de couper les feuilles pourries, afin qu'elles ne gâtent point le reste de la plante.

Remarques sur les Oreilles d'Ours.

Il y a de trois sortes de ben : du barjon nili, du ben rouge & l'Oreille d'Ours. Ces trois sortes de plantes sont différentes en leurs fleurs, & en la façon de les cultiver. On les nomme rouge printanier, rouge estival & le blanc : le printanier fleurit six semaines avant l'estival ; il est colombin, de la largeur d'un œuillet ; il produit une infinité de fleurs quand il a été replanté de bonne-heure au mois de Septembre, & que la plante est augmentée avant l'Hiver, s'il est arrosé pendant les grandes sécheresses.

Le ben estival, qui est ainsi nommé, parce qu'il fleurit aux plus grandes chaleurs de l'Été, est presque semblable, & un peu plus rouge-clair, & plus large, & il ne prend pas si-tôt racine, s'il n'est arrosé après qu'on l'a replanté jusqu'à ce qu'il ait pris racine ; il le faut couvrir à moitié à cause du soleil ; il est meilleur de le replanter avant l'Hiver, qu'au Printems ; il porte plus de fleurs & reprend plus facilement.

Le blanc excede par dessus les autres, depuis la fin du mois de May, jusqu'à la fin de l'Automne, il demeure en fleur ; le meilleur pourtant est de le couper en Septembre ; & lui retrancher toutes les tiges, qui ont porté sa fleur, & qu'il faut prendre garde en coupant, qu'il jette souvent de petits brins au long des petites branches, qu'il faut couper trois doigts plus bas, ou les détacher seulement, & les mettre dans une caisse pour les garantir du froid, ou en bonne terre, ou quelque lieu où le froid ne donne pas si-tôt. Cette plante se conserve de longues années, si elle n'est point remuée, & qu'on ne plante rien auprés d'elle qui la puisse suffoquer. Pour ne point s'exposer à la perdre, il faut tous les ans tirer des brins de dessus ; sans rompre la maitresse racine, & les replanter comme on vient de faire les autres ; & en les tirant, il faut un peu emporter de la grosse tête, non du pié de la racine ; ils sont plus assurés de reprendre que les autres ; elles craignent un peu toutes trois la chaleur du soleil, & on en peut mettre parmi des oignons de tulipes, à quatre doigts de distance, ce qui garnit agréablement un carreau, les tulipes étant passées, sans empêcher de tirer les oignons.

ORREILLE DE SOURIS, en latin *myosotis.*

Description. L'Oreille de Souris produit beaucoup de tiges d'une seule racine, rouge par le bas, & creuse ; ses feuilles sont longues, étroites, avec un dos relevé, & brunes. Elles sortent deux à deux par intervalles & sont aigues au bout ; il sort dans les branches entre les feuilles, des tiges garnies de petites fleurs bleues, comme celles de mourron ; sa racine est grosse comme le doigt, de laquelle il en sort beaucoup d'autres.

Lieu. Cette plante croît par-tout, & fleurit en Mai.

Propriétés. L'Oreille de Souris appliquée en liniment guérit les fistules du grand coin de l'œuil. Pline dit qu'elle est corrosive & ulcérative ; les anciens Egiptiens assurent que, si au commencement du mois d'Août, on se frottoit de cette herbe le matin sans parler, on n'auroit pas de la méme année les yeux chassieux.

ORG

ORGÉ, en latin *hordeum.*

Description. Cette plante a sa tige plus petite & plus fragile que celle du seigle, elle est divisée par cinq ou six nœuds ; chaque nœud fournit une feuille large & rude qui couvre presque toute la tige. Les autres feuilles sont plus larges que celles du froment. A la fleur succede une graine pointue par les deux extrémités, grosse par le milieu, de couleur blanche tirant sur le jaune. On lui donne aussi le nom d'orge. Elle est renfermée dans une gousse, à laquelle elle est fortement attachée.

Lieu. On cultive l'Orge en tout pays, il aime un terroir gras & sec.

Propriétés. L'Orge est abstersif, pectoral, astringent & bon pour le cours de ventre.

La tisane d'Orge est de bonne nourriture, elle est propre dans les maladies aigues & bilieuses ; elle fait revenir le lait, sur-tout si on y met un peu de fenouil : elle est bonne pour les étiques & les phtisiques, parce qu'elle nourrit & qu'elle est aisée à digérer, outre qu'elle n'est point si venteuse que quelques uns ont pensé.

Maniere de faire la Tisanne d'Orge.

Prenez une poignée d'Orge, nettoyée de toute ordure, & aprés l'avoir lavée, faites la un peu bouillir. Il faut jetter cette prémiere eau, & la faire bouillir dans une seconde, avec le chiendent & les autres racines, ou herbes, qu'on juge propos d'y ajoûter. Il ne faut pas attendre que l'Orge soit crevé, mais seulement qu'il soit bien enflé. Alors on retire la tisanne, que l'on peut passer par un linge bien

ner; & ensuite on en fait usage. Cette tisanne est rafraîchissante, émolliente, un peu détersive & légérement apéritive. On s'en sert particuliérement dans des maux de gorge, dans lesquels on peut l'employer aussi pour délayer les remedes qu'on ordonne pour les gargarismes.

Le pain d'Orge est pesant à l'estomac, & engendre des humeurs grossieres; il fait les mêmes effets que le seigle aux apostumes, & étant cuit avec du vinaigre appliqué en cataplâme chaud, il guérit la grattelle. Les Brasseurs l'employent pour faire la bierre; après l'avoir fait germer, pour en corriger la viscosité.

Culture de l'Orge.

On sait de quelle utilité est l'Orge & comme au défaut du blé, on s'en sert tous les jours pour faire du pain, c'est ce qui fait qu'il merite bien qu'on parle de la maniere dont on doit le cultiver. Ce grain degraisse extrémement les terres, & vient mieux en celles qui sont légeres qu'en celles qui sont fortes & humides; dans celles-ci l'orge est sujet à se convertir en avoine, au lieu que dans celles-là, il y profite très-bien. Il est un peu susceptible de froid, c'est la raison pourquoi on ne le seme qu'environ le quinziéme Avril, pour avoir achevé cette semaille à la saint George, & ne point attendre plus tard, afin de suivre le Proverbe qui dit: *à la saint George seme ton Orge, à la saint Marc il est trop tard.* Lors qu'on veut semer l'Orge, il faut toûjours que ce soit par un tems sec & jamais mou; car il differe du froment, en ce que le prémier ne se plait que dans la poussiere & le second dans la boue. Et pour le semer on suivra la même métode que l'on pratique en semant l'avoine.

ORGE D'AUTOMNE. On l'appelle Orge d'Automne, à cause qu'on le seme en cette saison, & on le nomme en plusieurs pays Orge quarré, parceque cet Orge a quatre coins. On le seme en même tems que le meteil, & il demande une terre grasse bien labourée. Ce grain à cause qu'on le moissonne des prémiers est d'un très-grand secours aux pauvres gens. On doit le consumer la même année à la reserve seulement de ce qu'il faut en garder pour la semence.

ORGE MONDÉ. Ce sont les grains d'Orge dont on a séparé l'écorce. Le meilleur vient de Vitry-le-François. Celui qui est apporté de Souabe & des autres endroits d'Allemagne, est dur, & presque rond, il n'est gueres plus gros que le millet, à cause que le moulin l'a comprimé & arrondi.

Tisanne d'Orge mondé.

Faites cuire de lorge pendant un assez long-tems dans une quantité suffisante d'eau: coulez le tout ensuite, ajoutez y un peu de sucre. On donne à cette tisanne le nom de *Crême d'Orge.*

Il faut avoir soin d'écumer l'Orge, quand il bout. On a coûtume de n'en mettre qu'une cuillerée, sur une pinte d'eau. On la retire quand elle est diminuée d'une sixiéme partie, ou environ. Cette tisanne est plus nourrissante & plus adoucissante que la prémiere. Pour la rendre encore plus nourrissante, on y met partie égale de lait. La dose ordinaire de cette tisanne est d'une chopine, dans laquelle on fait dissoudre environ une once de sucre. Ce remede est excellent pour rafraîchir la poitrine, & les entrailles échauffées. On fait entrer aussi quelquefois la tisanne simple d'Orge mondé, dans les émulsions des quatre semences froides.

Propriétés de l'Orge mondé.

Il est pectoral, adoucissant & émollient; la décoction pour la tisanne qu'on en fait, sert à provoquer le sommeil, à exciter le crachat, & à temperer les sérosités, qui tombent dans la poitrine; il contient une partie mucilagineuse, qui produit cet effet en embarrassant les parties âcres.

ORGE. *Voyez* BLÉ.

ORGE, Sucre D'ORGE. *Voyez* SUCRE.

Orgeat; pour faire de l'Orgeat.

Prenez une once trébuchante de graine de melon bien mondée, que vous mettrez sur une pinte d'eau; vous y pouvez aussi ajoûter, si vous voulez, deux ou trois amandes ameres pilées & autant de douces; si vous ne le voulez pas, cela dépend de vous, cependant ces amandes lui donnent bon goût; vous prendrez le tout & le pilerez bien dans un mortier, & le réduirez en pâte, de peur qu'elle ne s'huile en la pilant, vous l'arrouserez de deux ou trois gouttes d'eau. Lorsque votre graine & vos amandes seront bien pilées, vous y mettrez trois onces ou un quarteron de sucre ou environ, que vous pilerez bien avec votre pâte. Après cela vous mettrez cette pâte dans l'eau & l'y délayerez bien; vous y mettrez ensuite sept ou huit gouttes d'eau de fleur d'orange ou approchant d'une demi cuillerée, & vous passerez le tout par une étamine ou un linge bien blanc; mais plûtôt par l'étamine que par le linge, parce qu'il lui donne quelquefois un méchant goût. Cela fait, vous passerez bien le marc, afin qu'il n'y reste rien; vous y ajoûterez, si vous voulez un poisson de bon lait de vache; vous mettrez le tout rafraîchir dans une bouteille, & la remuerez bien, avant que d'en donner à boire.

Autrement.

Lavez trois onces d'Orge bien choisi, ensuite faites le bouillir dans une livre & demi d'eau commune, l'espace d'un demi quart-d'heure. Jettez cette premiere eau & remettez l'Orge dans une seconde eau, & faites bouillir tout doucement jusqu'à ce que l'Orge soit crevé. Alors retirez la décoction, & l'ayant laissé refroidir à midi, vous écraserez l'Orge, avec l'eau qui reste, & passerez le tout par un tamis, ou à son défaut, par on linge bien net de lessive. Puis ayant ajoûté autant de sucre qu'il est necessaire, vous ferez mitonner ce mélange, sur petit feu, jusqu'à consistance de panade claire, que vous prendrez à l'heure du sommeil. Ce remede nourrit, en rafraîchissant & humectant. Il est spécifique pour les inflammations de poitrine, & pour les toux inveterées. Si l'on veut le rendre plus nourrissant, on peut y ajoûter un quart de lait frais bien écumé. On ajoûte quelquefois à l'Orge, les semences de melon & de concombre, & les amandes douces pillées. Pour rendre cette boisson encore plus agréable, on y peut mêler encore quelques gouttes d'eau de fleur d'orange, ou autre semblable.

ORI

ORIGAN, en latin *Origanum.* Il y en a de plusieurs sortes, dont on va donner la description.

ORIGAN ou MARJOLAINE batarde.

Description. L'Origan Héracléotique, que quelques uns appellent *cunila*, a les feuilles presque semblables à celles de l'hissope. Son mouchet n'est pas rond, comme il est aux autres plantes; mais il est partagé en plusieurs petites touffes. Sa graine vient à la cime des branches, qui n'est pas trop épaisse.

Lieu. On en trouve encore aujourd'hui dans la Candie, il fleurit à la fin de l'Eté.

Propriétés. La décoction de cette plante dans du vin, prise en breuvage, est bonne contre les morsures des serpens, contre la cigüe, & le meconium; sec & pris en breuvage dans de l'eau miellée, il purge par le bas les humeurs mélancoliques. La fomentation de sa décoction est bonne contre la gratelle, le mal saint Mein, & la jaunisse.

ORIGAN. *Onites.*

Description. L'Origan Onites a les feuilles plus blanches & plus ressemblantes à l'hyssope que l'Héracléotique, sa graine vient comme si c'étoient plusieurs têtes amassées ensemble, entassées l'une sur l'autre.

Lieu. Il croît au même lieu que le précedent, & dans les Isles de la Mer Egée, il fleurit au milieu de l'Eté.

Propriétés. L'Origan bû avec de l'eau est excellent contre les douleurs d'estomac, & ses tranchées qui viennent proche du cœur: pris avec de l'hydromel, il lâche le ventre fort doucement, purge par le bas les humeurs adustes & melancoliques, il provoque le flux menstrual. Le même mangé avec des figues, est fort propre aux hydropiques & contre les convulsions, il a les mêmes vertus que le précedent.

ORIGAN commun.

Description. L'Origan commun ou sauvage, qui est celui que nous avons communement aujourd'hui, a les feuilles plus grandes que la marjolaine. Elles sont un peu velues; il a quantité de tiges, qui sont aussi velues; ses fleurs qui viennent en mouchets, sont rouges, & quelquefois blanches; la racine n'est pas fort profonde dans la terre.

Lieu. Il naît le long des chemins, des collines, & presque par-tout, il fleurit à la fin de l'Eté.

Propriétés. Il est bon contre les venins, comme les précedens; la tortue étant mordue de la vipere, se guérit avec l'Origan sauvage; sa fleur & ses feuilles sont particulierement bonnes contre les animaux venimeux; les fleurs se mangent avec plaisir; mêlées dans les choses salées, elles fortifient l'estomac, ôtent le mal de cœur, aiguisent l'appétit, & sont fort utiles quand on a mangé des champignons venimeux.

L'ORIGAN, cuit dans du vin & mis sur les reins, ôte & dissout la difficulté d'urine; cuit dans du vin & bû, est bon contre les morsures des bêtes venimeuses, les piquûres de scorpion & d'araignée. Le cataplâme fait d'Origan & de farine d'orge cuit ensemble résout les parotides; sa décoction est bonne pour conforter les nerfs & parties lassées & débiles. Les fleurs & feuilles de l'Origan séchées au feu sur un test de terre, étant enveloppées bien chaudement en un linge, appliquées sur la tête, guérissent le rhume.

ORM

ORME, en latin *ulmus.*

Description. C'est un grand arbre qui pousse beaucoup de branches, son tronc est gros, & couvert d'une écorce crevassée. A sa fleur, qui est un entonnoir à pavillon decoupé, succede un fruit membraneux aplati, presque ovale, qui contient dans son milieu une graine blanche. Ce fruit tombe à la fin d'Avril.

Lieu. Il croît dans les bois, dans les lieux plats, en terre humide; & on le cultive dans les jardins où il sert à faire des allées, ou des avenues. On l'employe aussi pour planter des bosquets.

Propriétés. L'écorce & les feuilles sont astringentes, les feuilles pilées & mêlées avec du vinaigre, sont bonnes à la gravelle; l'écorce d'entre deux, qu'on appelle teille, est excellente à bander les blessures. La grosse écorce bûe dans du vin, ou de l'eau froide au poids d'une once, purge les flegmes. Si on fomente les os rompus avec la decoction des feuilles, de l'écorce, ou de la racine de l'Orme, ils reprennent bien-tot. L'humeur qu'on trouve dans les vessies qui sont sur les Ormes, rend le visage plus beau & plus net; elle est bonne pour les plaies nouvellement faites. Les feuilles les plus tendres se peuvent mettre au potage, comme les herbes.

On distingue encore une autre sorte d'Orme, que l'on appelle *Orme femelle*, & qui est connu sous le nom d'*ypreaux. Voyez* YPREAU.

ORMIN, en latin *horminum.*

Description. Cette plante a les feuilles comme le marrube quoique plus odoriférantes; sa tige est quarrée, haute d'une coudée, autour de laquelle il y a une figure de gousses qui pendent contre terre, & enferment une graine noire & longuette. Ses fleurs sont purpurines, qui viennent le long de la tige auprès des feuilles, par égaux intervalles. Elles laissent les gousses dont nous avons parlé.

Lieu. On le seme dans les jardins, il fleurit en Juillet & Août.

Propriétés. Il résout, subtilise & attire; le vin dans lequel l'Horminum a bouilli, réchauffe l'estomac refroidi, consume les phlegmes, est utile aux femmes stériles & à celles qui ont les fleurs blanches, le trop grand usage de ce vin fait pourtant mal à la tête. La poudre des feuilles prise par le nés, fait éternuer, & purge le cerveau.

ORN

ORNITOGALE, en latin *ornithogalum.*

Il y a de plusieurs sortes d'ornitogales, mais l'Arabique que l'on appelle autrement lis d'Alexandrie, & l'étranger que l'on appelle aussi Ornitogale d'Inde, sont les plus estimés.

Le premier produit à l'extrémité de sa tige comme une grosse grappe de fleurs, qui s'ouvrant chacune avec six petites feuilles blanches, entourent un bouton vert-brun, que plusieurs, par je ne sai quelle raison, appellent larmes de Nôtre-Dame; elles commencent à fleurir par le bas, & à mesure que les unes fleurissent les autres se passent.

L'étranger que l'on appelle Ornitogale d'Inde, est encore plus beau & plus estimé que le précedent. A l'extrémité de la tige, il fait monter un épi pointu & long d'un demi pié, autour duquel viennent peu à peu plusieurs fleurs blanches, qui découvrent un bouton verd qui est au milieu.

Sa culture. L'Ornitogale demande du soleil, un terroir à potager, quatre doigts de profondeur, & un empan de distance; on le leve tous les ans, parce qu'il multiplie beaucoup.

L'étranger d'Inde veut aussi du soleil, mais il faut le mettre dans des pots pour le serrer l'Hiver, d'autant qu'il craint beaucoup le froid; il lui faut une bonne terre, deux doigts de profondeur seulement, & un empan de distance; mais il vaut encore mieux le mettre seul dans un pot. On le leve rarement; mais quand la graine en est mûre, on la seme; on le replante aussitôt, parce qu'alors il reprend bien plus facilement racine.

Propriétés. La racine d'Ornitogale bouillie, lorsqu'on en a mêlé de l'eau avec du bouillon, modere les ardeurs de l'urine; & quand on en boit plusieurs matins à jeun, elle fortifie l'estomac. C'est pour cela qu'à Veronne, on en mange fort communément,

ORO

OROBANCHE, en latin *orobanche*.

Description. L'Orobanche jette une ſeule tige, velue, molle, graſſe, haute d'un pié & demi, ſemblable à une aſperge. Sa fleur eſt blanchâtre, elle ſort de certaines petites boules, qui ſont entaſſées à la cime de la tige; ſa racine eſt ſpongieuſe, frêle & de la groſſeur d'un doigt. Les Italiens l'appellent l'herbe du taureau; parce que dès que les vaches en ont mangé, on croit qu'elles entrent en chaleur & cherchent le taureau.

Lieu. Elle croît parmi les bleds & les legumes, qu'elle fait mourir, ſeulement pour être auprès; c'eſt pourquoi les payſans l'appellent l'herbe de loup. Le nom d'Orobanche en Grec, veut dire, Tue-ers.

Propriétés. Matthiole aſſure que l'Orobanche n'embraſſe point du tout les plantes; mais qu'elle fait mourir par ſa preſence ſeule les legumes, bleds, chanvre & lin, qui ſont proche d'elle. Les Paſteurs aſſurent que les vaches ayant mangé de cette herbe, elles recherchent incontinent le taureau. On la trouve ſouvent dans les endroits où il y a du chanvre ſemé, & comme c'eſt une plante pleine de ſuc & fort humide, elle a beſoin de beaucoup de nourriture; elle attire celle du chanvre, quand elle en eſt proche, & ſouvent le fait mourir; on mange cette herbe crûe comme les autres, elle les fait plûtôt cuire; les laboureurs pour faire mourir cette plante, mettent aux quatre coins du champ, des branches de rhododaphné.

ORP

ORPIN, repriſe, feve, épaiſſe, graſſete, joubarbe des vignes, en latin *anacampſeros*.

Description. Cette plante eſt ſemblable au pourpier à l'égard de la tige & des feuilles; dans tous les nœuds elle a deux concavités, d'où ſortent les feuilles; elle jette de ſa racine ſix ou ſept tiges chargées de feuilles bleuâtres, groſſes, gluantes & charnues, ſa fleur eſt jaune & quelquefois blanche.

Lieu. Elle croît dans les terres cultivées, ſur-tout dans les vignes au printems; elle fleurit ſouvent en Août.

Propriétés. Ses feuilles appliquées en emplâtre pendant ſix heures, guériſſent la gratelle blanche, ou mal de ſaint Mein; mais il faut enſuite faire un liniment de farine d'orge; ce qui ſe fait encore étant enduites au ſoleil avec du vinaigre, & lavant l'endroit après qu'il eſt ſec.

Le jus ou decoction de ſes feuilles eſt un remede ſouverain pour conſolider les plaies, & arrêter le flux de ſang; & pour les plaies & ulceres internes.

Ses feuilles appliquées extérieurement ſur les tumeurs, en avancent la ſuppuration. Elles ſont propres pour le panaris, ou mal d'avanture, en les appliquant deſſus, après les avoir amorties ſur la braiſe, & écraſées enſuite. On les employe auſſi pour les hernies, & pour les decoctions aſtringentes & rafraîchiſſantes. Elles entrent dans la compoſition de l'eau vulneraire. On écraſe les racines de l'Orpin, & les ayant fait cuire dans du beurre frais, & réduire en onguent, on en fait un excellent cataplâme, pour adoucir l'inflammation des hémorroïdes.

ORT

ORTIE, en latin *urtica*. On en diſtingue deux ſortes, l'Ortie mâle & l'Ortie femelle. L'Ortie mâle ne produit point de fleurs, mais elle porte des capſules pointues qui renferment une graine ovale & aplatie. L'Ortie femelle au contraire donne des fleurs, mais elle ne porte point de fruit.

Description. L'Ortie a ſes tiges rameuſes, armées de piquants. Ses feuilles ſont crenelées en leurs bords, couvertes de poils piquans & brûlans, qui excitent une douleur fort ſenſible quand on les touche. Ses fleurs, qui naiſſent aux ſommités des tiges, ſont des étamines. La différente grandeur des tiges de l'Ortie, jointes à quelqu'autre circonſtance, fait qu'on en diſtingue trois eſpeces, la grande, la petite & la Romaine. Elles ont toutes les mêmes propriétés.

Lieu. Les Orties croiſſent par-tout, mais principalement dans les hayes, dans les jardins, contre les murailles, aux lieux incultes & ſablonneux.

Propriétés. Elles ſont inciſives & apéritives. Elles briſent la pierre contenue dans les reins ou dans la veſſie. Elles arrêtent les progrès de la gangrene ſi on les écraſe, & qu'on les applique ſur la partie malade. L'eau de la feuille & de la fleur diſtillée au mois de Juillet bûe le matin, à midy & le ſoir, au pois de trois onces, eſt bonne pour la colique, pour la pierre & la veſſie, pour la toux inveterée, pour les vers & les ventoſités: elle eſt un remede excellent pour les ulceres ſales & pour la morſure des chiens enragés, appliquée par dehors avec du linge auſſi-bien qu'aux chancres, aux fiſtules, à la goutte & à l'enflure des pieds; elle guérit le polype dans le nés, & arrête le ſang du nés étant appliquée ſur le front avec du linge.

Comme les racines & les fleurs de l'Ortie ſont apéritives, on les employe avec ſuccès dans les tiſannes & les apozemes qu'on ordonne dans la gravelle, & dans les retentions d'urine. Le ſuc des deux eſpeces d'Orties, c'eſt-à-dire, de la commune & de la grieche, eſt un remede éprouvé, pour les hémorragies, & crachemens de ſang. La doſe eſt depuis deux onces, juſqu'à quatre, dans un bouillon. On peut auſſi le donner ſeul, en le faiſant un peu tiedir auparavant. Les feuilles d'Orties priſes en infuſion comme le thé, purifient le ſang, diſſipent la goutte & les rhumatiſmes. Elles ſont propres auſſi dans la toux invetérée; mais les racines confites au ſucre, ſont encore plus ſpécifiques pour faciliter l'expectoration, dans l'aſthme & la pleureſie; ſur-tout ſi on applique les feuilles en cataplâme ſur le côté. Le ſuc pris comme il eſt marqué ci-deſſus a la même vertu. L'infuſion des feuilles eſt très-propre dans les fiévres malignes dans la rougeole & petite verole.

ORTIE puante ou Ortie morte, en latin, *lamium*, ou *galeopſis*.

Description. Sa tige & ſes feuilles ſont ſemblables à l'Ortie commune; mais elles ne ſont pas couvertes de piquans. Elles ont une odeur puante, quand on les froiſſe entre les mains, ou qu'on les pile, ſa fleur eſt en gueule & de couleur purpurine, il s'en trouve qui ont ſur leurs feuilles une tache de lait.

Lieu. Elle croît le long des chemins, dans les places & les baſſe-cours des maiſons, elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétés. Ses feuilles, ſa tige, ſon ſuc & ſa graine reſolvent toute ſorte de duretés, de chancres, d'apoſtumes, d'écrouelles, & les parotides; il faut les appliquer tiedes deux fois le jour, en maniere de cataplâme, les incorporant avec du vinaigre; appliquées avec du ſel, elles ſont bonnes aux ulceres pourris, corroſifs, & aux chancres.

Les feuilles principalement, & les racines de l'Ortie morte, pilées & miſes ſur le nés arrêtent le flux de ſang par le nés; le jus frotté au front a le même effet ſi on le boit en certain tems, il fait uriner. Le liniment préparé avec des feuilles d'Ortie, du ſel & de l'huile, défend les parties du corps de toute froidure

&

& frisson, quelque grand qu'il soit, on en frotte l'épine du dos, la plante des pieds & les poignets. Le jus d'Ortie mêlé avec bien peu de l'onguent de populeon, appliqué sur les poignets, appaise la grande ardeur de la fievre, aussi-bien que les feuilles pilées, mêlées avec de l'huile violat ou de pavot, appliquées sur les poignets. La vapeur de la décoction de la graine délivre les opilations des narines.

Les feuilles & les fleurs sont très-propres dans les pertes de sang, & dans les fleurs blanches. On en fait bouillir une poignée dans un bouillon de veau. Ce remede est éprouvé. On fait un baume excellent, pour les blessures des tendons avec les fleurs de cette plante infusées au soleil, dans l'huile d'olive.

ORTOLAN. C'est un oiseau plus petit que l'alouette, il a le bec, les jambes & les pieds rouges; ses ailes sont mêlées de noir & de jaune: il a le ventre orangé, la tête, le cou & la poitrine jaunes avec des mouchetures orangées. Il est délicieux à manger, sa chair est tendre, délicate, succulante & d'un goût exquis, sur-tout quand il est jeune & gras. Il fortifie, nourrit, augmente la semence, se digere avidement, produit un bon suc, & ne produit de mauvais effets, que par l'excès. Sa chair provoque les regles, & sa graisse est résolutive & adoucissante. On prépare les Ortolans dans l'Isle de Chypre, à peu près comme les anchois, c'est-à-dire, avec une saumure de vinaigre & de sel. L'Ortolan se nourrit de millet.

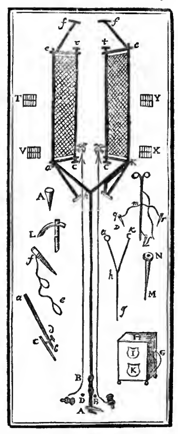
La maniere de prendre les Ortolans.

Les Ortolans arrivent au mois d'Avril comme les cailles, & s'en vont aussi au mois de Septembre. La saison de les prendre est dans le mois de Juillet, Août & Septembre; on en pourroit bien prendre quelques-uns quand ils arrivent, mais l'on ne s'y amuse guere. Les lieux qu'ils habitent le plus, & où ils se plaisent, sont ordinairement les vignes & les avoines qui en sont proches. On les prend avec des filets qui se nomment nasses, tels que vous les voiez représentés dans la figure ci-jointe.

Il faut toûjours avoir cinq ou six Ortolans en cage pour appeller, à cause qu'il en meurt, lors qu'ils muent; tous les ustenciles nécessaires pour cette chasse, sont figurés ici; on peut y jetter les yeux en lisant leur description. Vous aurez un grand panier haut de trois pieds, & large de vingt pouces, pour mettre tout le bagage, ce panier doit être couvert de toile avec quelques pochettes aux côtés, marquées des lettres I K, pour mettre beaucoup de petites choses nécessaires; il sera si vous voulez, couvert par le dessus H, & aura quatre petits pieds hauts de trois ou quatre doigts chacun, afin qu'il ne se gâte pas contre terre. Il faudra mettre dans le milieu de la hauteur aux endroits F G deux sangles, courroyes ou cordes pour le porter en façon de hôte ou de buret.

On aura quatre bâtons comme celui qui est marqué des petites lettres a b, bien droits & légers, gros comme le bois d'une pique; deux seront longs de quatre pieds neuf pouces, & les deux autres de cinq pieds, ils seront tous cochés par les bouts a b, à l'un desquels b sera attaché d'un côté un piquet e, long d'un pié, & de l'autre côté une cheville ou petit morceau de bois d long de deux ou trois pouces.

Il faudra avoir quatre autres piquets marqués de la lettre f, long d'un pié chacun, lesquels auront chacun une corde e f, longue de deux pieds, qui sera attachée au gros bout de chaque piquet. Faites en sorte que deux de ces cordes ayent neuf pieds & demi de longueur, les deux autres neuf pieds, & que toutes les quatre ayent chacune une boucle au



bout e, pour les mettre au bout de chaque bâton a, quand on tendra les nappes. Ayez une autre corde a k h g, laquelle aura deux branches a h k h, dont l'une aura neuf pieds & demi, & l'autre dix, avec une boucle à chaque bout, & le reste de la corde depuis h jusques vers g, sera longue de dix ou douze toises, toutes les cordes, tant la grande que celles des piquets, doivent être cablées, & de la grosseur du petit doigt.

Ayez un bâton M N, long de trois pieds & demi ou quatre pieds, ferré & pointu par le bout M, & par l'autre, mettés y une roulette de bois N, pour poser le panier dessus, quand vous voudrés vous charger, ou vous decharger, ou bien vous reposer; portés aussi deux ou trois petits vaisseaux A, faits en forme d'entonnoir les pour piquer en terre, & y mettre à boire & à manger pour les oiseaux qui seront en meutte. Il faut aussi avoir une petite tranche de fer L, qui aura la tête forte pour en coigner les piquets, & égaler la terre, lorsqu'il sera nécessaire. Vous aurez deux petites verges de bois, comme celle qui paroit marquée des lettres l m n d o, fort me-

nues, longues d'un pié & demi, ayant un gros bout l, un petit piquet attaché d'une ficelle presque au rais de la verge; on liera à neuf pouces plus loin à l'endroit marqué m, une petite ficelle en double, dont chaque brin doit avoir un pié de long avec un piquet à chaque bout q r.

Il faut mettre au bout de cette verge un fil en quatre doubles, ce qui fera comme deux boucles o, pour les mettre au pié d'un petit oiseau qui servira de meutte, Faites deux petits travouillets F G, pour y devider la ficelle, qui servira à faire voler les meuttes. La maniere de les faire se peut voir dans l'article des pluviers, on peut se servir d'un peloton si on veut, mais le travouillet est plus aisé.

Quand la saison des Ortolans sera venue, il faudra se préparer pour en prendre, & disposer tous les ustenciles comme on va dire. Mettez au fond du panier toutes les cages où sont les appellans, ou oiseaux pour appeller, & les filets avec les cordes par dessus, & ensuite les piquets, la tranche, les verges de meuttes, les travouillets, ficelles & mangeoires dans une des pochettes I K, la bouteille, le pain, & autres provisions dans une autre poche, avec du grain & de l'eau pour les oiseaux privés; les aiguilles ou grands bâtons seront attachés le long du panier; chargez le tout à votre cou, ayant le bâton à repos, ou à roulette dans votre main, & partez à la pointe du jour, afin de tendre du matin, qui est la bonne heure.

Cherchez une piece de terre, qui ne soit gueres éloignée des vignes ou des pieces d'avoine; choisissez un lieu écarté des grands arbres & des hayes, pour le moins de cent pas; égalez une place de la grandeur des filets, & faites que le vent vienne de derriere vous, ou qu'il vous donne dans le nés, car s'il donnoit par les côtés, il empêcheroit les filets de faire leur effet. Quand vous aurez bien uni la place, déployez les nappes, & les étendez de long, ainsi que le montre la figure, & du côté que le filet est le plus large & le plus long, mettés les plus longs bâtons; par exemple, le filet qui se voit à gauche, est le plus large, mettés y les aiguilles qui se trouveront les plus longues, prenés la tranche, & avec la tête de cet instrument, coignés le piquet f en terre, & passés le bout a du bâton, dans la boucle d'une des cordes du filet, & la cheville d dans l'autre boucle du même bout, & portés l'autre baton pour l'ajuster de même façon au bout e a; mais avant que de coigner le piquet, tirez la corde e t, du bas du filet autant que vous pourrés pour la faire roidir. Après cela vous prendrez deux des piquets, ausquels on a attaché des cordes à demeurer, comme celui qui est marqué des petites lettres f e; l'un avec une corde de neuf pieds & demi de longueur, & l'autre avec une de neuf pieds; mettez la boucle e de la plus longue, au bout du bâton le plus éloigné, & vous reculant en arriere, coignés le piquet f en terre, vis à vis des deux piquets e t, & revenant à l'autre bout, passez le bâton a dans une des cordes plus courtes & coignés pareillement le piquet vis à vis des autres piquets e t f; mais il le faut tirer de toute votre force, avant que de le coigner pour faire bander ou roidir la corde a e de la nappe; cette nappe étant tendue, il faudra ajuster l'autre de même, de sorte qu'étant toutes deux renversées sur l'espace qui est entre les deux, l'une avance sur l'autre de demi pié.

Quand elles seront comme il faut, prenez la grande corde qui doit faire jouer le filet, mettez la branche la plus longue, que je suppose être a au bout du bâton aussi marqué a, & l'autre branche K, au bâton k; puis arrêtés le nœud h, en sorte qu'il se rencontre dans le milieu, & portez le bout g à la loge, tirez le un peu & arrêtez le avec un piquet A. Faites une poignée à la corde à l'endroit marqué B, pour la tirer plus ferme, afin qu'elle ne coule pas entre les mains, & à l'endroit de cette poignée deux trous D & E en terre pour y mettre le tales; posez du chaume dessous la corde pour vous asséoir; ce qui étant fait, ajustés les verges de meutte à l'entrée de l'espace, qui est entre les filets, de sorte que l'oiseau attaché en puisse être couvert.

Pour les mettre il faut prémierement piquer le petit piquet p, & tenant le bout de la verge élevé de demi pié de haut, vous ficherez en terre les deux autres piquets q r, l'un à droit & l'autre à gauche vis à vis de l'endroit m de la verge où la ficelle des mêmes piquets est attachée; nouez après cela le bout d'une ficelle, d'un des travouillets à trois ou quatre pouces au dessus de m, au lieu cotté n, & portez le travouillet ou peloton F à la loge, faisant la même chose à l'égard de l'autre verge. Attachez au bout O, de chaque verge un oiseau vivant, soit un Ortolant, verdier, linot, bruant, ou autre oiseau approchant de la grosseur & du plumage de l'Ortolan, qu'il faut nourrir exprès pour ce sujet; on le liera par les deux pieds séparément, & quand les meuttes seront posées, vous tirerés les cages aux appelaus qu'il faudra poser sur de petites fourchettes hautes d'un pié & demi, ou de deux pieds; & vous les disposerés, comme elles paroissent par les lettres T V X Y, qui sont aux deux côtés des nappes; portés après cela le grand panier derriere la loge, & mettez le sur le siege.

Cette loge doit être faite de branches de taillis; il faut y mettre du chaume tout autour, en sorte que la loge soit comme une petite haye qui vous environne des deux côtés, & non pas par devant, parce qu'il faut avoir de l'espace pour faire jouer les meuttes & les nappes; il ne faudra pas non plus que la loge soit couverte, afin que vous ayés la liberté de regarder de côté & d'autre. Etant donc assis sur le siege, lors que vous verrés ou entendrés un Ortolan, ou que les votres appelleront, tirez un peu les ficelles des meuttes pour les exciter au vol, les autres voyant ces oiseaux attachés, viendront passer par dessus les filets, qu'il faut tirer, quand les Ortolans seront de bonne hauteur & courir les prendre, puis renverser & mettre les nappes en l'état qu'elles étoient auparavant. N'oubliez pas de donner à boire & à manger au meuttes dans les petits vaisseaux A, qu'il faut piquer en terre assez proche d'eux pour y toucher, mettez les oiseaux que vous prendrez, dans une grande cage environnée de toile, afin qu'ils ne se débattent pas, comme ils feroient, s'ils voioient quelqu'un.

Maniere de faire les nappes, pour les Ortolans & alouettes.

Ces nappes ne se font que de mailles à lozanges, elles doivent être faites de bon fil bien délié & rondement retors en deux brins.

Si on les veut pour prendre des Ortolans, la maille n'aura que les trois quarts d'un pouce de largeur.

Et si on les fait pour prendre des alouettes, il en faudra faire les mailles d'un pouce de large chacun.

Les Ortolans se prennent encore comme les pluviers. On pourra consulter leur article aussi-bien que celui des allouettes.

ORV

ORVALE, ou TOUTE-BONNA, en latin *sclarea.*

Description. Cette plante a les feuilles beaucoup

plus petites que l'ormin, & plus étroites. Elles sont un peu rudes, crépues, couchées par terre & découpées au bord; sa tige est quarrée, velue, ferme, d'une coudée & demi de hauteur, du milieu de laquelle sortent plusieurs branches, qui portent plusieurs fleurs faites en épy. Elles sont d'un blanc purpurin, & de bonne odeur.

Lieu. Elle naît dans les lieux secs & incultes, & dans les jardins; elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétés. On la mange dans les salades, quand elle est tendre, où elle est de bon goût. Elle fortifie l'estomac, & donne appétit; les feuilles détrempées dans du vinaigre, & appliquées seules ou avec du miel, resolvent les froncles, avant même qu'ils jettent leur tête. On met une graine dans l'œuil, qu'elle éclaircit. Il faut frotter un peu l'œuil, quand on veut qu'elle opere sur le champ & en mettre une, ou deux graines. S'il y a quelque nuage, d'où elle a pris son nom, retirant ce grain le matin, il paroît plein d'humidité qu'il a tirée.

On applique avec succès les feuilles fraîches sur les yeux, pour en ôter l'inflammation. Leur infusion dans l'eau, est apéritive & histérique. Il faut bien se donner de garde, de mettre les feuilles, ou la fleur de cette plante, dans le vin, dans la bierre & autres liqueurs, pour leur donner le goût de muscat; parce que ces liqueurs ainsi préparées portent d'abord à la tête, & enivrent aisément.

ORVIETAN, ou antidote.

Maniere de faire l'Orvietan.

Prenez 1°. des racines de scorsonere, de carline, d'imperatoire, d'angelique, de bistorte, d'aristoloche tenue, de contraverva, de dictame blanc, de galange, de gentiane, de costus, du vrai acorus, de semence de persil de Macedoine, des feuilles de sauge, de romarin, de galege, de chardon beni, de dictame de Crete, des bayes de laurier & de genevre, de chacun une once. 2°. De canelle, de gerofle & de macis, de chacun demi-once. 3°. Des troncs, foyes & cœurs de viperes desséchées & de la vieille thériaque, de chacun quatre onces. 4°. Huit livres de bon miel écumé. Composez votre antidote de tous ces ingrediens selon les regles de la Pharmacie.

Toutes ces racines & feuilles doivent être séches, & on les doit pulveriser ensemble dans le grand mortier de bronze, de même que les viperes séches, & les autres drogues, en commençant par les plus solides comme on a dit pour la préparation des autres poudres; on les passera par le tamis de soye couvert, & après avoir écumé le miel sans aucune addition d'humidité, comme on a dit pour de semblables opiates, & avoir délayé la thériaque dans une portion de miel, on ajoûtera une partie des poudres, & on continuera d'y mêler alternativement tantôt du miel, & tantôt des poudres jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé, & réduit en une bonne consistance d'électuaire mou, qu'on laissera refroidir dans un vaisseau de fayence bien couvert pour s'en servir au besoin.

La proportion du miel se trouve ici plus grande que pour la thériaque des Anciens, à cause qu'il n'y entre ni huile de noix muscade, ni baume, ni térébentine, ni aucun suc qui puisse en quelque façon tenir lieu & place de miel, & que s'il y en avoit moins, l'aridité des poudres prendroit bien-tôt sur le miel; en absorberoit l'humidité & en desséchant l'électuaire donneroit entrée à l'air qui s'insinuant dans la masse, ne manqueroit pas de la corrompre dans peu de tems.

L'ORVIETAN ainsi préparé sera excellent contre toute sorte de poisons, contre la peste, la petite verole, la rougeole & toute autre malacies épidémique; il est aussi fort propre contre les maladies froides du cerveau & de l'estomac, & contre les coliques venteuses; la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme, & même jusqu'à deux pour les personnes robustes; on le prend sur la pointe d'un couteau, ou enveloppé en façon de bol, ou dissous dans du vin, ou dans quelque liqueur cordiale.

OS

OS. C'est la partie du corps d'un animal la plus dure & la plus solide, formée de l'assemblage de plusieurs fibres couchées les unes sur les autres. Les Os prennent leur nourriture du sang, qui leur est apporté par des arteres, comme les autres parties du corps.

Pour amollir les Os.

Il faut prendre de l'alun de glace & fondre sur le feu en eau, puis y mettre une partie d'eau rose, & de la cendre passée bien menu, & y laisser tremper les os, ou l'ivoire, l'espace de vingt-quatre heures, & ils s'amolliront. En les faisant bouillir dans de l'eau claire, ils reviendront en leur prémier état.

Pour amollir les Os.

Distillez par la cornuë, l'esprit des parties égales de vitriol & de sel commun. Mettez ensuite tremper les os, dans l'eau que vous aurez distillée; ils deviendront mous comme de la cire.

Pour endurcir les Os qui ont été amollis.

Mettez dans un vaisseau de verre, parties égales de sel commun décrepité, de gomme, de sel ammoniac, d'alun de plume, d'alun succorin, d'alun de roche & d'alun d'écaille. Il faut que le tout soit réduit en poudre. Ensuite enterrez le vaisseau dans le fumier de cheval & l'y laissez jusqu'à ce que ces poudres soient réduites en eau, laquelle vous ferez prendre, ou congeler sur les cendres chaudes; puis vous remettrez encore cette matiere dans le fumier, jusqu'à ce qu'elle soit réduite en eau une seconde fois, & pour affermir les os, & rétablir en corps la chaux, le plâtre & autres choses semblables, vous vous servirez de cette liqueur.

Pour blanchir les Os.

Faites bouillir dans un pot neuf, avec quantité suffisante d'eau, une poignée de son & de la chaux vive à proportion; puis jettez y les os, & les y laissez jusqu'à ce qu'ils soient devenus blancs.

Autres secrets pour amollir les Os.

Refors de marrube avec vinaigre, si vous mettez les os dedans & les enfouissez dans la fiente de cheval.

Les os sont rendus merveilleusement blancs, si on les fait cuire avec de l'eau de chaux, en les écumant toûjours.

Isabelle Cortese dit que pour rendre les os mous, il faut prendre du vitriol Romain, du sel commun, de chacun autant qu'il en faut; puis les piler, les distiller & en garder l'eau pour votre usage. Quand vous en voudrez user, trempez les dans cette eau, & ils seront rendus mous.

Secret pour donner de la couleur aux Os.

Prenez du très-fort vinaigre, mettez le en un vaisseau de verre & y mettez les os. Ajoûtez demi-livre

de cuivre, de vitriol Romain, d'alun, de fleur de l'airain, de chacun autant qu'il faut; mêlez le tout & le laissez ainsi un jour durant, & puis faites le bouillir au feu en on vaisseau, où vous aurez mis les os ou le bois, ajoûtez y un peu d'alun & vous leur donnerez telle couleur que vous voudrez.

On dit que les os s'amollissent avec le suc d'âche, & de millefeuilles.

Les Os sont exposés à cinq sortes de maladies, sçavoir : la dislocation ou luxation, la fracture, la carie, ou l'ulcere, l'exostose, & le nodus. La guérison de ces maladies demande la main d'un chirurgien expérimenté dans sa profession.

Pour teindre les Os en rouge & en faire divers ouvrages au moule.

Faites bouillir dans un grand pot neuf, avec suffisante quantité d'eau, douze livres de chaux vive, & une livre d'alun calciné. L'eau étant diminuée d'un tiers, vous y ajoûterez encore deux livres de chaux vive, puis vous ferez bouillir encore, jusqu'à ce que l'eau puisse soutenir un œuf, sans enfoncer. Alors ayant retiré & laissé reposer la liqueur, vous la passerez par le filtre. Ensuite vous prendrez douze livres de cette eau, & demi livre de bresil rapé, avec quatre onces de tontures ou raclures d'écarlatte, & ferez bouillir le tout, un petit demi quart d'heure, à feu lent. Après cela vous ôterez ce qui fera clair & net, & le mettrez dans on vaisseau à part. Ensuite vous remettrez de l'eau, comme au commencement, mais un tiers moins sur les féces d'écarlatte & de bresil, & ayant fait bouillir encore comme la premiere fois, vous mettrez cette seconde teinture avec la premiere, & continuerez de la sorte jusqu'à ce que l'eau ne prenne plus de couleur. Ensuite vous prendrez des rapures d'Os, qui ayent bouilli auparavant dans l'eau de chaux vive, & qui soient bien nettes; puis vous les mettrez dans un matras, avec quantité suffisante de la liqueur teinte, & vous poserez le matras sur le sable à petit feu, jusqu'à ce que l'eau soit entierement évaporée : ce que vous réitererez jusqu'à ce que les rapures d'Os, soient réduites en pâte molle, laquelle vous jetterez en moule, & lui donnerez telle forme que vous jugerez à propos. Vous la laisserez sécher, pendant un jour, ou autant que vous le jugerez nécessaire, & ensuite pour la raffermir, & la rendre solide, vous la ferez bouillir dans l'eau d'alun & de salpêtre, puis dans l'huile de noix. Si l'on veut faire des figures d'une autre couleur, au lieu de bresil & d'écarlatte, on se servira d'autres matieres, & l'on fera de cette maniere des figures très-belles, & qui attireront l'admiration.

Pour teindre les Os en verd.

Broyez ensemble dans on mortier, trois onces de limure de cuivre jaune, autant de verd de gris, & une poignée de rhûe bien fraiche. Mettez le tout dans un vaisseau de verre, & versez par dessus une pinte de fort vinaigre, bouchez le vaisseau, & portez à la cave au frais, où vous le laisserez pendant quinze jours, ou trois semaines.

OUT

OUTARDE. C'est un oiseau fort gros & fort grand, qui ressemble beaucoup à l'oye. Son plumage est varié de six differentes couleurs, qui sont le blanc, le noir, le brun, le gris, & le couleur de rose. Il a le bec long de trois pouces, les jambes & la moitié des cuisses couvertes de petites écailles, de figure hexagone. On trouve des Outardes qui ont trois pieds de haut, depuis le bec jusqu'aux ongles, ensorte qu'on peut regarder cet oiseau comme le plus grand qui nous soit connu après l'autruche. L'Outarde ne peut soutenir long-tems son vol, parce qu'elle a les ailes fort courtes à proportion de la grosseur de son corps. Elle est fort timide, & si lâche, qu'elle se laisse mourir en langueur, pour peu qu'elle ait été blessée. Elle ne se perche jamais sur les arbres, mais elle repose à platte terre dans les campagnes, où elle se plait uniquement. On ne trouve point les Outardes dans les eaux, si ce n'est lorsque les campagnes où elles vivent sont inondées. Elles pondent & couvent dans les bleds, & s'il arrive par hazard, que quelqu'un vienne à toucher leurs œufs, elles les abandonnent aussi-tôt, & vont ailleurs faire une nouvelle ponte. Elles vivent de grains & de fruits.

Maniere de chasser les Outardes.

Il faut monter à cheval, s'approcher tout doucement, comme elles aiment naturellement cet animal, elles ne s'effarouchent point, & l'on peut les tirer aisément avec le fusil. Pour en approcher de bien près, il faut se tenir à terre, à côté du cheval, ou se servir de la vache, comme nous l'avons marqué pour chasser les perdrix, & les alouettes. Il faut bien se garder de mener des chiens à cette chasse, parce que le moindre aboyement qu'elles entendent les épouvante, & les fait fuir, pour se cacher dans les hayes & les buissons, ou dans quelqu'autre endroit à l'écart.

Maniere de prendre les Outardes.

On peut les prendre à la course; sur-tout si on les poursuit à cheval; car comme elles sont fort pesantes, il faut qu'elles courent quelquefois deux cens ou trois cens pas avant que de pouvoir s'élever; & comme elles ont les ailes fort courtes, on peut aisément aller les faire repartir, & les fatiguer de maniere, qu'on les puisse prendre à la main.

Maniere de prendre les Outardes au filet, sur le bord d'une riviere, ou d'un étang.

Supposé qu'il n'y ait point d'arbres, pour tendre votre filet sur le bord, vous prendrez plusieurs perches, qui doivent être pointues, pour les ficher en terre, longues de huit à neuf pieds, & grosses comme le bras. Vous piquerez ces perches en terre, un peu inclinée, en droite ligne, & dans une distance égale les unes des autres, en descendant vers l'eau. Ensuite vous tendrez votre filet, & même deux, si vous les avez; ayant soin de laisser un petit passage au milieu des deux filets, en sorte qu'un homme à cheval y puisse pourtant passer. Vos filets doivent être tendus lâches, afin que les Outardes s'y embarassent plus aisément. Cela fait, montez à cheval, & vous baissant sur le coû du cheval, pour n'être pas apperçû, allez au devant des Outardes. Aussi-tôt qu'elles verront le cheval, elles s'avanceront vers lui, alors avancez du côté du filet, & ne vous laissez pas trop approcher des Outardes; mais quand vous les verrez à dix ou douze pas de vous, faites avancer votre cheval, & passez entre les deux filets; puis éloignez vous du bord, & revenant promptement du côté des Outardes, prenez les en queue, & faites les avancer vers les filets. Plusieurs ne manqueront pas de se jetter dedans, & vous pourrez facilement les prendre, ou les assommer.

Propriétés de l'Outarde.

La chair de l'Outarde est assez nourrissante, mais plus dure que celle d'oye. Elle ne laisse pourtant pas d'être d'un bon goût, & même délicate, quand l'Outarde est jeune. Il la faut prendre en Automne, ou en Hiver. Comme elle est difficile à digerer, il faut la laisser mortifier assés long-tems. Les estomacs

foibles doivent s'en abstenir, ou n'en pas faire grand usage. On estime la fiente d'Outarde pour la galle : ses œufs servent à noircir les cheveux ; & sa graisse à resoudre les tumeurs, & à adoucir les ardeurs & inflammations.

OUTREMER. Sorte de couleur bleu celeste. On lui donne le nom d'Outremer, parcequ'il nous vient du Levant.

Pour faire de l'Outremer aussi beau que celui du Levant.

Faites rougir dans un creuzet, du lapis, le plus brun que vous pourrez trouver, jettez le deux ou trois fois dans du vinaigre ; étant calciné, broyés le dans un mortier, le plus subtilement que vous pourrés ; passez cette poudre, & broyez la sur le porphyre, avec parties égales d'esprit de vin, d'huile de lin, qu'il faut faire digérer ensemble auparavant, dans un matras. Ayez soin de les bien agiter, avant que de les verser sur vôtre poudre de lapis, quand vous aurez réduit le tout en poudre impalpable, il faudra l'incorporer avec le ciment, dont voici la composition.

Prenez deux onces d'huile de lin, trois onces de thérébentine de Venise, demi-once de mastic, deux onces d'assafœtida, deux onces de colophone, demi-once de cire, trois onces de résine. Faites bouillir le tout dans un pot plombé, pendant un quart-d'heure ; puis le passez par un linge, le faisant couler dans de l'eau claire, retirez le de l'eau, & prenés une partie de ce ciment & une partie de votre lapis broyé, & l'incorporez ensemble dans une terrine plombée ; puis jettez par-dessus de l'eau nette & chaude, & laissez reposer pendant un quart d'heure. Ensuite agités la matiere, avec une spatule de bois, & dans un quart d'heure, vous verrés l'eau toute azurée. Versez cette eau dans une terrine plombée ; reversés d'autre eau chaude sur votre matiere, & continuez à faire comme la prémiere fois, jusqu'à ce que l'eau ne paroisse plus teinte. Ensuite évaporez toutes ces eaux que vous avez mélées ensemble, il vous restera un Outremer parfaitement beau.

Voyez dans l'article de la mignature, vous y trouverez la maniere d'employer l'Outremer.

OUV

OUVARI, Ourvari, ou bien Oulvari *à moitié à haut*. Ce terme est pour obliger les chiens à retourner, & trouver les bouts de la ruse d'une bête, lors qu'elle a fait un retour.

OUVERTES, *têtes ouvertes*. Ce sont les têtes de cerf, daim & chevreuil, dont les perches sont fort écartées, qui est une des plus belles qualités que puisse avoir une tête.

OUÏE. *Voyez* Oreille. Surdité.

OX

OXICRAT. C'est un mélange d'eau, & de vinaigre. On ne met qu'une partie de vinaigre, sur quinze fois autant d'eau.

On employe l'Oxicrat, dans les fomentations, dans les gargarismes & dans les lavemens.

OXIMEL. C'est un mélange de deux parties de miel, avec une de vinaigre. Il est propre à inciser les humeurs crasses & visqueuses, on le méle dans les gargarismes.

Oximel simple.

Mélez deux livres de miel avec une chopine de vin blanc ; faites bouillir dans un vaisseau de terre vernissé, jusqu'à consistance de sirop. Il faut avoir soin d'écumer le miel en bouillant. On méle l'Oximel dans les gargarismes & dans les loochs. On peut aussi le prendre seul, la dose est d'une demi cuillerée.

OYE

OYE. C'est un gros oiseau, dont il y a de deux sortes, savoir : le domestique, & le sauvage. On donne le nom de jars au mâle.

On doit nourrir des Oyes dans les maisons de campagne. La terre qui n'a pas grande abondance d'eau courante, n'est pas propre à la nourriture de l'Oye, si ce n'est qu'on fasse une mare ou vivier propre, car cet oiseau, comme le canard, aime à nager, à se rafraîchir, plonger, & toûjours bourbeter ; il ne chasse gueres ailleurs que dans l'eau. Il est de grand profit & de grand dommage.

Il est de grand profit, parce qu'il ne faut pas avoir un si grand soin à le nourrir, il est de bon guet, & même meilleur en cela que le chien, témoins les Oyes du Capitole de Rome quand elles éveillerent les soldats & le corps de garde, qui furent cause que l'ennemi fut repoussé. Cet oiseau déclare la proximité de l'Hiver par sa blancheur continuelle, & donne de la plume pour les lits deux fois l'année. Il fournit des plumes pour écrire & empenner les fleches ; dans le Printems & dans l'arriere saison.

C'est un oiseau de dommage, parce qu'il lui faut une conduite, sans laquelle il broute indifferemment, les scions des arbres, les herbes des jardins, les rejettons des vignes, il fait tort aux bleds, quand ils commencent à entrer en tuyau, tant par sa fiante que par le dégat qu'il fait en les rongeant, de sorte que dans les endroits où les Oyes sauvages qui sont des oiseaux de passage aussi bien que les grues, font leur sejour ordinaire, comme dans la Hollande, Haynaut, Artois, & ailleurs, on trouve dans ces endroits quelquefois des pieces de blé toutes détruites dans moins d'un demi jour. Les domestiques n'en feroient pas moins, si on les laissoit faire, car elles deracinent tout-à-fait le blé, sans parler que là où elles ont fienté, il n'y vient rien de long-tems après.

Du choix qu'on doit faire des Oyes, & de leur ponte.

L'Oye mâle & femelle est meilleure de couleur blanche & grize & entre-mélée de deux couleurs ; elle est aussi de bonté moyenne, toutefois la blanche est plus féconde en œufs que les autres ; sa chair est meilleure, & il faut choisir celle qui a le pié & l'entre-deux des jambes bien large. La femelle fait trois pontes l'année, si on ne l'empéche de couver & éclore les œufs, ce qui vaut beaucoup mieux que de les faire couver, car les poules ont accoûtumé de les mieux nourrir, & en avoir un plus grand troupeau. Quelques-unes à chaque ponte en font douze & quelquefois plus, les autres n'en donnent pour la prémiere que cinq, puis quatre, puis trois.

C'est depuis le commencement de Mars, jusques à la fin du mois de Juin que les Oyes commencent à faire leurs œufs, elles n'oublient jamais l'endroit où vous les aurez menées pondre la premiere fois ; si bien que là où elles auront pondu leur prémier œuf, elles pondront tous les autres, & couveront dans le même endroit si vous voulez ; mais il n'est pas à propos de les laisser pondre hors de leur parc, c'est pourquoi il les faut tenir renfermées, lors qu'on connoîtra qu'elles veulent pondre ; & si vous levez les œufs, elles ne manqueront pas de couver si-tôt qu'elles auront leur couvée entiere ; mais si vous les ôtez à mesure qu'ils seront pondus, elles ne cesseront de pondre jusques à cent, ou deux cens œufs, & même jusques à s'entre-ouvrir à force de pondre, comme quelques-uns disent.

Pâture des Oyes. La pâture des communes, est

toute forte de legumes détrempés avec du son dans de l'eau tiede ; plusieurs ne leur donnent que du son un peu gras, des laitues, de la chicorée & du cressun alenois pour les mettre en appétit, & leur présentent cette nourriture au matin, au soir, & encore sur le midi, & le reste du jour les envoient aux prés & à l'étang, avec la conduite d'un petit valet qui les empéche d'entrer & de voler dans les lieux défendus, & de manger des orties & des ronces, même de la hannebanne, ou jusquiame que l'on nomme la mort aux Oisons, & de la cigûe qui les endort tant qu'ils en meurent.

Du tems d'ôter les plumes des Oyes & de l'usage qu'on en peut faire.

Les Oyes n'ont pas plûtôt deux mois qu'on les plume pour la prémiere fois ; & pour la seconde fois, c'est toûjours au commencement du mois de Novembre, mais avec plus de modération, à cause du froid, qui approche & qui les morfondroit.

Lors qu'on ôte la plume aux jeunes Oyes, il en faut faire autant à leurs meres ; & les parties du corps qu'on leur plume ordinairement, c'est le ventre, le cou, & le dessous des ailes ; ces parties ne sont jamais couvertes que de ces plumes, dont on se sert pour faire des lits.

La plume d'Oye morte n'est pas si bonne que celle de l'Oye vivante, non plus que la toison des moutons tués ou morts d'eux-mêmes.

On doit aussi tirer les grosses plumes à écrire aux mois de Mars & de Septembre.

De ce qu'il faut faire aux Oyes quand elles sont dans leur toit.

Les Anciens ne donnoient que trois Oyes à chaque Jars ; mais on peut leur en donner six. On ne met guere moins de trente Oisons en chaque toit, quoique les Anciens n'y en missent que vingt : car les grands battent les plus jeunes, & les blessent, c'est pourquoi il les faut mettre en parc dans l'étable, & les séparer avec des clayes, ainsi que les moutons. Il faut leur donner souvent de la paille fraiche, nette & deliée ; car le toit doit toûjours être sec & souvent nettoyé, de peur de la vermine. Au reste elles sont sujettes aux mêmes maux & dangers que les poules, c'est pourquoi il leur faut aussi semblables commodités.

Maniere d'apprêter les Oyes.

La chair d'Oye n'est jamais meilleure au pot, que quand elle est salé : ce qui fait que les bons Œconomes de campagne, lors qu'ils ont des Oyes ne manquent point d'en saler une petite provision, après qu'ils les ont faites engraisser, pour les mettre au pot, où l'on peut dire qu'elles deviennent un manger excellent. On en sert aussi à la daube, ainsi que des Oisons ; & pour lors on les apprête de la même maniere que les chapons.

La petite Oye, qui comprend le cou, la tête, les ailes & les pieds, est mise ordinairement dans le pot pour être bouillie, & ensuite être servie sur le potage.

Le mois de Decembre ou celui de Janvier, que ces animaux ont été engraissés, est le tems ordinaire où l'on les sale, & voici comment : D'abord on les tue, puis on les plume & on les écorche ensuite pour en tirer la graisse ; qu'on met par morceaux, pour la fondre de même que le sain-doux ; on la met dans des pots de terre, après l'avoir un peu saupoudrée de sel ; & c'est en cet état qu'elle se conserve long-tems. Elle est d'un grand secours à la cuisine, elle differe en deux manieres de celle du porc, la prémiere, c'est qu'elle est bien meilleure & plus délicate ; la seconde, parce qu'elle ne s'affermit jamais, & que quoique toûjours liquide, elle a la qualité de demeurer transparente comme de l'huile, lors qu'elle est cuite à propos. On sale ensuite la chair comme celle du cochon.

Oyes roties.

On choisit des Oyes grasses, qu'il faut vider & habiller proprement ; ensuite on les flambe avec du lard, & quand il s'agit de les servir, on le fait ou au sel, ou à la poivrade, ou à l'orange.

L'Oye sauvage n'est pas si grosse que l'Oye domestique, elle a aussi le bec plus petit.

Maniere d'apprêter les Oyes sauvages.

Elles se plument au sec, & se vident. On a soin de les larder, lorsqu'elles ne sont pas grasses, & on ne les larde point quand elles le sont. Lorsqu'elles sont bien roties, on les saupoudre de sel, puis on les mange à la poivrade. Ces animaux se servent encore d'autre maniere, comme on l'a dit des Oisons.

Propriétés. Il n'y a aussi que la graisse de cet animal qui soit en usage dans la Médecine, parce qu'elle a plus de chaleur que celle de porc, & qu'à raison de sa subtilité, elle penetre & résout plus promptement ; elle rarefie, elle est anodine, & aide à la suppuration, & particulierement celle d'Oye sauvage ; & son principal usage est dans la chûte du poil & des cheveux, dans le tintement d'oreilles, dans les convulsions, & lorsque les nerfs sont roides ; elle lâche le ventre, particulierement des enfans en l'appliquant chaudement sur toute l'étendue de l'abdomen.

Le sang de l'Oye resiste au venin, la dose en est de deux ou trois dragmes.

La langue d'Oye, mise en poudre, est propre contre la retention d'urine. L'excrément de l'Oye est incisif, attenue les humeurs, excite les sueurs, les urines, & les mois aux femmes, hâte l'accouchement. Il faut le réduire en poudre, la dose est d'une dragme. La prémiere peau des pieds est astringente, la dose en poudre est d'une demi-dragme. On peut en donner jusqu'à une dragme, dans un bon verre de vin blanc. C'est un remède spécifique pour la jaunisse. La chair de l'Oye est assés agréable. Elle est nourrissante & de bon suc, mais difficile à digérer.

O Z E

O Z E I L L E ou surelle, en latin *acetosa* ou *oxalis.* Il y en a de plusieurs especes qui sont la grande, ou l'Ozeille à la mequenne, ou à la paresseuse, d'autant qu'une seule feuille peut suffire pour un potage, attendu qu'elle est d'une si prodigieuse grandeur, qu'elle a des feuilles qui ont jusqu'à sept pouces de large, quinze ou dix-huit pouces de long : c'est une espece que l'on a apportée des Pays-bas.

La seconde espece, est une autre grande Ozeille, semblable à la patience.

La troisiéme est celle qui ne porte point de graine, mais dont la plante s'élargit dans terre en produisant de petits rejettons à côté, desquels on se sert pour la planter.

La quatriéme est la petite Ozeille que nous avons depuis tant de tems en usage.

La cinquiéme est l'Ozeille ronde, grande & petite, qui ne graine point, mais on tire du plant, de certaines trainasses qu'elle fait qui couvrent toute la terre, & par des rejettons qui sont autour de la plante, que l'on partage en petites touffes, pour en faire des planches.

La ſixiéme eſt la ſurelle, ou ſauvage, qui ſe trouve dans les hauts prés, que l'on ne prendra pas la peine de cultiver dans les jardins.

Il y en a une ſeptiéme, qui a la feuille en treffle, que l'on nomme *Alleluya* à cauſe de ſon acidité, toute ſemblable à l'Ozeille ; quant au goût, excellente dans les potages, farces & ſalades, d'autant qu'elle a toutes les mêmes qualités & le même goût que les autres Ozeilles.

Nous ne parlerons ici que de deux eſpeces d'Ozeille plus communes, ſoit dans la cuiſine, ſoit dans la Médecine.

Deſcription. La longue ou grande Ozeille a les feuilles ſi ſemblables à ſa parelle, qu'elle trompe ſouvent les yeux. Elle a pourtant la feuille plus petite, plus étroite, beaucoup plus unie, & finiſſant en façon de fléche, elle a quantité de racines ; mais non pas jaunes comme celles de la parelle, elle a le goût aigrelet.

Lieu. Elle croît d'elle-même dans les prés, & on la ſeme dans tous les jardins, elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétés. Elle eſt apéritive & ſert à la digeſtion ; l'herbe arrête la ſoif, excite l'appétit, & modere la bile ; d'où vient qu'on en uſe dans les fievres ordinaires, & dans les peſtilentielles. La décoction lâche le ventre ; crue & appliquée avec huile roſat ou ſaffran, elle fait reſoudre les apoſtumes ; la graine priſe en eau ou vin, eſt propre à la diſſenterie & à la paſſion celiaque.

Deſcription. La petite Ozeille a les feuilles comme un dard, plus unies & plus molles que l'autre, & marquées de veines rouges. Elles rendent beaucoup plus de ſuc que celles de la grande ; leur graine eſt ſemblable, excepté que celles de la grande Ozeille eſt plus groſſe.

Lieu. Elle naît dans les lieux incultes, & dans les vignes : elle fleurit en Juillet.

Propriétés. Elle a les mêmes propriétés que la grande. Dans l'uſage de Médecine, quand on parle d'acetoſe, on entend la grande qui croît dans les champs, quoi qu'on puiſſe mettre en ſa place, l'Ozeille ronde qui croît aux jardins ; c'eſt ce que dit Scroderus. La décoction lâche le ventre. Si on applique l'Ozeille crue avec huile roſat ou ſaffran, elle fait reſoudre les apoſtumes. La graine priſe dans de l'eau ou du vin, eſt bonne à la diſſenterie, à la paſſion celiaque, ou devoyement d'eſtomac.

Vertus de l'Ozeille.

La feuille de l'Ozeille cuite entre les cendres chaudes a une vertu ſinguliere pour réſoudre ou faire apoſtumer les humeurs des yeux. Un cataplame fait de feuilles d'Ozeilles, avec deux fois autant de vieux oing, le tout bien battu & mélé enſemble, puis mis dans une feuille de chou ſous les cendres chaudes, eſt ſouverain pour toutes apoſtumes froides. La ſemence pulveriſée & bue avec eau ou vin, appaiſe les diſſenteries. L'Ozeille trempée au vinaigre, & mangée le matin à jeun, eſt préſervative de peſte auſſibien que le ſirop en julep fait du jus. Les feuilles battues, appliquées ſur le poignet, adouciſſent l'ardeur de la fiévre.

Elle eſt extrémement rafraîchiſſante. Sa décoction fait paſſer la jauniſſe par les urines ; ſes feuilles battues avec un peu de vinaigre, ôtent le feu volage, & appaiſent les inflammations ; ſi on les fait cuire entre les cendres, & qu'on les méle avec un oignon cuit de même maniere, & un peu de ſain-doux, elles font mûrir toutes ſortes d'apoſtumes.

L'Ozeille eſt une plante admirable contre la morſure des chiens enragés ; on donne à boire de ſa décoction tous les jours, on en lave la playe & on la couvre de ſes feuilles, il faut continuer juſqu'à ce que la morſure ſoit guérie.

Culture de l'Ozeille.

Ces deux eſpeces ſe multiplient de graines ou par les plants écartés.

Si on veut ſemer la graine d'Ozeille, on doit le faire au mois de Mars, lorſque les gélées ſont paſſées, ſur planches en raions, éloignés de quatre bons doigts l'un de l'autre. Il faut choiſir une terre bien meuble & couverte d'un peu de terreau ; quand l'Ozeille ſera levée, vous aurez ſoin de l'arroſer, & d'arracher toutes les mauvaiſes herbes qui l'étouffent ; quand elle ſera un peu forte, vous l'éclaircirez afin qu'elle en profite mieux, & ſi vous voulez, de ce que vous arracherez, vous en ferez d'autres planches.

Mais le meilleur eſt, ſi vous en déſirez replanter, de prendre au commencement de l'automne, ou au printems de groſſe touffes, de les éclater & d'en faire des planches à part ; ces deux ſortes d'Ozeille viennent bien d'une façon & d'autre, & durent fort longtems en leur bonté, même juſques à dix ou douze ans, après leſquels il ſera bon d'en replanter ailleurs, d'autant que la terre s'ennuye d'être toûjours chargée d'une même plante, & ſe plait en la diverſité : joint auſſi que les racines, s'entrepreſſant les unes les autres, ne trouvent pas de ſubſtance ſuffiſante pour les entretenir. Elles demandent à être labourées au moins trois fois l'an ; au dernier labour qui ſe fera au commencement des fortes gélées, vous repandrez par deſſus du petit fumier, les crottes du poullailer lui ſont auſſi très-bonnes, & la font profiter à merveille.

A ce dernier labour, l'on arrache toutes celles qui par quelques graines tombées, ſont hors de leur rang ; on châtre la ronde, & on coupe toutes les feuilles & tiges tout près de terre, avant que de les couvrir de ces fumiers.

Pour la graine, elle eſt facile à recueillir en celles qui en portent, car le plein Été venu, elles montent, & quand vous verrez qu'elle ſera mûre, vous couperez les tiges près de terre, puis étant bien ſéché, elle quittera facilement les gouſſes, vous la nettoyerez bien, & la ſerrerez.

Maniere d'apprêter l'Ozeille.

On employe l'Ozeille pour en farcir les œufs, pour en faire de la ſauſſe verte, & pour en apprêter comme on va vous dire ; ayez de l'Ozeille, faites la bouillir, paſſez la au beurre dans la caſſerolle, mettez y de la crême, aſſaiſonnez la de ſel, laiſſés la cuire ainſi, & pour rendre la ſauſſe liée, ſervés vous de jaunes d'œufs & puis ſervés la.

L'Ozeille s'apprête encore entre deux plats avec de bon beurre, du ſel & du poivre après qu'on lui a laiſſe rendre ſon eau.

O Z I

OZIER, en latin *vimen.*

On compte de trois ſortes d'Oziers : le premier, qu'on appelle franc, qui eſt d'une couleur rouge, & le meilleur de tous : il craint les gélées de mars, lorſqu'il commence à pouſſer, & eſt ennemi de l'eau trop froide.

Le ſecond eſt le blanc, appellé filandre dans l'Auxerrois : il croît aſſés bien par-tout, étant d'une nature moins delicate, & montant beaucoup plus haut que le franc.

Et le troiſiéme eſt l'Ozier vert, qui n'eſt pas meilleur que le blanc, étant comme lui ſujet à ſe caſſer quand on l'employe.

Leur usage. Les Oziers qu'on peut appeller arbustes aquatiques, ont leur usage particulier; les vignerons s'en servent pour attacher les vignes, & les jardiniers pour palisser les arbres & pour faire des berceaux. Ils sont utiles aux tonneliers pour lier leurs cercles, & à beaucoup d'autres gens qui ne peuvent s'en passer pour réussir dans les ouvrages qui regardent leur métier.

De la culture des Oziers.

Il y a des terres où les Oziers ont plus besoin d'être cultivés que dans d'autres: dans celles qui sont les moins bonnes, on les laboure pour l'ordinaire deux fois l'année; savoir prémierement, vers la fin de Novembre, & peu de tems après qu'ils sont cueillis; secondement, environ le quinziéme de May.

Dans les fonds qui sont remplis de beaucoup de substance, on ne leur donne qu'un labour au mois de May seulement pour y détruire le plus qu'on peut de méchantes herbes; & on a vû méme des Ozerayes ou saucis, ausquels on n'osoit pas toucher de plus de trois ans, à cause que les Oziers y venoient bien.

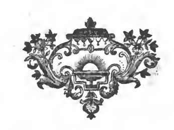
Métode pour planter les Oziers.

Avant que de planter les Oziers, il faut avoir soin de leur tenir une terre bien préparée, c'est à dire labourée uniment & sans motte. L'Ozier se plante de fiches, & ces fiches se prennent des plus gros Oziers qui naissent dans l'Ozeraye, ou saucis, ainsi qu'elle est vulgairement appellée aux environs d'Auxerre, & on les coupe de la longueur d'un pié & demi.

Sur ce gueret dont on vient de parler, & apprêté comme il faut, on trace des lignes avec un cordeau, de deux pieds & demi distantes l'une de l'autre; & sur ces lignes, après qu'on a éguisé ces fiches par le gros bout, & que par ce même bout on les a laissé tremper dans l'eau pendant quatre jours, on les pique un pié dans terre, observant de les éloigner l'une de l'autre d'un pié & demi seulement, & le tems de les planter est ou au mois de Novembre, ou à la fin de Fevrier.

L'experience nous fait connoître tous les jours que pour avoir de Oziers qui soient beaux, & qui viennent en peu de tems, il est plus sûr de les mettre en terre humide, que dans une légere, non toutefois si humide que ces plants baignent dedans, car ils n'y feroient pour lors rien qui vaille.

Il faut encore observer de ne point mettre les Oziers à l'ombre; car s'ils y croissent, ce n'est qu'avec langueur, & ils ne font que jetter des tiges fort minces & peu hautes.



PAG.

P

PAG



PAGE. Lors qu'il y a des Pages dans la maison d'un grand Seigneur, comme ils sont gentils-hommes, ils ne servent qu'à lui faire honneur; on ne les met là que pour apprendre à vivre & à faire leurs exercices; il faut avec cela qu'ils soient sages, honnêtes, & civils; qu'ils s'attachent à bien faire les commissions qu'on leur donne, qu'ils suivent par-tout leur Seigneur & qu'ils ne l'abandonnent point; il faut aussi pendant qu'ils sont Pages qu'ils obéissent à l'Ecuier dont ils dépendent & qui a soin de leur conduite, qu'ils visitent souvent les chevaux en leur absence; ils obligent le Seigneur à les considerer, & souvent par ce moien ils deviennent Ecuiers à leur tour.

PAI

PAILLASSON. C'est une invention toute pure des jardiniers pour faire en hiver à peu de frais, avec de la paille longue & quelques échalas, une couverture & des brise-vens à leurs couches, afin de les défendre du froid qui pourroit gâter leurs plantes printanieres. Pour faire ces Paillassons, ils se sont avisés de mettre à plate terre trois échalas longs de six à sept pieds, & de les espacer en parallele de deux à trois pieds l'un de l'autre; ensuite ils ont mis en travers de ces échalas une maniere de lit de cette paille longue de l'épaisseur d'un bon pouce, de la hauteur de cinq à six pieds, & de la longueur des échalas, & après cela ils ont remis trois autres semblables échalas sur ce lit de paille, en sorte qu'ils se rencontrent vis à vis des trois prémiers, & qu'avec de l'ozier ils ont lié ceux de dessus avec ceux de dessour, & enfin ils ont ajoûté encore deux autres échalas en travers, & sur l'un des deux côtés de cet ouvrage de paille pour tenir le tout plus ferme & plus solide. Par ce moien, ils ont serré, renfermé & soutenu la paille entres ces échalas, si bien que le tout ensemble a fait une maniere de table; or cette table se mettant debout sur le côté de sa largeur, & étant arrêtée avec des pieux fichés en terre, fait une espece de petite muraille qui défend les couches des vents froids, & pour lors cela s'appelle brise-vent, c'est à dire abri contre le vent, parce que cela brise le vent ou le rompt en empêchant de donner sur les couches, & y fait en même tems une reflexion des raions du soleil, qui échauffe cet endroit ainsi fabriqué; ou bien mettant le Paillasson à plat sur les couches qu'on a garnies de quelques autres échalas mis en travers, & soutenus de petits pieux à la distance de quatre à cinq pouces de hauteur, pour empêcher que ces Paillassons n'approchent de trop près la superficie de ces couches, ces Paillassons, dis-je, ainsi mis conservent le plant élevé sur ces couches en empêchant que les neiges & le froid ordinaire des nuits ne tombent dessus, par exemple sur des petites salades, sur des raves printanieres, &c. Voila donc l'origine, la fabrique & l'usage des Paillassons & des brise-vens.

PAILLE. C'est le tuyau & l'épi des gros & menus bleds qui ont été battus. On employe les Pailles pour faire la litiere des chevaux & des autres bestiaux; de là proviennent les fumiers qui servent à fumer les terres. Dans les baux qu'on fait aux fermiers, on a soin de les obliger à laisser les Pailles & pailliers dans les metairies. On donne la Paille de froment aux bestiaux pour leur servir de fourage. On leur donne aussi de la Paille d'orge; quelques-uns cependant prétendent qu'elle n'est bonne ni aux chevaux, ni aux vaches, à cause de la balle qui entre dans leurs dents, & qui empêche les bestiaux de manger. Cette observation n'est pas généralement approuvée, & tout le monde ne s'apperçoit pas que les épis de la Paille d'orge causent cette incommodité aux chevaux ou aux vaches.

La Paille de seigle étant la plus longue, on en fait des gluis, ou de la grande Paille, pour lier les gerbes, accoler les vignes, & autres choses, qui concernent l'agriculture. La Paille d'avoine est douce & délicate, les verriers s'en servent pour le transport de leurs verres. On fait plusieurs ouvrages de Paille, comme des nattes, des chaises, des cordons, des capelines, des chapeaux, des lits & de la broderie. On la teint en diverses couleurs.

Secrets pour teindre les Pailles de toutes couleurs.

Quoique toutes sortes de Pailles soient bonnes pour teindre, il y en a qui sont meilleures les unes que les autres, par exemple la paille de seigle est meilleure que celle de froment, étant plus longue & moins épaisse: celle d'orge est la meilleure de toutes, les canons étant plus longs, mais épais & plus larges. J'ay connu un Trinitaire habile aux ouvrages de Paille qui preferoit celle d'avoine à toutes les autres. Il faut faire en sorte que la Paille n'aît point été à la pluye, elle en est plus belle & moins tachée; il faut garder la plus blanche pour servir de blanc dans la nuance.

Pour teindre les Pailles en rouge.

Il faut prendre du bois de Brésil, le mettre en petits morceaux, le faire bouillir dans l'eau l'espace d'une demi-heure jusqu'à ce que l'eau en aît tiré toute la teinture; puis verser cette teinture dans un pot vernissé, qui puisse souffrir le feu, y faire tremper les Pailles dedans; puis mettre infuser le Pot sur les cendres chaudes, jusqu'à ce que les Pailles ayent bien pris la teinture. On les fait plus ou moins rouges, selon le tems qu'on les y laisse; plus elles infusent dans la couleur, plus elles la prennent. Il faut prendre garde qu'en séchant elles ne perdent la couleur, ainsi il vaut mieux les laisser plus que moins dans la teinture. Rémarquez qu'on doit tremper deux ou trois jours les Pailles dans l'eau d'alun, avant que de les mettre en teinture, autrement elles ne prendroient point de couleur.

L'eau d'alun n'est autre chose que de l'alun en pierre mis en poudre pour le faire dissoudre dans l'eau fraîche; pour deux pots d'eau, il y faut mettre la grosseur de deux œufs d'alun pulvérisé, puis y ajoûter les Pailles pour les y faire tremper, afin qu'elles puissent bien prendre la couleur.

Autre couleur rouge. Comme le prémier rouge est plûtot ponceau ou de feu que beau rouge, il est fort peu usité quoique fort facile. Il faut prendre de la

cochenille, la mettre en petit morceaux, la faire bouillir dans l'eau jusqu'à ce que la teinture en soit toute tirée, puis la mettre dans un pot vernissé, mettre la Paille dedans, faire infuser le tout sur des cendres chaudes l'espace de cinq ou six jours, & en tirer tous les jours quelques-unes, pour en avoir de différentes nuances; ne pas oublier qu'il faut qu'elles soient préparées dans l'eau d'alun pour toutes le couleurs.

Pour le rouge écarlatte.

Il faut prendre de la bourre de ratine, ou mettre de l'écarlatte en charpie. Ensuite la faire tremper dans l'eau de vie, jusqu'à ce qu'elle ait bien pris la teinture, puis on y met tremper les Pailles autant de tems qu'il est nécessaire.

Pour le rouge clair.

Faites infuser du Brésil, pendant vingt-quatre heures, dans de l'eau tiede; ensuite faites y tremper vos Pailles, elles seront teintes d'un rouge clair fort agréable.

Pour le pourpre.

Prenez de l'orseille; faites la bouillir à gros bouillons; mettés y tremper les Pailles, pendant vingt-quatre heures; elles seront teintes d'une belle couleur de pourpre.

Pour la couleur de pêcher.

Prenés de l'orseille, & la faites infuser dans l'eau tiede; ensuite mettés y tremper vos Pailles, jusqu'à ce qu'elles ayent pris la couleur de pêcher.

Pour la couleur de gris de lin.

Il faut prendre du suc de mûres, y faire tremper les pailles préparées dans de l'eau d'alun, comme ci-dessus; il n'est pas nécessaire de faire infuser ladite couleur, les pailles la prennent facilement quoique froide, & comme l'on ne peut pas trouver des mûres par-tout, ni en tout tems, le vin doux sortant du pressoir fait fort bien; à faute de vin doux, il faut prendre du gros vin, couleur de sang de bœuf qui fait assés bien, mais non comme la premiere, qui teint mieux les Pailles que la seconde, & la seconde que la troisiéme. Ceux qui veulent avoir de Pailles de plusieurs nuances d'une méme couleur, n'ont qu'à en tirer tous les jours quelques-unes, & comme il faut laisser les Pailles dans la teinture pendant cinq ou six jours, pour qu'elles la prennent en perfection; il est bon d'en tirer tous les jours quelques-unes, & c'est le moyen de bien réussir.

Pour la couleur aurore.

Il faut prendre de la racine d'un bois dont les Teinturiers se servent pour faire la teinture de cette couleur, les Droguistes en savent le nom; elle est de couleur jaune, & elle fait un très-bel aurore, il la faut mettre en petits morceaux, la faire bouillir dans l'eau jusqu'à ce que la teinture en soit tirée, & faire infuser dedans les Pailles préparées.

Autrement. Il faut simplement passer dans le lissu, les Pailles, qui ont été déja teintes de jaune.

Pour la couleur jaune.

Il faut prendre de la graine d'Avignon ou autrement du nerprun, les Apoticaires savent ce que c'est; la faire bouillir dans de l'eau jusqu'à ce que la teinture en soit toute tirée, la mettre dans un pot vernissé, y faire infuser les Pailles, le tout sur des cendres, ou bien faire bouillir du saffran jusqu'à ce que la teinture en soit tirée; c'est-à-dire l'espace d'une petite demi-heure, & ainsi de toutes les autres couleurs qu'il faut faire bouillir dans l'eau; mettre cette teinture dans un pot vernissé, & les Pailles dedans, faire infuser le tout sur des cendres chaudes.

Il faut remarquer que les Pailles étant preparées, comme on l'a dit, lors qu'elles sont jettées dans la lessive commune, faite avec des cendres communes à chaud, prennent un très-beau jaune, change pourtant de couleur quand on cole ces Pailles, ainsi cette couleur ne peut servir que lorsqu'on en fait des chiquets travaillés à l'éguille avec de la soye.

Autrement. Faites bouillir dans de l'eau, du *terra merita* bien broyés, & laissés y trempet vos Pailles.

Pour la couleur violette.

Cette couleur se fait avec du bois d'Inde qu'il faut mettre en petits morceaux, les faire bouillir dans l'eau jusqu'à ce que la teinture en soit tirée. On la met ensuite dans un pot vernissé avec les Pailles préparées, pour faire infuser le tout sur des cendres chaudes. Quand on les laisse long-tems dans la teinture, elles deviennent noires, ainsi elle peut servir pour cette couleur. Elles deviendroient aussi toutes noires, en peu de tems, si l'on y mettoit beaucoup de Brésil. C'est pourquoi il faut avoir soin de n'en mettre que peu à peu, jusqu'à ce qu'on soit parvenu à faire une teinture violette.

Mettre infuser les Pailles sur des cendres chaudes, n'est autre chose que de mettre des cendres rouges dans un rechaud, puis mettre le pot où sont les Pailles dessus. Il n'est nécessaire de renouveller ces cendres que trois ou quatre fois le jour; cette maniere d'infuser est pour toutes les couleurs; si le pot dans lequel vous mettés infuser les Pailles n'est pas assés haut pour qu'elles y puissent entrer, il faut chaque jour les tourner, si cela se peut à la même heure, afin que l'un des bouts ne soit pas plus teint que l'autre.

Pour le noir.

Mettés des Pailles déja teintes en violet, tremper dans la teinture verte.

Pour la couleur bleue.

Cette couleur ne peut point absolument se faire, parce que les Pailles prenant la teinture au dedans du canon, elles se font vertes au lieu de bleues, à cause du melange de la couleur de la Paille; mais ceux qui veulent prendre la peine de faire de belles nuances, prennent les Pailles qui sont teintes de la maniere que j'expliquerai ci-après, les humectent un peu avant que de les ouvrir, les lissent avec une dent ou un polissoit de bois, ou avec le manche d'un couteau, du côté qu'elle est la plus égale, ôtant avec un ganif qui doit bien couper, la superficie raboteuse du dedans de la Paille, pour y passer dessus le polissoir; mais comme l'autre côté de la Paille, c'est-à-dire le dehors, étant extrémement luisant de sa nature, ne pourroit pas tenir quoique collé sur du papier, & s'en iroit lorsqu'on couperoit la Paille; il faut encore ôter cette superficie luisante de la Paille avec le ganif: pour cela il faut que ce soit de la Paille la plus épaisse, & la mettre dans la teinture composée de cette maniere.

Il faudra de l'indigne ou autrement pierre d'Inde, qui est un peu bleu turquin, & le fond dans l'eau, le mettre en poussiere, le faire infuser dans l'eau fraîche jusqu'à ce qu'il soit bien dissous; c'est-à-dire, la grosseur de deux noix sur une chopine d'eau, & faire tremper les Pailles préparées, le tout sur les cendres chaudes. Rémarquez que cette couleur fait un assés beau verd, lorsqu'on y fait tremper des Pailles qui ont

déja pris la teinture jaune : il faut prendre garde de ne pas faire bouillir les Pailles dans aucune teinture, parce qu'elles se refroncent, de maniere que vous ne pourriez plus vous en servir, il ne faut pas même tenir la teinture trop chaude.

Pour faire un très-beau verd.

Il faut prendre du verd de gris, le faire fondre dans du vinaigre, puis y ajoûter la valeur d'un petit verre d'esprit de vin, ou eau de vie rafinée ou commune, y mettre les Pailles préparées, faire infuser le tout sur des cendres chaudes. Si vous faites un peu bouillir les Pailles dans cette teinture, elles seront pipées de verd plus foncé, ce qui fera un très-bel effet; il faut prendre garde de ne les faire point bouillir, de peur qu'elles ne se refroncent; il sera bon de boucher le pot dans lequel sera la teinture, de crainte que l'esprit de vin ne s'évapore.

Autrement. Faites infuser dans du vinaigre, un peu de tartre de Montpellier, après la prémiere infusion, ajoûtez quantité proportionnée de verd de gris, & laissez le encore infuser. Ensuite mettez tremper vos Pailles dans cette seconde infusion, au moins pendant un mois.

PAIN. On appelle proprement & ordinairement Pain un composé de farine, de levain, ou de levure de bierre qu'on pétrit, & qu'on fait cuire dans un four, principalement pour la nourriture de l'homme.

PAIN *en général.* Le plus nécessaire de tous les alimens, que la divine bonté a créés pour l'entretien de la vie de l'homme, c'est le pain; sa bénédiction s'étant tellement sur cette nourriture, que jamais l'on ne s'en dégoûte, & les viandes les plus pretieuses, ne se peuvent manger sans pain.

On distingue plusieurs sortes de pain par rapport aux bleds, dont on le fait, ou par rapport à la maniere de le faire.

Diverses sortes de Pain par rapport aux bleds, dont on le fait.

Le meilleur de tous les Pains est celui qu'on fait avec le pur froment, il est le plus délicat. Le *Pain meteil* est celui qu'on fait avec de la farine de blé meteil; le *Pain de seigle* est bon pour tenir le ventre libre. On fait encore du Pain avec *l'orge*, *le mays* ou *blé de Turquie* avec le sarazin, ou blé noir, l'avoine & le millet. Il y a même des Peuples qui en font avec le blé barbu, qui est une espece de millet, avec la panis, le ris, les chateignes, les dattes, la casave, l'écorce & la moëlle de certains arbres, avec des glands de chêne & de hêtre, avec des poissons séchés au soleil, & avec la chair de plusieurs sortes d'animaux. En général, on en pourroit faire avec presque tous les alimens qui peuvent être desséchés & ensuite réduits en poudre. Mais ces sortes de Pain ne sont en usage, que dans les climats, où la terre ne produit point de blé, & c'est la necessité qui les substitüe aux Pains ordinaires qui nous servent de nourriture.

Propriétés des différentes especes de Pain.

Le Pain de froment est le meilleur de tous, surtout quand il a été fait avec de bonne farine, dans laquelle il est resté un peu de son, & qu'il a été bien pétri, bien fermenté & cuit à propos.

La bonne farine de froment se tire du grain sec, pesant, bien nourri, bien moulu, & qui ne soit ni trop vieux, ni trop nouveau, autrement le Pain en seroit mal sain; un grain trop vieux, fournit une farine séche qui ne nourrit pas, & le grain trop nouveau donne la diarrhée. Il ne faut pas laisser beaucoup de son parmi la farine; autrement le Pain n'en seroit, ni si nourrissant, ni si agréable; mais il faut en laisser un peu, afin que le Pain ne soit pas si lourd sur l'estomac, & qu'il puisse se digérer plus facilement.

Nous donnons ailleurs la maniere de bien pétrir, de faire fermenter, & de cuire le Pain. Il faut observer seulement, qu'il ne doit être ni trop dur, ni trop mou; qu'on ne doit pas le manger trop tendre, de crainte qu'il ne gonfle l'estomac, ni trop rassis, parce qu'il seroit difficile à digérer: ce qui arriveroit aussi s'il étoit trop cuit. Le Pain pétri avec du lait cause beaucoup d'obstructions. Celui qui a été cuit deux fois n'est ni si bon, ni si nourrissant que l'autre; parce qu'une seconde cuisson enleve ce qu'il y a de plus spiritueux, & ne laisse que les parties les plus terrestres. Il ne faut pas se nourrir de mie de Pain toute seule, parce qu'elle se digere trop difficilement, ni de croute seule parce qu'elle constipe extraordinairement. Au reste il peut se trouver des personnes qui s'accommodent ou de l'une, ou de l'autre; ainsi c'est à un chacun à consulter son temperament. Il faut éviter de manger trop de pain, car comme il contient un aigre dominant, l'excès qu'on en feroit, produiroit des erudités âcres, qui épaissiroient le sang, & en retarderoient la circulation. Le Pain de froment contient moins d'acides que les autres, c'est pourquoi l'excès qu'on en peut faire, n'est pas si dangereux, il faut pourtant l'éviter.

Le Pain de froment convient à tout le monde, mais particulierement aux mélancoliques.

Ce que nous venons de remarquer au sujet du Pain de froment dont l'usage, ou la maniere dont on en use, peut quelquefois produire de mauvais effets, doit s'entendre à plus forte raison, des autres Pains.

Le Pain de méteil; c'est-à-dire, le Pain fait de farine de seigle & de froment, à un gout fort agréable, mais il est moins nourrissant que celui de froment. Comme le seigle est rafraîchissant, le Pain de méteil tient le ventre libre.

Le Pain de seigle est encore plus rafraîchissant que celui de méteil; mais il est moins sain & moins nourrissant. Il convient aux bilieux, parce qu'il tient le ventre fort libre, mais nullement aux mélancoliques, étant rempli de sucs grossiers, qui épaississent beaucoup le sang; il empâte les dents, & est fort lourd sur l'estomac. Cependant il y a des personnes qui en aiment l'usage, sur-tout dans les endroits où l'on sait le bien préparer, comme dans le pays de Gâtine, en Poitou: où le Pain de seigle est fort bon, & fort estimé, même par les personnes les plus délicates. On peut en user, sur-tout à la fin du repas, pour se tenir le ventre libre.

Le Pain d'orge est beaucoup moins nourrissant que les précédens. Il contient beaucoup d'acides, & est fort lourd sur l'estomac. Il est fort rafraîchissant, mais il cause beaucoup de vents, & ne convient qu'à des temperamens robustes.

Le Pain de blé sarrazin nourrit peu, mais pourtant un peu plus que celui de seigle, dont il approche fort; il n'est pas si lourd, & il se digére facilement.

Le Pain d'avoine est fort lourd, peu agréable, mais beaucoup nourrissant.

Le Pain de millet est encore plus lourd & moins agréable, mais il est fort nourrissant. Il en est de même des autres Pains dont l'usage n'est pas ordinaire.

Le Pain qui se fait avec des châteignes qu'on a fait sécher sur des clayes, & qu'on a reduites ensuite en farine, est très-lourd, & très difficile à digérer. Il n'y a guere que les naturels du Limousin qui puissent s'en accommoder.

Diverses sortes de Pain par rapport à la maniere de le faire.

Le *Pain de cuisson* ou *de menage*, est celui qu'on cuit dans la maison, soit à la Ville, soit à la campagne. Les Pains qu'on fait pour les domestiques sont appellés *Pains de brasse*; ce sont de grands Pains ronds fait de farines de blé méteil ou de seigle pur. Cette sorte de Pain est nourrissante & rassasiante, elle convient fort aux gens de travail qui sont robustes & qui ont besoin de force.

Le Pain de boulanger est différent du pain de cuisson; on en fait à Paris de différentes sortes, tels que sont les *Pains à la reine*, *les Pains mollets*, *le Pain à la Montauron*, *les Pains de segovie*, *de Gentilli*, *& de condition*. On y vend encore le *Pain Chaland* & le Pain de Gonesse.

Métode pour faire de bon Pain.

Non seulement les bons bleds sont préférables aux moindres; mais encore il est necessaire que le moulin, les eaux, le four, & la façon y contribuent.

Quant aux bleds, le pur froment bien net, bien nourri, & de belle couleur est celui que nous devons estimer par-dessus les autres grains, comme seigle, avoine, orge, pois, féves, vesses, & autres grains que les pauvres gens mettent dans leur Pain pour le bon marché. Le blé qui croît sur les terres graveleuses & légeres, dont le tuiau est gros & fort, se trouve être bien meilleur à faire du Pain, que celui des terres foncieres & franches, dont le blé est sujet à verser & qui a le tuyau long & fresle. Le blé nouveau fait toûjours le pain plus agréable en couleur, plus grugeant & de meilleur goût que le blé vieux, mais aussi il rend plus de son, à cause que le blé vieux à force de le remuer dans le grenier, use son écorce qui s'en va en poudre.

Pour le moulin il n'importe qu'il soit à eau, ou à vent; mais vous choisirez celui qui moudra le plus promptement, d'autant que cette précipitation écache mieux le blé, sans moudre le son, que ne fait celui qui est lent à travailler. Et le moulin rebattu de nouveau, pourvû qu'il y aît passé seulement un setier de blé avant le votre, fera encore mieux que quand il est vieux rebattu. C'est pourquoi si vous avez cette commodité-là, mettez au moulin autant de blé que votre famille en peut consommer en un mois, car la farine vieille moulue fait beaucoup plus de profit que l'autre qui est moulue de nouveau. Vous aurez des huches & des futailles, où vous la serrerez & couvrirez bien, tant pour la propreté que pour la garentir de l'évent, & dans les grandes chaleurs de l'Eté, vous la mettrez à la cave, ou en autre lieu frais, elle s'y conserve parfaitement bien.

Pour les eaux, leur bonté est si nécessaire, que c'est une des principales parties qui rend le pain excellent. Nous en voions l'experience à Paris, où le Pain qui se fait à la façon de Gonesse quoiqu'il soit travaillé par mêmes Boulangers, & avec le même blé, est neanmoins bien moindre en beauté & bonté, que celui qui se fait sur le lieu; c'est pourquoi il faut croire de nécessité, que les eaux du pays y contribuent entierement.

Il y a de quatre sortes d'eau; savoir de riviere, de fontaine, de puits & de pluie, qui se conserve dans les mares & citernes. Vous peserez une pinte de chacune, & prendrez la plus légere comme la meilleure. Si toutefois vous en voulez faire l'essai par le Pain; ce sera le moien le plus assuré de juger de sa bonté.

Pour le four, il est besoin que le bâtiment en soit épais, & aît bon corps de massonnerie, tant dessus que dessous, & autour qu'il soit étroit d'entrée, bas de chapelle qui est la voûte, & qu'il soit chauffé bien également, & de longue main, afin que la chaleur pénètre dans les murs. Les éclats de gros bois sec, & particulierement de hètre, sont beaucoup meilleurs que le fagot, ni autre chaufaille, à cause qu'elle fait trop de cendres, qu'il faut souvent ôter de dessus l'âtre, pour le chauffer bien également comme le reste. L'âtre du four vaut mieux, quand il est fait de terre franche, que d'être pavé ou carrelé.

Et pour la façon, nous parlerons prémierement du Pain du commun, que l'on fera d'autant meilleur qu'il y aura plus de froment. Néanmoins si vous voulez faire une bonne sorte de Pain pour les valets, vous mettrez au moulin quatre minots de blé bis, & un minot d'orge qui est environ de fournée, & les ferez bluter au gros bluteau; de cette farine vous prendrez environ un minot sur les dix heures du soir, & la mettrez en levin, que vous couvrirez bien avec la même farine. Pour la détremper, il faut qu'en Hiver l'eau soit la plus chaude, que vous la pourrez souffrir à la main; en Été il suffira qu'elle soit un peu tiede, & ainsi à proportion dans les deux autres saisons temperées. Le lendemain au point du jour vous mettrez le reste de votre farine en levain, & pétrirez le tout brassant long-tems votre pâte en la tenant assez ferme, car plus elle seroit molle, plus vous auriez de Pain; mais aussi il en dureroit moins de tems, d'autant qu'on en mangeroit beaucoup plus quand il est léger, que quand il est ferme. Votre pâte étant bien pétrie, vous la retournerez dans la huche, mettant le dessus dessous, & enfoncerez votre poing dans le milieu de la pâte jusqu'au fond de la huche, en deux ou trois endroits, & la couvrirez bien de sacs & couvertures. Quand au bout de quelque tems, plus en Hiver & moins en Été, vous regarderez à votre pâte, & que vous verrez vos trous entierement bouchés, c'est une marque que la pâte est assez revenue. Alors vous ferez chauffer le four par une autre personne, car il est presque impossible qu'une seule puisse entendre au four & à la pâte, vous la diviserez par morceaux, & les ferez d'environ seize livres du poids chacun, ou un peu plus; puis vous tournerez cette pâte en pain, & la coucherez sur une nappe, y faisant quelques plis entre chaque Pain, de crainte qu'il ne se baise en sa parant.

Votre four étant chaud, ce que vous reconnoîtrez en frottant un baton contre la chapelle, ou contre l'âtre, vous verrez qu'il se fera de petites étincelles, c'est une marque qu'il est chaud; alors vous cesserez de le chauffer & oterez les tisons & charbons, rangeant quelque peu de brasier à un bord près la bouche du four, vous la nettoierez avec la patouille, qui sera faite de vieux linge, que vous mouillerez dans de l'eau claire, & la tordrez avant que de patouiller, puis vous le boucherez pour lui laisser abattre son ardeur qui noirciroit le Pain, & peu de tems après vous l'ouvrirez pour enfourner le plus promptement que vous pourrez, en rangeant vos plus gros Pains au fond & au côté du four, finissant d'enfourner par le milieu.

Celui qui chauffera le four, prendra garde de ne pas brûler son bois par-tout en même tems, mais il le chauffera tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, nettoiant continuellement les cendres, en les attirant avec le fourgon. Le Pain étant enfourné, vous boucherez bien le four & le touperez autour avec de linges mouillés pour lui bien conserver sa chaleur. Quatre heures après, ce qui est environ le tems nécessai-

re pour cuire le gros Pain, vous en tirerez un pour voir s'il est assez cuit & particulierement par dessous, ce que l'on appelle *avoir de l'âtre*, vous le frapperez du bout des doigts ; s'il resonne, & s'il est assez ferme, il sera tems de le tirer, sinon vous le laisserez encore quelque espace de tems jusqu'à ce que vous le voyez cuit, & l'expérience vous y rendra bien-tôt connoisseur ; car si vous le laissez au four plus qu'il ne faut après la parfaite cuisson, il rougiroit dedans, & seroit desagréable.

Quand vous aurez tiré votre Pain, vous le poserez sur la partie la plus cuite, afin qu'il se ramollisse en se refroidissant, par exemple : s'il a trop de chapelle, ce qui vient, quand on n'ôte pas la cendre en chauffant le four, alors vous le rangerés, mettant le dessus dessous ; & s'il est également bien cuit, vous l'appuierés contre le mur, le posant sur le côté qui est plus cuit. Vous laisserés bien refroidir votre Pain, avant que de l'enfermer dans les huches, où vous le porterés toûjours sur le côté, afin qu'étant rangé il y ait également de l'air par-tout, & en Eté vous mettrés les huches à la cave pour préserver le Pain de moisissure. Vous ferés toûjours manger les prémiers, ceux qui seront les plus mal faits & les moins cuits, car les plus cuits se ramolissent avec le tems. L'œconomie veut qu'on aît toûjours une fournée entiere de Pain rassis, quand l'on en fait du nouveau.

Pour faire le Pain bourgeois ou Pain des maîtres.

Vous mesurerés de la farine ce que vous en voudrés cuire, vous en prendrés une sixiéme partie que vous mettrés en levain, & vous ferés un trou à la pâte avec le poing, ainsi qu'au Pain commun ; quand il sera revenu, vous le rechargerés encore d'autant de farine que vous détremperés avec ce levain, & le laisserés encore revenir, & apprêter comme on a dit ci-dessus. Lorsqu'il sera prêt vous y mettrés le reste de votre farine avec de l'eau à proportion, vous laisserés encore revenir le tout, puis vous tournerés le Pain, & le gouvernerés comme le précedent.

Notés que la plus belle fleur de froment fait le meilleur Pain ; que le plus nouveau fait est le plus agréable; que plus la farine est blanche, plûtôt il perd sa bonté ; & que plus il est pétri ferme, plus aussi il conserve sa bonté.

A Rouen & aux environs, il se fait du Pain de très bon goût avec le pur froment moulu sans être bluté aprés ; il semble rude d'abord à ceux qui n'ont pas accoutumé d'en manger, mais on s'y habitue facilement, car il fortifie le corps & fait bon ventre.

Observés que cette pâte, qu'on a dit qu'il falloit reserver, doit servir de levain pour la cuisson suivante ; il en faut mettre une quantité proportionnée à la masse qu'on pétrit, afin que ce levain puisse exciter la fermentation dans la pâte sans la rendre aigre. Au lieu de levain, on peut se servir de levure de bierre, qui est plus en usage pour le petit Pain, & particulierement pour le *Pain à la reine*, ce qui le rend amer, quand il y en a trop.

Pour faire du Pain beaucoup plus substantiel que l'ordinaire.

Prenés le son que l'on a bluté, mettés le dans une chaudiere d'eau, faites le bouillir, puis passés le & pétrisés votre Pain avec cette eau blanche, il sera beaucoup plus substantiel & vous aurés un quart plus de Pain qu'à la façon ordinaire.

Autre Pain, qui outre qu'il est plus excellent se garde un mois plus que le Pain ordinaire.

Prenés des citrouilles, faites les cuire dans l'eau à perfection jusqu'à ce que l'eau soit pâteuse ; de cette eau de citrouille cuite, pétrisés votre farine, & faites en du pain, qui sera excellent, augmentera d'un quart, & se gardera un mois plus que le pain commun.

Pain dont un morceau peut substanter huit jours un homme sans manger autre chose.

Prenés quantité de limaçons, & leur faites vider leur mousse ; puis faites les sécher, & réduisés les en poudre déliée, de laquelle vous ferés un pain dont un homme, avec un morceau, peut être huit jours sans manger.

Pour faire le Pain de citrouille.

Il faudra faire parbouillir de la citrouille, comme celle que l'on veut fricasser, & la passer à travers un gros linge pour en ôter quelques petits nerfs qui sont dedans, y ajoûtant de l'eau dans laquelle la citrouille aura cuit, autant qu'il en sera nécessaire pour pétrir à l'ordinaire ; & en gouvernant votre pâte à deux levains, ainsi que j'ai dit ci-devant, vous ferez de très-bon Pain, qui sera un peu gras cuit, & jaune, lequel est excellent pour ceux qui ont besoin de rafraîchissement, & d'avoir le ventre libre.

Tout Pain rassis, étant mis au four, repare en quelque façon le déchet de bonté qu'il a perdue depuis qu'il a été cuit ; & pourvû qu'il soit mangé promptement, aprés qu'il aura été repassé au four, il semblera qu'il soit nouveau fait ; mais si l'on le gardoit long-tems, il se trouveroit bien moindre qu'il n'étoit auparavant.

Metode pour faire les différentes sortes de Pain des Boulangers.

Le Pain de chapitre se fait de la même pâte que le Pain bourgeois, & se pétrit toûjours ferme & long-tems, même il y a quelques Boulangers qui mettent leur pâte sous la broyoire. De cette même pâte aussi se font les Pains hauts, qui s'enfournent fort pressés, qui sont le chef d'œuvre des Boulangers de petit Pain, & ceux que l'on coupe par moitié, & autres de diverses formes, gros & petits.

Du Pain de Gonesse, il s'en fait de bis & de blanc, & aussi de toutes grandeurs : vous prendrez six boisseaux de farine desquels vous en mettrez un en levain sur les huit heures du soir ; vous y mettrez encore autant de farine (cela s'appelle rafraîchir le levain) & le lendemain au point du jour vous ferez la pâte, y ajoûtant le reste de la farine que vous pétrirez fort molle ; puis vous tournerés le Pain, & le mettrés dans des jattes de bois poudrées de farine, de crainte qu'elle ne s'y attache, quand le Pain sera reparé. Pour l'enfourner vous le renverserés dans un autre sebile, afin qu'en le versant sur la pelle la parure soit dessus.

Le petit & le plus leger se fait en prenant la sixiéme partie de la farine que vous voudrés cuire, la mettant en levain avec de la levure de bierre bien nouvelle, & quand le levain sera prêt, vous le mouillerés, ou remanierés en le chargeant de farine comme le bourgeois, & vous le laisserés parer pour la seconde fois ; puis vous pétrirés le tout bien mollet, tournerés les Pains & les mettrés sur la couche que vous plisserés entre deux, de crainte qu'ils ne se baisent, & vous les enfournerés quand il seront prêts.

Celui à la Montauron se fait en prenant un boisseau de farine la plus blanche que vous pourrés, dont vous détremperés le quart pour faire le levain ; vous y mettrés deux fois plein la main de levure nouvelle, ou moins si elle est vieille & ferme, une poignée de sel fondu dans l'eau chaude, & trois chopines de lait, puis une heure après, ajoûtés-y le reste de la farine

que vous pétrirés bien molle ; vous tournerés le Pain & le mettrés revenir dans de petites écuelles de bois, puis vous l'enfournerés, & quand il sera cuit, vous le tirerés & le mettrés refroidir sur le côté. Une heure suffit pour le cuire.

De ce Pain & de celui de Gonesse, l'on en fait sécher que l'on appelle biscuit ; & pour ce faire, on l'ouvre par moitié, on en ôte la mie & on le met au four, l'ayant arrosé avec de l'eau de vie ; quelques uns y mettent du fenouil battu dans la farine, & l'eau de vie en la détrempant ; ce pain est bon à manger en bûvant le muscat, le petrocimel d'Espagne, ou autre vin precieux.

Le Pain d'esprit se fait avec la de plus fine farine de seigle, & se façonne comme le pain de chapitre.

Le Pain de Gentilli se fait comme le pain à la Montauron, y ajoûtant un peu d'excellent beurre frais.

Pour faire Pain béni & brioches.

Il faut avoir un boisseau de la plus belle fleur de froment, de laquelle vous prendrez le quart pour faire le levain, que vous détremperez avec de la levure de bierre & de l'eau chaude. Vous le laisserez revenir dans une jatte de bois que vous aurez fait chauffer, & qu'il faudra bien couvrir en Hiver ; pendant qu'il reviendra, vous détremperez les autres trois quarts de fleurs avec de l'eau fort chaude, pourvû que vous y puissiez durer la main ; vous y mettrez un quarteron de sel, une livre de beurre frais & un fromage mou, deux heures après vous rafraîchirez le levain avec cette derniere pâte, ainsi que j'ai dit au Pain ; vous le mettrez encore une fois reposer dans la jatte, & quand il sera revenu, vous mêlerez le tout, & le fraiserez long-tems ; vous le façonnerez sur la pelle, avec laquelle vous le voulez enfourner, & l'y laisserez bien revenir ; & lors qu'il sera prêt, vous le dorerez & l'enfournerez bouchant bien le four comme au pain. Quand il sera cuit, & que vous le tirerez, il faudra le poser doucement sur quelque rond de bois ou sur un clayon, pour le porter refroidir, de crainte de le rompre.

La dorure se fera simplement avec des œufs battus sans eau, quelques-uns par ménage y mettent un peu de miel bien liquide, mais cela oblige à lui donner le four plus doux.

Pour faire le plus délicat que l'on appelle du coussin, il faut d'un boisseau de fleur n'en prendre que le demi quart pour le levain, & que le reste de la pâte soit détrempée avec trois livres de bon beurre, deux fromages mous, & demi quarteron d'œufs ; si la pâte est trop liée, y mettre de bon lait, faire le levain à deux fois & le gouverner comme ci-devant. Si vous voulez travailler avec certitude, faites toûjours des essais de ce que vous voudrez faire faire, c'est-à-dire mettez en quelque petit morceau au four, afin que s'il y manque quelque chose, vous y puissiez suppléer avant que de façonner le tout.

Il est à propos de remarquer ici, qu'il ne faut pas chauffer le four si chaud pour le Pain délicat, que pour le Pain ordinaire ; parce qu'il faut une chaleur beaucoup moins forte, pour perfectionner la cuisson des premiers, que celles des autres.

Pain à célébrer la Messe.

Il ne faut que détremper de la plus belle fleur de froment avec de l'eau froide en telle consistance que vous la jugerez bonne par l'essai que vous en ferez dans les fers, lesquels vous chaufferez plus vers les branches que par le bout, à cause de l'épaisseur du fer ; vous les retournerez souvent, afin qu'ils chauffent également. Pour empêcher que la pâte ne s'attache au fer, il faudra le frotter légerement avec de la cire & l'essuier avec un linge blanc auparavant que de verser la pâte dessus avec une cueiller à manche. Vous observerez de retourner votre fer des deux côtés à chaque cuisson, & que ce soit sur un petit feu clair en changeant de côté chaque fois. Quand il sera cuit, vous le leverez & le poserez proprement dans une manne sur une serviette blanche pour le serrer en lieu sec. Quand vous le voudrez couper, il faudra le mettre ramoitir à la cave sur une nape à terre, avant que de le rogner, & pour le faire, il y a des compas & outils propres dont vous vous servirez.

Petit métier, & oublies.

La composition de la pâte se fait avec une livre de farine, une livre de sucre, deux œufs, & une chopine d'eau. Il faut fondre le sucre dans l'eau à froid, & delaier la farine un peu ferme avec l'eau sucrée ; puis y mettre les œufs, bien battre le tout, y mêlant le reste de l'eau peu à peu ; après quoi vous ajoûterez une once de bon beurre frais que vous ferez fondre avec un peu d'eau, & le verserez bien chaud dans votre pâte, mêlant le tout bien promptement ensemble. Vous en ferez essai dans vos fers préparés, comme pour le Pain à chanter ; si elle est trop foible vous y ajoûterez la farine, & si elle étoit trop forte, l'eau ; pour les lever, il faut les rouler sous la paume de la main en la retirant à vous avec promptitude, & les serrer séchement.

Les oublies se font de la même façon, à la réserve que pour épargner le sucre, on y employe de bon miel.

Pain dont on se sert dans les Indes.

Il se fait avec les racines du bois de maniot, qui est de la grosseur d'une cane, ou roseau ; c'est un bois plein de nœuds, comme d'épines émoussées, il jette des feuilles qui ressemblent à celles des figuiers, on le plante dans des buttes, ou fosses de terre, qu'on fait à cet effet, & qu'on fouit avec des houes tranchantes ; on met dans ces fosses cinq ou six bâtons de ce bois, d'un pié de profondeur, & sortant dehors presque autant. Le maniot croit en terre de la longueur d'environ un pié & demi, de la grosseur d'une jambe, en moins de quatre mois, & quelquefois beaucoup plus gros, à cause du lit de la terre, où il aura été planté, & selon qu'il la trouvera à son gré. On a accoutumé de laisser croître ces racines dans leurs fosses, dix à douze mois, pendant lesquels on y sarcle de tems en tems, & on arrache les arbrisseaux ou les herbes que la terre produit, afin que ses racines croissent & pullulent mieux. Si on les laisse plus long-tems, elles deviennent boiteuses, & s'y pourrissent, jettant du bois & feuillages, qui servent à transplanter ailleurs. Alors on les arrache avec les houes, & on en amene le bois. Il est à remarquer, que la terre y est si feconde & si planteureuse, que du soir au lendemain, on trouve le bois du maniot, qui a jetté des racines. Les femmes en font le Pain, qu'on appelle *Cassava*, car les hommes n'y travaillent point, mais ils s'occupent seulement à la pêche, à la chasse & à la guerre.

Prémierement, ayant arraché & fait amas de ces racines, il les faut grater & ratisser, comme des navets, pour ôter l'écorce, avec des coquilles tranchantes, qu'ils prennent le long de la mer, qui leur servent comme de couteaux ; après cela les grater & rapper, comme du sucre, pour les mettre comme en farine, & en faire épurer le jus, ou eau, qui est une espece de lait, qui est plus venimeux que tout ce qui croit en ces contrées ; il les faut mettre ensuite en des

couleuvres, ce sont d'especes de sacs, qoi en ont la forme, afin d'en faire sortir & épurer le suc, par la presse. Ces sacs sont faits ordinairoment de feuilles de palmier. On fricasse le marc, ou la matiere dont on a exprimé le suc, on la remoe & on la tourne dans une poële de côté & d'autre, afin de le faire épaissir; quand elle est cuite autant qu'il le faut, on en forme des gateaux fort mmoes qu'on fait sécher au soleil ou sur le feu. Ce Pain est très-nourrissant & il se conserve fort long-tems sans se gâter. Avant que de le manger,il faut avoir soin de le détremper dans de l'eau ou dans du bouillon; sans cette précaution on est en danger d'être étranglé, à cause que ce Pain resserre extrémement le gosier par son âpreté.

Le sue qu'oo exprime de ces racines, est un poison très-violent, on empéche son effet pernicieux en le faisant bouillir & consumer jusqu'à la moitié. Alors c'est une liqueur qui a le même goût & le même usage que le vinaigre.

Il y a encore du *mais*, ou *mijo*, que nous appellons ici blé de Turquie, que les Indiens pilent bien fort dans des roches, ou pierres creuses, ce sont d'especes de mortiers. Quand il est pilé, ils le roulent en forme de saucisses, & l'enveloppent dans les feuilles de balliris; ils le font ensuite cuire dans de l'eau bouillante, & l'oo mange ce Pain, qui graces à Dieu, substante très-bien.

PAIN A COUCOU, ou *alleluia*, en latin *oxytriphillon*.

Description. Le Pain à coucou a quantité de petites tiges, rondes & menues, qui naissent toutes d'une seule racine; chaque tige a l'extrémité à trois feuilles faites en cœur, tendres & aigrelettes au goût. Il y en a de deux sortes, l'une qui a les fleurs blanches faites en étoiles, l'autre a la fleur jaune, & la racine écaillée.

Lieu. Cette plante naît dans les hautes forêts & dans les lieux qui sont couverts du soleil, elle fleurit en Avril, vers Pâques lorsqu'on chante alleluia.

Propriétés. Toute la plante est réfrigérative comme l'ozeille; ensuite elle éteint la soif & les ardeurs de l'estomac, elle rafraîchit le foie, & fortifie le cœur. L'eau distillée de toute la plante est bonne à boire dans les fievres chaudes; le suc bû avec du sucre est plus efficace; elle arrête le vomissement de l'estomac. Les feuilles appliquées en emplâtre, sont bonnes aux inflammations & aux fluxions chaudes.

PAIN DE POURCSAU, en latio *Cyclamen*.

Description. Le grand Pain de pourceau a les feuilles plus grandes que lo lierre, rougeâtres avec quantité de taches dessus, & blanchâtres au dessous. Sa tige est longue de quatre doigts sans aucune feuille, sur laquelle sont des fleurs rouges qui ont la forme de violette, d'une odeur agréable.

Lieu. Il naît daos les bois & à l'ombre, & particulierement dans les montagnes proche S. Claude. Il perd au mois d'Aoûr ses feuilles & pousse ses fleurs en Septembre.

Propriétés. Il est abstersif, apéritif, digestif, & attractif. La racine a quelque chose de venimeux, on s'en sert pourtant pour une forte purgation, & on en donne un scrupule dans de l'eau miellée à ceux qui ont la jaunisse, ce qui les fait suer, dissipe les humeurs visqueuses, desopile le foie & la rate, sert à l'hidropisie & à la colique. Le suc de la racine tiré par le nés, est bon contre la migraine & le mal de tête invétéré, & maladies froides de la tête.

On écrase cette racine, & l'ayant saupoudrée de

sel ammoniac, on l'appliqoe sur les tumeurs scrofuleuses, schireuses plâtreuses, pour en fondre, & faire couler l'homeur.

Vertus du Pain de Pourceau.

C'est une chose merveilleuse que le jus de la racine de Pain de pourceau, attiré par le nés, purge le cerveau, & son eau distillée attirée aussi par le nés, étanche soudain le flux de sang; la même eau bûe à la quantité de six onces, avec une once de sucre, arrête aussi-tôt le sang découlant de la poitrine, ou du ventricule, ou du foie; consolide les vaisseaux si quelques uos sont rompus: ce que j'ai moi-même experimenté. Son jus bû au poids de deux dragmes avec l'oximel, lâche le ventre, & délivre les opilations du foie & de la rate. C'est pourquoi il est singulier pour les hidropiques & hétiques, mais il y faut méler un peu de mastic, ou de muscade, on de rhûbarbe, afin de corriger sa violence. Il est incroiable quel soulagement apporte aux coliques & autres tranchées, son jus, quand on le méle dans les clisteres. On l'employe en plusieurs sortes d'onguent, de linimens & de cataplâmes, que l'on ordonne pour les duretés & tumeurs de la rate & du foie. Si vous faites tremper ses racioes hachées meno en huile rosat, ou camomilles, ou d'amandes douoes, & bouillir avec peu de vin, vous en exprimerez une huile dont deux ou trois gouttes instillées dans les oreilles, guérissent les bruits & les surdités, principalement si pradessus les oreilles, vous appliquez le marc de ses racines, au soir en se mettant au lit. Ou bien hachez menu ses racines, pilez les avec pêches & amandes ameres; faites tremper le tout en eau de vie, puis l'exprimez, instillez quelques gouttes dans les oreilles & vous serez guéri de la surdité.

Culture des Pains de Pourceau.

On peut distinguer deux sortes de cyclamens à caose des differentes saisons où ils fleurissent, les uns sont printaniers & les autres automnaux. Les uns & les autres veulent avoir la même culture, on doit leur donner une terre légere, on peu amandée avec du bon terreao de couche. Il faut les mettre dans un lieu qui ne soit point exposé au soleil, cette plante est bulbeuse, & il suffit d'enfoncer l'oignon deux doigts en terre, quand on la plante.

PAISSEAUX. *Voyez* BOIS.

PAL

PALAIS *de bœuf en ragoût.* Prenez un Palais de bœof qui soit à demi-cuit, otez-en la peau où touche la langue, coupez le par morceaux, passez le à la poële avec du heurre, mettez le cuire avec du bouillon & un verre de vin, assaisonnez le de sel, de poivre, de ciboulettes entieres que vous retirerez; faites y une liaison avec un peu de farine, & puis le servez.

PALES COULEURS. *Pillules pour les pâles couleurs.* Prenez une once & domi de limaille d'acier, mettez la dans une cuiller ou poche de fer, faites la bouillir avec du bon vinaigre, jusqu'à ce qu'elle devienne toute rouge & qu'elle soit réduite en cendres. Pilez ensuite cette cendre dans un mortier avec une ou deux noix confites & du safran pour dixhuit deniers. Mélez le tout ensemble, ajoûtez y on peu de sucre & faites neuf pillules de cette composition. Il en faut prendre une tous les matins pendant oeuf joors,& boire aussi-tôt deux doigts de vin blanc. Après chaque prise & particulierement après la premiere, on doit faire beaucoup d'exercice, comme monter & descendre un escalier, se promeuer, & s'exciter à vomir.

On peut guérir les Pâles couleurs avec la rouille de fer, ou d'acier, mais la teinture vaut beaucoup mieux. On tire cette teinture, en faisant bouillir la limaille, pendant douze ou quinze heures, avec le tartre crud; mais elle tire beaucoup plus aisément & d'une maniere plus salutaire, sans feu, avec les sucs de citron, de raisin verd, d'orange douce ou aigre; avec les décoctions d'écorce de grenade, de balaustes, de noix de galle, de sumach, de mirabolans, & de plusieurs autres matieres de même nature. On tire encore fort bien cette teinture, avec de l'eau, où l'on a fait fondre du sel végétal.

Autre remede contre les Pâles couleurs.

Prenez un demi-setier d'eau commune; quatre onces de sucre fin, & une demi-once de limaille d'acier. Après que le sucre sera fondu dans l'eau, vous y jetterez la limaille d'acier, & vous mettrez le tout sur le feu, d'où vous ne le retirez point qu'il ne soit épaissi. Alors vous le jetterez sur une table pour le laisser refroidir, puis vous le couperez en tablettes, du poids de deux dragmes chacune, ou environ.

Il faut que la malade prenne tous les matins une de ces tablettes, & un bouillon deux heures après; elle se promenera quelque tems avant & après avoir pris le bouillon, & continuera pendant vingt jours, on doit observer de la faire purger avant & après l'usage de ce remede.

Pour provoquer les purgations.

Prenez du persil ce que vous jugerez à propos, faites le bouillir dans du vin blanc. Il faut faire prendre de cette décoction trois fois le jour, savoir le matin, à midy & le soir.

PALFRENIERS. Les Palfreniers avancent leur fortune, s'ils font bien leur devoir, qui consiste à avoir bien du soin des chevaux qu'on leur met entre les mains & qu'ils doivent panser, commençant toûjours par ceux que monte le Seigneur, & continuant par les autres que montent les gens de sa suite. Car le cheval de monture a besoin d'être particulierement bien pansé, puis que souvent en dépend la perte ou le bonheur de celui qui le monte; il faut donc qu'ils aient bien soin de les panser soir & matin, de tenir l'écurie bien propre & bien nette, de faire la litiere le soir, & de la relever le matin, de les faire boire, & de leur donner l'avoine aux heures qu'ils ont accoutumées, les mettre au machigadou, bien secouer leur foin avant que de le mettre au rateller, leur bien frotter les jambes, quand ils reviennent de dehors, prendre garde qu'ils soient toûjours bien ferrés, leur faire les crins quand ils en ont besoin, les bien couvrir de leur caparasson, bien nettoier les montures des brides, bien écurer les mords de peur qu'ils ne se rouillent, prendre garde qu'il ne manque rien aux selles, qu'elles ne blessent point les chevaux, & si elles ont besoin de quelques réparations en avertir l'Ecuier, ou ceux dont ils dépendent. Quand un Palfrenier est à quelque personne de moindre qualité, son devoir est toûjours le même, & cela ne change en rien ce qui lui est prescrit ci-dessus.

PALLISSADE. Terme de jardinage. C'est un des plus agréables ornemens qu'on puisse avoir dans un jardin. On se sert de plusieurs sortes d'arbres pour faire des palissades. On employe le jasmin, le filaria, le chevrefeuil, le tillot, l'orme, le hêtre, l'érable; le plant le plus estimé & le plus en usage est le charme connu sous le nom de charmille. On fait des Palissades de différentes hauteurs, il y en a qui vont jusqu'à 50. & 60. pieds de haut.

PALISSER. C'est attacher au treillage appliqué contre un mur les branches des arbres plantés en espalier, & les attacher si proprement à droit & à gauche, que la muraille en soit également toute couverte. En certains endroits on dit, plier les branches, au lieu de Palisser.

PALMA Christi. *Voyez* RICIN.

PALMIER, en latin *Palma*.

Description. C'est un grand arbre, dont le tronc est chargé d'écailles. Ses rameaux ne croissent qu'à la cime, ils sont rangés en rond, & leur extrémité est tournée vers la terre. Ses feuilles sont longues, étroites & doubles, comme les feuilles des roseaux. Il produit quantité de fleurs dont le pié est fort mince; elles sont blanches, disposées en raisin. Le Palmier a un germe tendre, de la longueur d'une coudée, d'où sortent d'autres petits rejettons par intervalles, éloignés environ de trois doigts l'une de l'autre, d'où naissent des fruits de la grandeur d'un petit concombre, qui sont d'une couleur jaune lors qu'ils sont mûrs. Leur écorce est comme celle des figues, & on les pele de même quand on les veut manger. Leur chair est comme celle des melons.

Ces fruits sont appellés dattes, ils renferment un noyau dur & osseux dans lequel on trouve une amande longue, rougeâtre, & d'un goût un peu amer.

Lieu. Cet arbre croît en Asie, & en Afrique, les meilleures dattes viennent de Tunis & de Provence; mais celles-ci ne se conservent pas long-tems. On voit des Palmiers en plusieurs endroits d'Italie qui ne portent point de fruit. Le Palmier demeure toûjours vert & fleurit au Printems.

Propriétés. Le Palmier est astringent en toutes ses parties, les dattes fraiches resserrent plus que celles qui sont gardées: elles font mal à la tête & enivrent. L'usage des séches est bon dans les viandes à ceux qui crachent le sang, à la dissenterie & au vomissement. Le diaphœnicum, qu'on fait des dattes, purge les flegmes & la colere; les noiaux de dattes sont astringens, & ferment les pores du corps.

Le fruit du Palmier paroît fade au goût, d'abord qu'on en mange; mais dans la suite on le trouve si agréable qu'on ne peut s'en rassasier; il ne nourrit pas beaucoup, il est bon aux chaleurs de la vessie & du poumon, quoique d'ailleurs il provoque l'urine & incite à la luxure. Il lâche le ventre; mais si on en mange trop il nuit à l'estomac & opile le foie, pour le corriger il faut user après, d'eau miellée ou de gingembre vert.

PALMIER SANS FRUIT. Cette plante est haute de cinq ou six coudées, & on la plante comme les autres jettons; elle produit des feuilles comme le roseau, mais elles sont plus larges, moins pointues & plus longues; car il s'en trouve de longues de trois coudées & demi, & aiant une coudée & demi de large, la côte qui est au milieu est large & épaisse, aiant une infinité de vaines aux deux côtés; elles demeurent séches en Été, soit de leur nature ou par la chaleur du soleil, de sorte qu'elles tombent à terre en Septembre & ne reviennent qu'au Printems. Son écorce est toute chargée de grosses écailles comme le Palmier. Au reste ce n'est qu'un tronc qui n'a point de branches, il croit abondamment en Chipre & en Egipte.

PALPITATION. La Palpitation est un mouvement depravé du cœur, qui se fait lors quil se dilate, ou qu'il se comprime contre son ordinaire, ce qui arrive par toute sorte d'intemperie, soit par le vice des humeurs, ou même sans humeurs, & quelquefois de ce qui peut être contenu dans le pericarde, ou dans ses membranes. La cause de la Palpitation est interne

interne ou externe : Interne par la grande chaleur & plénitude de sang, ou par la quantité des fumées & des mauvaises vapeurs, ou par une pituite si abondante & si froide, que le visage en est pâle & le pouls lent & petit. Externe, par un air pestilentiel, ou par la morsure de quelque bête, ou par l'espérance, ou par communication avec l'estomac, la rate, les intestins, ou le ventre, ou pericarde, ou quelque artere voisine.

Aux accidens internes s'il y a plénitude de sang, il en faudra tirer suivant l'âge, les forces, le sexe & la saison.

Si les fumées ou les mauvaises vapeurs viennent de chaleur, ou d'obstruction, l'on saignera non seulement du bras, mais encore du pié. Que si le battement étoit extrémement violent, pour l'appaiser d'abord ; l'on appliquera une ventouse séche sur le cœur, & la ventouse étant ôtée, on mettra à sa place deux dragmes de thériaque, avec dix grains de safran en poudre étendu sur un petit morceau de drap, ensuite l'on fera prendre les bains ; sinon l'on donnera des lavemens composés de son, de pourpier, de laitues, de concombres avec un peu de vinaigre ; & de la même décoction. On s'en servira en fomentation deux à trois fois le jour.

L'on fera user d'une tisane faite avec des pommes & des pruneaux. Ceux qui aimeront la douceur, y pourront ajoûter du miel de Narbonne, ou du sucre, ou de la reglisse. Après avoir pratiqué quelques jours ces petits remedes, l'on purgera pour la prémiere fois avec une once & demi de casse mondée, ou avec une once de catholicon double dissous dans deux verres de petit lait, que l'on prendra à une heure de distance. Deux à trois jours après l'on purgera deréchef, ajoûtant dans la médecine une once de sirop de fleurs de pêcher, ou deux cuillerées de jus de violettes.

Les bouillons seront assaisonnés de pourpier, de laitues, d'ozeille, ou du jus d'Orange. En hiver à la place des herbes, l'on mettra du verjus, ou des câpres, ou un gros de crême de tartre.

L'on deffendra de manger ni trop salé, ni épicé, ni de viandes grossieres & indigestes, & l'on trempera le vin.

L'on permettra l'usage du fromage mou, du lait, de la crême, du caillé, comme aussi les pêches, les pavies, les pommes, les cerises, les poires, les melons & les concombres. L'on conseillera de plus de ne pas serrer le cou, ni les reins, ni les jambes, ni les cuisses.

Si la palpitation venoit d'une abondante & froide pituite, l'on fera prendre une dragme de pilules d'aloës avant souper, ou le matin à jeun avec deux onces de manne fondue dans un bouillon, ou avec demi once de tablettes de *succo-rosarum*. L'on ordonnera l'usage de la thériaque, ou de l'orvietan, ou un peu de vin d'absinthe, ou du vin d'Espagne, ou de rossolis ; sinon l'on composera cette opiate suivante.

Opiate pour la Palpitation de cœur. Prenez quatre onces de conserve de fleurs de buglose, mêlez y demi once de corail préparé, avec deux dragmes de poudre de santal citrin, & autant de santal rouge, & un peu de vin d'Espagne, ou de rossolis ; la prise sera d'une demi-once soir & matin ; sinon l'on pourra prendre tous les matins quatre cuillerées de jus de buglose, ou de bourrâche, l'on fera faire un exercice moderé, beaucoup d'abstinence, & on interrompra le dormir du midi, en s'exerçant à quelque chose d'honnête & de divertissant.

Si la Palpitation du cœur étoit causée par le poison, ou par un air empesté, ou qu'elle vint d'une morsure de quelque bête, de joye, de crainte, ou d'une tristesse excessive, les unes se guériront par le contrepoison, & les autres en modérant les passions qui en sont les causes.

Si elle procede, par le consentement des poûmons, de l'estomac, de la rate, de la matrice, des intestins, ou du ventre, en soulageant telles parties, l'on en retranchera la cause.

Autres remedes Chimiques de Monsieur Lemery de l'Academie des Sciences & Docteur en Médecine, contre les Vapeurs & les Palpitations.

Armoise en décoction.

Esprits volatils de sel ammoniac & d'urine, la dose est depuis 6. jusques à 20. goutes

Esprit de sel nitre dulcifiés, de vitriol, de souphre, la dose est depuis 4. jusqu'à 8. goutes.

Esprit de vitriol de Mars, la dose est depuis 4. goutes jusqu'à 12.

Teinture de Mars tirée par le sel ammoniac, la dose est depuis 4. goutes jusques à 20.

Sel policreste, la dose est depuis demi dragme jusques à 6. dragmes.

Sel de souphre, la dose est depuis 10. grains jusques à 2. scrupules.

Eau de mélisse magistrale, la dose est depuis une dragme jusques à une once.

Esprit de tête humaine, la dose est depuis quatre jusques à vingt quatre goutes.

Huile de tête humaine, la dose est depuis une goute jusques à 6. & mise au nés.

Elixir antiépileptique, la dose est depuis quatre goutes jusques à vingt.

Sel volatil de Karabé, la dose est depuis quatre jusques à seize grains.

Cristal de tartre, la dose est depuis demi dragme jusques à trois dragmes.

Huile de succin rectifiée, la dose est depuis une goute jusques à 4.

Eau de la Reine de Hongrie, la dose est depuis demi-dragme jusques à 2. dragmes.

Sels volatils de vipere, de corne de cerf, d'urine, de tartre, la dose est depuis une dragme jusques à seize grains.

Eau de canelle, la dose est depuis une dragme jusques à trois.

Teinture de canelle, la dose est depuis demi-dragme jusques à deux dragmes.

Teinture d'antimoine, la dose est depuis quatre goutes jusques à vingt.

Antihectique de Poterius, la dose est depuis 10. grains jusques à 2. scrupules.

Eau d'arquebusade pour faire sentir.

Sauge en conserve ou en décoction.

Eau de fleurs d'Orange, la dose est depuis 1. dragme jusques à une once.

Elixir de proprieté, la dose est depuis sept goutes jusques à douze.

Huile de vitriol dulcifiée, la dose est depuis quatre goutes jusques à dix.

Teinture de quinquina faite avec le vin ou avec l'eau, la dose est depuis une once jusques à quatre.

Teinture de mirrhe, la dose est depuis 6. goutes jusques à 15.

Sel volatil huileux aromatique, la dose est depuis 4. grains jusqu'à 6.

Esprit volatil huileux aromatique, la dose est depuis 6. goutes jusques à 20.

Huile de brique appliquée exterieurement & donnée intérieurement, la dose est depuis 2. goutes jusqu'à 4.

Resine de succin, la dose est depuis six grains jusques à 15.

Huile de camphre, la dose est depuis 2. goutes jusqu'à 6.

Camphre, la dose est depuis 1. grain jusques à 6.

Teintures de castor & de saffran, la dose est depuis 4. goutes jusqu'à 12.

Esprit de vin camphré, la dose est depuis 2. goutes jusques à huit.

Eau de mélise, ou d'armoise dans laquelle on a éteint 5. ou 6. fois du camphre enflâmé, la dose est depuis 1. once jusques à 6.

On peut aussi présenter au nés.

L'huile de succin épaisse, l'huile volatile du sel ammoniac, l'esprit d'urine, l'eau de la Reine de Hongrie, le camphre, l'huile de papier, l'huile de gomme ammoniac.

PAN

PANACÉE *antimoniale*. Cette opération est un tartre soluble, rendu émétique, par du beurre d'antimoine, & résout en liqueur par l'humidité de l'air.

Mettez dans un grand matras une demi-livre de beurre d'antimoine, une livre de cristal de tartre subtilement pulvérisé, & six livres d'eau commune un peu chaude ; mêlez bien le tout, & bouchés le matras d'un bouchon de papier, placés le sur le sable, & faites dessous un feu gradué jusques à faire bouillir la liqueur, ce que vous continuerez pendant sept ou huit heures ; versez y ensuite peu à peu une livre d'huile de tartre faite par défaillance & chauffée. Il se fera une effervescence, laquelle étant passée, vous filtrerez la liqueur encore chaude, & vous en ferez évaporer l'humidité dans un vaisseau de verre ou de grés, au feu de sable jusques à siccité. Il restera une maniere de sel ou de tartre émétique qu'il faudra exposer à la cave, ou en un autre lieu humide ; il s'en resoudra une bonne partie en liqueur claire, que vous verserez par inclination dans une bouteille de verre, & vous la garderez. C'est la panacée antimoniale.

Elle est émétique, mais elle agit foiblement. La dose est depuis huit jusques à vingt goutes dans du bouillon, ou dans quelque autre liqueur appropriée.

Cette préparation est appellée communément Panacée universelle. Elle a été décrite autrefois avec beaucoup plus de circonstances, mais qui reviennent exactement à la description que j'en donne ici.

Pour bien faire l'opération, il faut que le matras soit assez grand, en sorte qu'il n'y en ait guere plus de la moitié de rempli, afin que la matiere trouve assez d'espace vide pour se rarefier en bouillant. Il est bon de faire chauffer l'eau avant que de la mettre sur le beurre d'antimoine & le cristal de tartre, tant afin que le mélange s'en fasse plus vite, qu'afin d'échauffer le vaisseau, en sorte qu'il ne soit pas tant en danger de casser, quand on aura mis le feu dessous.

On fait bouillir la matiere long-tems, afin que le cristal de tartre s'impreigne autant qu'il pourra de la substance émétique du beurre d'antimoine.

L'effervescence qui arrive, quand on verse l'huile de tartre sur la matiere, vient de ce que les acides du cristal de tartre & du beurre d'antimoine entrent avec violence dans les pores du sel alkali de tartre, & les écartent rudement.

En faisant évaporer la liqueur filtrée, il faut observer de l'agiter sur la fin avec une spatule de bois, au fond du vaisseau ; car autrement elle ne manqueroit pas en s'épaississant en sel, de s'y attacher & d'y brûler ; cet accident arriveroit à cause que le cristal de tartre n'est pas un sel pur, c'est un mélange de tous les principes. Or comme il contient par conséquent de l'huile, il est sujet à se torrefier & à se brûler.

Ce sel, qui est un véritable tartre émetique, se résout en liqueur par l'humidité de l'air, comme font tous les autres sels ; mais il en reste une portion qui tombe au fond du vaisseau en maniere de magistere & qui ne se met jamais en liqueur.

On ne doit appréhender aucun effet violent de cet émétique ; il est des plus tempérés, parceque le sel de tartre, qui y a été mélé, a fixé & rompu en partie les pointes du souphre salin de l'antimoine.

Panacée mercurielle.

Prenez telle quantité que vous voudrez de sublimé doux, reduisez le en poudre dans un mortier de marbre ou de verre, & mettez le dans un matras dont vous aurez coupé le cou au milieu de sa hauteur, laissez les trois quarts de ce matras vides, placez le ensuite dans un fourneau au bain de sable & faites dessous un petit feu pendant une heure pour échauffer la matiére. Augmentez le peu à peu, jusqu'au troisiéme dégré, & continuez le dans cet état, environ cinq heures, pour donner le tems à la matiére de se sublimer. Quand le vaisseau sera refroidi, vous le casserez ; & rejetterez comme inutile un peu de terre légere de couleur rougeâtre qui se trouvera au fond, vous séparerez du verre tout le sublimé. Vous le remettrez en poudre & le sublimerés dans un matras, comme on vient de faire. Réiterez la même operation sept fois.

Broiez ce sublimé sur le marbre ou porphire jusqu'à ce qu'il soit réduit en poudre impalpable, & mettez le dans une cucurbite de verre, dans laquelle vous verserez de l'esprit de vin alkoolisé jusqu'à la hauteur de 4. doigts. Après avoir couvert la cucurbite de son chapiteau, laissez la matiere en infusion pendant 15. jours, l'agitant de tems en tems avec une spatule d'ivoire. Placez ensuite la cucurbite au bain marie ou au bain de vapeur, adaptez un récipient au bec de l'alembic. Luttez exactement les jointures avec de la vessie mouillée ; faites distiller l'esprit de vin à un feu modéré. Lorsque les vaisseaux seront refroidis, vous les deluterez & vous trouverez la Panacée au fond de la cucurbite. Si elle n'est pas assez seché, vous la ferez sécher par un petit feu de sable en remuant avec une spatule d'ivoire ou de bois, dans la cucurbite même, jusqu'à ce qu'elle soit en poudre. Vous la mettrez dans un vaisseau de terre pour la garder.

Cette Panacée mercurielle est un excellent remede pour toutes les maladies vénériennes, les obstructions, le scorbut, les scrophules, les écrouelles, les dartres, la galle, la teigne, les vers, les ascarides, les vieux ulceres. La dose est depuis six grains jusqu'à deux scrupules dans la conserve de roses. On doit dans le commencement la donner en petite quantité & en augmenter peu à peu la dose.

Ce remede donné à propos peut épargner quelques frictions à celuy qui est attaqué de la verole ; si on luy en donne les mêmes jours qu'on le frotte, il lui procure plûtôt le flux de bouche. Quand on l'employe pour cet effet, il faut commencer à en donner dix grains le matin & autant le soir. Le jour suivant on en donnera quinze grains à pareilles heures ; le troisiéme jour vingt grains. On continuera d'augmenter la dose jusqu'à ce que le flux de bouche vienne abondamment, alors on l'entretient en donnant de deux ou trois jours l'un, douze grains de panacée.

Panacée universelle, ou précipité, & Magistere nitreux.

Cette Panacée se fait avec l'eau mere de salpêtre, dont voici l'operation. On réduit en poudre grossiere, des pierres, ou des terres qui contiennent du salpêtre, puis on fait bouillir cette poudre dans l'eau. Le salpêtre étant dissous, on met la dissolution sur le feu; dans une chaudiere, ou autre vaisseau, & l'on fait évaporer la liqueur, jusqu'à ce qu'elle s'attache à une écumoire, que l'on trempera dedans, & qu'elle paroisse en consistance d'huile, de couleur jaunâtre, ou un peu brune. C'est cette liqueur épaisse & graisseuse qu'on appelle communément **eau de mere**, ou plûtôt **eau mere de salpêtre.**

Vous prendrez cette eau mere, & vous la ferez évaporer sur le feu, dans un vaisseau de terre vernissé, jusqu'à ce qu'elle paroisse en consistance de miel, ou d'extrait épais, que vous aurez soin de bien remuer & écumer pendant tout le tems de l'operation. Ensuite vous mettrez cet extrait dans un creuset, que vous placerez entre les charbons ardens, & par un feu gradué, vous ferez évaporer tous les esprits acides que cette matiere contient, jusqu'à ce qu'elle ne fume plus. Alors vous augmenterez le feu, & quand elle sera en fusion, vous l'entretiendrez jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. Vous la jetterez dans de l'eau chaude; cette eau qui s'approprie tous les sels fixes de cette matiere, devient laiteuse, & quelque tems après, elle dépose au fond du vaisseau cette matiere alkaline qui est trés-blanche, & qu'il faut exactement laver dans plusieurs eaux, jusqu'à ce qu'on sente au goût, qu'elle s'est dépouillée de tous ses sels. La matiere qui se réduit en poudre, est la fameuse Panacée nitreuse, à laquelle on attribue tant de vertus.

Propriétés, ou vertus de la Panacée universelle.

La Panacée nitreuse absorbe les acides, dissout les glaires, & les évacue par les selles, sans causer aucune tranchée; elle aide à la transpiration, & convient dans toutes les maladies chroniques causées par le vice des acides, ou par toutes sortes d'obstructions des intestins; elle excite la transpiration, provoque les mois, guérit la jaunisse, & les maladies de la peau; elle est spécifique pour le scorbut.

La dose en est depuis une demi-dragme, jusqu'à deux dragmes. Il faut en user pendant plusieurs jours de suite, pour s'appercevoir de son effet; parce qu'elle agit peu à peu, & sans aucune violence. On la prend, ou dans un lait d'amandes fort clair, ou dans une eau mineral. Si on aime mieux la prendre dans une tasse de thé, on y peut mettre un peu de sucre. On la prend le matin à jeun, ou le soir deux heures avant le repas. Toutes sortes de personnes en peuvent faire usage, même les femmes enceintes.

Panacée universelle pour toutes sortes de maladies, & principalement pour les fievres malignes. Voiez Essance Solaire.

PANACÉS. C'est un nom qu'on a donné à plusieurs sortes de plantes de genres tout à fait différens, à cause des vertus admirables qu'on leur attribue. On en decrira ici trois; le Panacés Chirocien, le Panacés Heraclien, & le Panacés Asclepien.

Panacés Chirocien, en latin *heliantemum* ou *flos solis.*

Description. Il a les feuilles longues, presque comme celles de l'hisope, produisant une fleur semblable à celle de la quinte-feuille, plus grande toutefois, & jaune comme de l'or; elle jette plusieurs jettons minces, & durs comme du bois; sa racine fait deux branches qui s'étendent de côté & d'autre entre deux terres, & qui sont fort chevelues & dures comme le bois.

Lieu. Cette plante croît sur les monts Pelius de Thessalie, dans les lieux gras.

Propriétés. Elle est propre pour consolider les ulceres & pour étancher le sang des racines; elle guérit aussi les ulceres de la bouche & des parties honteuses, si on les lave de sa décoction faite avec du vin. Pris en breuvage, il est singulier à ceux qui crachent le sang; étant broié avec ses racines, il est souverain aux caguessangues, & même pour arrêter l'abondance du flux menstrual.

Panacés Heraclien, en latin *sphondilium* ou *Panax Heracleum.*

Description. Il pousse une tige haute, grosse & cotonée, blanche par dehors, & ligneuse; il a des feuilles grandes, vertes, rudes, la plupart qui sont au pié de la tigo, couchées par terre, semblables à celles du figuier, partagées en cinq, & découpées à l'entour; il y a aussi d'autres petites feuilles autour de la tige jusques en haut, où il y a un bouquet comme celui de l'aneth. Il produit des fleurs jaunes & une graine bouillante, odorante & chaude. Sa racine est longue, blanche, odorante, remplie d'un suc qu'on tire par incision, on le nomme oppopanax, il s'épaissit & prend une consistance de gomme, qui devient jaune en sa superficie.

Lieu. Cette plante croît en Cirene, en Libie, en Macedoine, en Béotie & dans les lieux circonvoisins.

Propriétés. Le meilleur oppoponax, est celui qui est fort amer, blanc, roussâtre au dedans, & jaune au dehors; il faut le choisir lisse, gros, fragile, tendre, d'odeur forte, & qui se fond incontinent en l'eau. Il échauffe, mollifie & subtilise.

Panacés Asclepien, en latin *ferula minor.*

Description. Il pousse une tige grêle, de la hauteur d'une coudée, qui commence dès le bas, par de petites branches qui en sont garnies, opposées les unes aux autres jusqu'à leur extrémité. Elles sont toutes séparées par des filamens comme des cheveux, approchant de celles du fenouil, un peu plus grandes & velues, & fort odorantes. Au sommet de la tige il y a un bouquet qui porte la fleur jaune & odorante, sa racine est petite & deliée.

Lieu. Cette plante croît sur les côteaux & dans les lieux rudes.

Propriétés. Ses fleurs & sa graine sont propres contre les ulceres, même contre les corrosifs, en les appliquant avec du miel. On les boit avec du vin contre les morsures des serpens, & on les applique aussi dessus avec de l'huile; ce Panacés Asclepien est singulier pour guérir les maladies chroniques.

PANACHE. C'est un terme dont les curieux Fleuristes se servent quand ils parlent de tulipes, d'anemones, de roses, d'oreilles, d'ours, & autres, qui ont le fond de leur couleur naturelle raié de blanc & de jaune; on dit *une tulipe Panachée, une tulipe qui commence à panacher, &c.*

PANADE. *Voyez* Regime de vivre pour les enfans.

PANAGE. *Voyez* Bois.

PANAIS, ou pastenade en latin *Pastinaca.* C'est une plante dont on distingue deux especes. L'une cultivée & l'autre sauvage. On ne decrira icy que le Panais cultivé, le sauvage, n'en étant différent qu'en ce qu'il a les feuilles plus petites, la racine plus ligneuse, par conséquent plus dure & moins bonne à manger.

Description. Sa tige s'éleve à la hauteur d'environ trois ou quatre pieds; elle est grosse, canelée, vide & rameuse. Ses feuilles qui sont amples, sont semblables à celles du frêne, elles sont oblongues, rangées par

paires d'un goût agréable, d'une couleur verte-brune. Ses fleurs sont en ombelle ou en parasol. Sa racine qui est en usage dans les cuisines, est charnue, blanche & plus grosse que le pouce. Elle a dans son milieu un nerf qui parcourt toute sa longueur; elle est d'un bon goût, & son odeur n'est point desagréable.

Lieu. Cette plante croît dans les jardins, où on la cultive.

Propriétés. Les deux especes ont les mêmes propriétés. Elles sont vulneraires & apéritives. Elles sont bonnes pour les vents, & pour les vapeurs; elles provoquent les mois aux femmes. On dit qu'étant pris avec du vin ou en oxicrat, elles sont bonnes contre la piquûre des scorpions.

Culture des Panais.

Les Panais ne se multiplient que de graine qui est plate d'un rond un peu ovale, & comme bordée, rayée dans sa longueur, de couleur de paille un peu brune. On la cueille quand elle est mûre, & on la laisse un peu sécher au soleil. On la seme au Printems dans une bonne terre bien amandée, grasse & humide.

PANARIS, ou mal d'avanture. C'est un mal qui vient au bout du doigt, & qui cause une douleur très-sensible.

Remedes pour le Panaris.

Aussi-tôt que vous serez attaqué de ce mal, trempez votre doigt à plusieurs reprises, dans l'eau bouillante. Si vous avez des cendres de sarment, faites en une lessive, & trempez y souvent votre doigt: ce remede est éprouvé.

Pour appaiser la douleur du Panaris.

Mêlez de l'huile de violettes avec du blanc d'œuf, & appliquez ce mélange sur le Panaris. *Voyez* MAL d'avanture. ONGLÉE.

PANCALIERS. C'est une espece de choux qui ont pris leur nom de la Ville de Pancaliers en Piémont, d'où ils ont été apportés. *Voyez* l'article CHOU.

PANCHIMAGOGUES. *Voyez* Remedes.

PANIC ou *panis*, en latin *panicum*.

Description. Il est semblable au millet à l'égard du chaume, de la feuille, & de la racine. La difference est dans l'épi; parce que le Panic l'a long d'un pié, fort serré & garni d'une grappe fort épaisse qui a plusieurs grains velus. Il y en a une espece dont les grappes sortent un peu dehors, comme s'il y en avoit plusieurs; & celle-ci est fort fertile. Les épis de quelques uns sont blancs; des autres jaunes, & des autres roux.

Lieu. On le seme dans les champs & dans les lieux humides.

Propriétés. Il a les mêmes vertus, que le millet, il nourrit peu, il est desficatif, astringent & rafraîchissant; on en fait du pain qui resserre, c'est pourquoi on le donne à ceux qui ont la dissenterie, quoiqu'à dire le vrai, le grain serve plus aux oiseaux qu'aux hommes.

PANICAUT, chardon-roland, ou chardon à cent têtes, en latin *eryngium*. On en distinguera ici deux sortes, le Panicaut commun, & le Panicaut marin.

Description du Panicaut commun. C'est une plante épineuse; ses feuilles sont larges, rudes sur les bords, & d'un goût aromatique. Quand elles commencent à venir elles sont tendres; mais lors qu'elles croissent, elles sont fort piquantes au sommet des tiges, à la cime desquelles il y a plusieurs têtes rondes, comme des boules environnées d'épines, dures, fortes & rangées comme des étoiles, dont les unes sont vertes, les autres blanches, & quelquefois on en trouve de bleues.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux rudes & sabloneux, on en trouve auprès de Trente & ailleurs. Elle fleurit en Juin & en Juillet.

Propriétés. Sa racine échauffe; étant bûe, elle provoque l'urine & les mois, & chasse les ventosités; bûe dans du vin, elle sert contre le poison, les morsures des serpens, & aux maladies du foye, on en prend le poids d'une dragme. Les jeunes feuilles sont bonnes à manger, on les confit avec du sel.

Description du Panicaut marin. Il a les feuilles plus larges que le précedent, elles sont environnées de pointes & d'épines; ses racines sont plus longues, plus tendres, & meilleures à confire que celles du Panicaut, découpées tout autour, de couleur de verd naissant commun. Sa tige est plus charnue, plus grosse & plus unie, avec des têtes bleues.

Lieu. Cette plante croit sur le rivage de la mer, sur-tout auprès de Venise, & à Jerols. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétés. La décoction de ses racines desopile le foie, & est fort bonne à la jaunisse, & à l'hidropisie. Sa racine, prise en décoction de buglose ou de mélisse, est bonne au mal de cœur, à l'esquinancie, aux obstructions des reins & de la matrice; prise avant le repas, elle empêche de s'ennivrer & resserre le ventre.

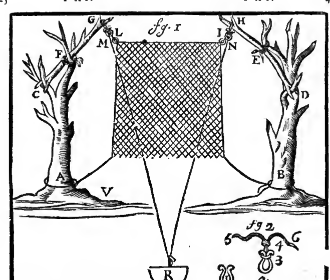
PANIS. *Voyez* BLÉ.

PAN & panne. *Voyez* PAON.

PAN-DE-RETS. Ce sont des filets avec quoi l'on prend les grandes bêtes.

PANTIERE. C'est un fillet qui sert à prendre les oiseaux, principalement les bécasses. Ceux qui s'occupent à cette sorte de chasse ont soin de faire ébrancher dans une clairiere deux arbres A & B, & d'y ajuster deux branches ou perches C G, & D H, de maniere qu'elles tiennent assez ferme, pour soutenir la Pantiere; ces perches doivent être garnies à leur extrémités G & D de deux poulies ou boucles de verre (fig. 1.) qui servent à passer les cordes R M & R N, afin d'avoir la liberté de descendre commodément la Pantiere suspendue à ses cordes, lorsque quelque oiseau se sera jetté dedans. Voyés la figure suivante,& consultez l'article des bécasses, où il est parlé de la maniere de tendre la Pantiere. Nous allons encore en dire quelque chose, pour un plus grand éclaircissement.

Quand la saison approchera de tendre les Pantieres, vous devez avoir soin de faire nettoier la place où doit tomber le filet, & renouveller les perches qui sont au haut des arbres, si elles sont pourries; sinon les faire relier avec de nouveaux liens, & remettre d'autres poulies ou boucles de verre, parce que les cordes qui passent dedans, les usent à la longue, & que les cordes avec lesquelles elles sont pendues, se poutrissent. Il faut aussi accommoder la loge, remettre un autre crochet en terre, & visitez le filet s'il n'y a rien de rompu ou mangé des rats & souris, & le thabiller. On aura deux ou trois livres de cordes, qui seront fortes, moins grosses que le petit doigt; les Cordiers les appellent de la bablue. Quand tout sera en état vous irez sur le lieu aux heures de la volée, c'est-à-dire le matin au point du jour, & le soir au soleil couché, & vous tendrez la Pantiere en cette sorte.



Deploiez la corde au milieu de la place nette, & faites une boucle au bout d'une de vos fiscelles qui pend aox arbres, & tirez la jusqu'à ce qoe la corde soit passée dans la poulie, & lors que vous en aurez le bout, attachez y une pierre pesante de quatre ou cinq livres & laissez la au pié de l'arbre. Puis prenez l'autre bout de la corde, portez la au crochet R, coupez la d'une longueur convenable, faites y une boucle comme à l'autre bout, & passés la au crochet, comme vous le voiez dans la prémiere figure, ajostés l'autre de même. Cela fait, déploiés le filet dans le milieu de la place nette, entre les deux arbres, portés en un bout au côté A, & liés le à la pierre où est attachée la corde, & l'autre bout du filet sera lié pareillement à la pierre du côté B. Après quoi vous irés proche le crochet R, & tirerés les deux cordes ensemble sans ôter les bouts qui sont passés au crochet, & quand le filet avec les pierres qu'on suppose être aux extrémités M N, sera remonté jusques aux poulies, comme on le voit dans la prémiere figure, vous tournerés les deux cordes ensemble trois ou quatre tours sur le crochet, pour empêcher que le filet & les pierres ne tombent à bas ; puis vous attacherés chaque fiscelle, qui pend à chaque coin du bas du filet au pié des arbres A & B, afin de le tenir en état, & d'empécher que le vent ne le fasse aller de côté & d'autre.

Le filet étant bien tendu, il faut detourner les cordes dessus le crochet, & s'asseoir dans la loge R, les tenir fermes des deux mains, & prendre garde qu'elles ne soient embarrassées l'une avec l'autre, ni autour du crochet, ni à vos pieds; autrement il se pourroit faire qu'une becasse venant à donner dans le filet, s'échaperoit, s'il y avoit quelque chose qui empéchât les cordes de couler : c'est à quoi l'on doit bien prendre garde.

Pendant que vous tiendrez les cordes, & que vous serez dans la loge, aiez toujours la vûe sur le filet, afin d'ouvrir les deux mains, & de lâcher les cordes si-tôt qo'une becasse frappera contre la Pantiere, où elle s'envelopera incontinent, & tombera avec le filet sur la terre. Il faudra promptement lui rompre une aîle, & avec le pouce lui crever la tête, puis sans s'amuser à la vooloir ôter du filet, il faut courir au crochet, reprendre les deux cordes ensemble, remonter le filet, & le retirer dans la loge comme auparavant, & quitter derechef pour en prendre d'autres. Quelquefois on n'a pas le tems de remonter le filet, qu'il en passe par-dessus, & d'autres donnent dedans qu'il n'est qu'à demi monté. Vous pouvez juger par là, que plus la personne est prompte à tendre & à remouter la Pantiere, plus elle prend de gibier.

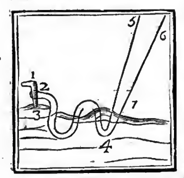
Il arrîve assez souvent qu'il s'y prend une compagnie de perdrix tout d'un coup, principalement quand il y a quelque piece de terre ou de vigne proche, & à l'endroit de la passée, & le plus souvent quand il s'en rencontre des deux côtés. Lors que la passée ou clairiere est sur un chemin, mais un peu à l'écart, on y prend par rencontre des liévres, des renards, & des loups. C'est par cette raison que vous devez toûjours porter quelque bâton ferré pour les tuer, ils ne s'y prennent pourtant pas si aisément, que les becasses. Encore qu'ailleurs je montre la maniere de prendre les bêtes à quatre pieds, je ne crois pas que l'on trouvo à redire si j'en parle en ce lieu, puis que c'est un sujet qui a du rapport avec celui-ci.

Je voas dirai donc qu'il ne faut pas que le filet traine à terre, il en doit être élevé de quatre pieds. Si l'animal vient devant vous, il faodra le laisser passer le filet, & si-tôt qu'il aura passé, le laisser tomber ; en même tems faire du bruit pour épouvanter la bête, qui, voulant retourner sur ses pas, s'enveloppera dans la Pantiere, & vous la tuerez & retirerez

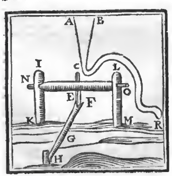
promptement pour remonter le filet. Si par hazard elle venoit de derriere vous, il faut attendre qu'elle soit avancée jusques à une ou deux toises du filet que vous laisserez tomber, & l'épouvanterez en même instant. Elle voudra retourner sur ses pas, lors qu'elle appercevra la Pantiere; mais vous voiant elle fuira du coté du filet; & se jettera dedans.

Si le Pantiere est tendue proche d'un étang ou des prairies aquatiques où les canards fréquentent, on y en prendra; mais il faut que la loge soit si bien faite, qu'ils ne puissent vous appercevoir.

Il y a deux moiens pour tenir les cordes de la Pantiere sans se faire mal aux mains, & vous garantir du froid.



Le premier moien est représenté dans cette figure ci. Supposé que le crochet R, de la figure précédente soit marqué ici par le chiffre 1. les bouts des deux cordes 2. & 3. & que les deux lignes 5. & 6. soient les cordes bandées, qui tiennent le filet tendu, lorsque vous serés assis dans la loge, tenés bien fort d'une main l'endroit marqué 7. & de l'autre main passés les deux cordes ensemble redoublées au chiffre 4. entre vos jambes, & rapportés les par dessus la cuisse, puis les tenant bien ferme quittés l'endroit 7. & avec l'une ou l'autre main, vous tiendrés ainsi les cordes sans peine; mais soiés bien prompt à l'ouvrir, & écartés les genoux, quand la beccasse donnera dans le filet.



L'autre maniére pour tenir le filet sans avoir froid ni se blesser les mains, est représenté dans cette figure. Supposé que le siege de la loge est vers la lettre R, coignez un piquet H, gros deux fois comme le pouce & qu'il soit élevé de terre de quatre doigts, & à un pié & demi de piquet en allant vers la Pantiere aux endroits marqués K & M. Mettez en terre deux autres gros piquets I L, qui soient élevés de terre environ un pié tout au plus; ils doivent être percés à deux pouces près du bout d'en haut d'un trou à mettre le doigt. Aiez un morceau de bois N D O, qui soit tourné, & que les deux bouts N O ne soient pas plus gros que le petit doigt, afin qu'ils tournent facilement dans les deux trous des piquets, I L où on les fera entrer. Il faudra faire un trou au milieu de ce bois tourné, qui soit assez gros pour y mettre une cheville grosse comme le doigt, & longue de cinq ou six pouces. Ce morceau de bois doit être fiché dans les trous avant que de coigner les deux piquets.

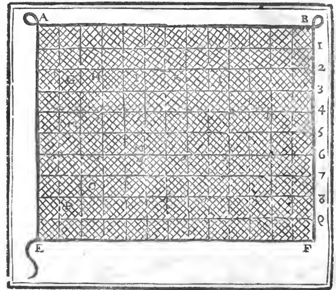
Aiez outre cela un morceau de bois H G F, qui soit plat comme quelque morceau de douve de tonneau, & l'entaillez par les deux bouts en forme de croissant, afin qu'il se puisse tenir joignant le piquet H. La machine ainsi faite, quand vous aurez tendu & monté le filet, supposez que les deux lignes A B en soient les cordes; levez les toutes deux d'une même main, & de l'autre les doublant à la lettre C, tournez les un tour sur le bout D de la cheville du milieu; puis en poussant l'autre bout E, du côté du filet, vous ferez faire au moulinet, ou au morceau de bois rond N O, deux tours, & l'arrêterez en posant l'un des bouts de la marchette H, contre le piquet H, & l'autre F, contre le bout E de la cheville, si bien que le poids de la Pantiere fera que le moulinet voulant tourner, sera arrêté par la marchette. Vous pouvez donc par ce moien tenir les mains dans vos poches, sans avoir crainte que le filet tombe, mais aiant toûjours le bout du pié sur le milieu G de la marchette, & d'abord qu'une beccasse donnera dans la Pantiere, donnés du pié, le filet tombera aussi promptement, que si vous le teniés avec les mains.

Pour faire une Pantiere en tramail, ou contre-maillée.

Les Pantieres triples, ou contre-maillées servent principalement pour les passées qu'on a faites autour des forêts; elles sont commodes en ce qu'une même personne en peut tendre plusieurs, sans être obligée d'y guetter, car les beccasses s'y prennent d'elles-mêmes, vous en avez un modelle dans la figure suivante.

Pour y travailler, vous devés prendre la mesure de la largeur & hauteur du lieu où elle doit servir, & l'attacher à un clou pour faire l'aumé en mailles quarrées, comme on l'enseigne dans l'article du filet, où il est parlé de la maniere de faire un filet fermé comme un sac. Cet aumé sera de bon gros fil retors en quatre brins, & les mailles de dix ou douze pouces de large. La toile doit être de fil bien delié, retors en deux brins, & la maille de deux pouces de largeur, ou deux pouces & demi. On prendra cette toile deux fois ou deux fois & demi, aussi longue & large que l'aumé, afin qu'elle ait beaucoup de poche, il la faut mettre entre deux aumés, & monter tout le filet en cette sorte.

Étendés un des aumés à terre dans une grande place bien unie, & nette de brins de bois, & autres choses qui pourroient vous nuire; attachés les des quatre coins A B E F, avec des piquets; puis passés une ficelle bien unie & sans aucun nœud, dans le dernier rang de mailles qui fait tout le tour de la toile: ce qui étant fait, il faudra attacher le bout de cette ficelle, & le coin de la toile au coin A, de l'aumé, puis menant la ficelle tout au long du bord A Q B, on la liera pareillement avec un coin de la toile, au



coin B de l'aumé, & de la en continuant de mener la fiscelle, on attachera un autre coin de toile à la lettre F, & enfin le dernier coin à E; après quoi, on dispersera la toile également, en sorte qu'elle fronce & poche par-tout; puis vous passerez l'autre aumé par-dessus cette toile, pour lier aussi ses quatre coins avec ceux de l'autre A B F E. Quand la toile sera ainsi renfermée entre ces deux aumés, il faut prendre de bon fil, & attacher le bord des deux aumés, & la fiscelle qui passe dans le bord de la toile ensemble, comme on le voit par les brins de fil, qui paroissent marqués des chiffres, 1 2 3 4 5 6 7 8 9. & faire de même tour autour du filet, pour n'en faire qu'un des trois qui sont les uns sur les autres. Il faudra aussi dans toote son étendue en certains endroits, comme de trois pieds en trois pieds, lier avec un brin de fil les deux aumés ensemble, comme on voit par les endroits marqués des lettres GHIKLMNOP, & autres lieux où il y a de petits nœuds, afin que le filet étant tendu en l'air, la toile ne descende pas dans le bas, ce qu'elle feroit, si les aumés n'étoient ainsi liés ensemble, & il se trouveroit quelquefois plus de poches en un endroit qu'en l'autre.

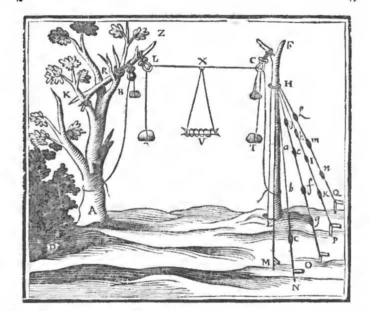
Aiant ajusté toute la Pantiere, l'on prendra une corde de la grosseur du petit doigt, qu'on coudra tout autour pour la border, il faudra laisser aux deux coins A B deux boucles de la même corde, longues chacune de demi-pié, & aux deux autres coins E F, on laissera pendre deux autres bouts de corde longs d'une toise, pour lier le filet aux arbres, le tenir en état pendant les grands vents, & afin que les beccasses s'y prennent mieux.

Il faudra teindre cette Pantiere en couleur brune, parce qu'elle paroitroit trop.

Pour faire des Pantieres aux grandes Forêts.

Dans les grandes forêts où le bois est également fort & haut, il est bien difficile de faire des clairieres à moins d'abbatre quantité d'arbres, & encore ne seroit-on pas assuré que la Pantiere y fût bonne, si ce n'étoit qu'il y eût quelque place de dix oo douze arpens, ou plus, qui fût sans arbres, & que la clairiere y aboutit. Si cela ne se peut, vous pouvez experimenter l'invention qui est representée dans la figure suivante. Je suppose que voos sachiez, ou que vous ayez lû ce qui est dit touchant le vol de la beccasse, dans son article.

Choisissez quelque endroit au bord de la forêt qui soit bien net, par exemple, je suppose les arbres, A D, pour la forêt; & l'espace entre l'arbre A, & la lettre E la place nette, qui doit avoir cinq ou six toises de largeur, choisissez un arbre haut & droit au bord du bois, comme seroit celui marqué A; afin de l'ébrancher du côté de la place nette, & attacher au haut une perche forte, marquée des lettres K R Z, comme on l'a enseigné dans l'article de la beccasse. Cherchez dans la forêt un arbre médiocrement gros, E F, qui soit le plus haut & le plus droit qu'il sera possible. Après l'avoir ébranché d'un bout à l'autre, transportez le sur le lieu de la Pantiere, & faites un trou en terre à l'endroit E, qui soit profond de trois, quatre, ou cinq pieds, & éloigné de six ou sept toises du bord de la forêt A. Posés dans ce trou, le gros bout de l'arbre coupé; élevez le & l'arrêtez tout droit, ayant lié auparavant à deux ou trois pieds proche le bout F, plusieurs liens de bois attachés bout à bout les uns des autres, comme vous le voiez par les lettres a, b, c, d, e, f, & les autres, afin de les arrêter ferme avec des crochets de bois mis en terre tout autour. Ils doivent être éloignés du pié E, d'une toise & demi, & de la façon que sont les cordes qui tiennent un mât de navire, ou d'un bateau. Il faudra pourtant prendre garde de n'en point mettre qui aillent dedans la clairiere ou espace A E, de



crainte que le filet ne s'y embarrasse. Vous aurez soin de planter si bien votre arbre coupé, que la pointe F soit panchée d'environ deux pieds sur la passée vers la forêt ; & d'y attacher de bonne heure une poulie C au petit bout avec une corde ou ficelle passée par dedans, de même qu'à l'arbre A, où se voit la poulie L.

Vous y pourriez bien laisser les grosses cordes ; mais parce que les larrons seroient peut-être tentés de les prendre, je vous conseille de n'y laisser que des ficelles & même de les faire courtes, y attachant quelque petite ficelle B à un bout, & l'autre au tronc de l'arbre, en un endroit où l'on ne puisse toucher sans monter, principalement à celle de l'arbre coupé E H ; & si vous voulez encore mieux faire, portez avec vous une échelle légere, de six ou huit pieds de haut, pour frustrer les larrons, & vous exempter de la peine qu'il vous faudroit prendre de monter au haut de l'arbre, quand on a pris les cordes.

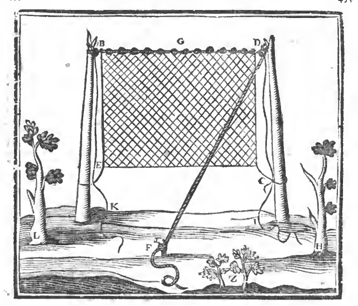
Je veux vous donner une autre invention, qui est, qu'aiant détaché le filet des pierres, après que la volée est finie, vous preniez les deux cordes ensemble, & remontiez les pierres jusques aux poulies, puis ayant fait un nœud X vous le laissiez monter seulement deux ou trois toises, selon la hauteur des poulies ; puis ayez un V, long de deux pieds, fendu par les deux bouts, sur lequel vous ploierez tout le reste de la corde. Vous ferez après cela passer ces deux brins dans les deux fentes des bouts du morceau de bois, & laisserez aller le tout en haut, ainsi les pierres S T baisseront jusques à la moitié de la hauteur des arbres, à cause que les cordes sont nouées ensemble à la lettre x, & le reste pendra avec le bâton V ; si bien que pour les avoir, il faudra prendre une longue perche avec un crochet au bout pour acrocher le morceau de bois V, & le tirer. Ou bien il faut avoir une ficelle, & attacher au bout une pierre grosse comme un œuf, pour la jetter entre les deux cordes par dessus le bâton V, & le tirer par ce moien comme avec le crochet.

Pour le surplus de la Pantiere, on observera tout ce qui a été dit. Il me reste à vous dire qu'il se peut faire un nombre de ses Pantieres tout autour d'une forêt, & même qu'une personne en peut tendre dix ou douze, si les filets en sont triples ou contremaillés comme on l'a enseigné dans la figure précedente.

Autre sorte de Pantiere qui s'appelle volante.

Aiant montré la maniere de faire deux sortes de Pantieres, je croirois pécher contre le dessein que j'ay de donner la connoissance des inventions propres à prendre les oiseaux de passage, si je ne disois rien de l'usage de la Pantiere volante, ou à bouclette, que quelques-uns appellent pantine & panteine, qui est utile en tous lieux, principalement aux pays où il n'y a que des bois taillis & des forêts, dont les proprietaires ne voudroient pas souffrir qu'on abatît les arbres & les branches necessaires pour construire les deux sortes de Pantieres dont j'ai parlé.

Aiez



Aiés deux perches E B D C, grosses comme le bras, longues de trois toises & demi, bien droites & legeres, coupées en pointe par le gros bout; vous attacherés à chaque petit bout B D une boucle de fer, ou de cuivre, ou de quelque autre matiere propre pour servir en façon de poulie. Vous aurés aussi un filet ou Pantiere à la bouclette, dont j'ai montré la fabrique en son lieu; par dedans ces bouclettes, il faut faire passer une fiscelle forte, qui soit unie & longue de douze toises. Cette fiscelle est marquée des lettres B G D F, vous la plierés, afin qu'elle ne se méle pas avec le filet.

Aiez pareillement un crochet de bois F, long d'un pié, & liés le avec tout le bagage, pour vous en servir au besoin.

Il est à noter que cette Pantiere ne se tend que sur le bord d'un bois taillis proche d'une piece de terre ou des vignes, dans les grands chemins, ou allées d'une forêt ou d'un parc, principalement quand ces endroits aboutissent sur des campagnes ou placiers qui se rencontrent dans le milieu des bois.

L'on peut encore la tendre au long d'un ruisseau à la queue d'un étang, ou bien d'une coulée de prés à la venue des forêts; en un mot dans tous les lieux où vous croiés qu'il passe des beccasses. Pour tendre cette Pantiere, il faut s'y prendre en cette sorte: Supposez que l'arbre L soit d'abord du bois, ou autre endroit où vous désirez tendre; déploiés le filet, prenés un bout de la grosse fiscelle qui passe dans les bouclettes, & l'attachés au bout de la perche, à la lettre B. Passés une petite fiscelle E K, dans la boucle qui est au bout B, & la nouez à la prémiere bouclette B de la Pantiere, afin de la tirer comme un rideau de lit. Piquez après cela la perche B E, tout au bord du bois L, de sorte qu'elle tienne bien ferme en terre, & soit un peu panchée vers l'arbre H, prenés l'autre bout F de la grosse fiscelle, & passés le aussi dans la boucle D, qui est liée à la pointe de la perche D C, que vous piquerez pareillement en terre, à cinq ou six toises loin du bois, ou de l'autre perche B E. Après cela, retirés vous à à sept ou huit toises du filet au pié de quelque buisson ou arbre, ou bien de quelque branche qu'on aura piquée exprès vis à vis de la Pantiere, comme au lieu marqué Z ou F. En cet endroit il faudra fichee le crochet, & y lier le bout de la grosse fiscelle, & ensuite la tirer toute, jusques à ce que le filet soit monté. Alors vous tournerés la corde, deux ou trois fois autour du crochet, afin de la tenir arrêtée pendant que vous irez tirer la petite fiscelle E K, pour étendre le filet: ce qui étant fait, retournez au crochet, détournés la corde, & asseiez-vous auprès du buisson sans remuer, aiant toûjours la vûe du côté de la Pantiere, afin de la laisser tomber quand la beccasse donnera dedans, & si-tôt qu'elle sera prise il faudra la tuer, & remontor promptement le filet, tirer la petite fiscelle pour le tendre, & faire comme la prémiere fois. Il ne sera point mal à propos de mettre une petite fiscelle à la derniere bouclette D du filet, comme à l'autre côté, on en aura plûtôt ajusté la Pantiere. Ceux qui tendent ordinairement cette sorte de filet, portent avec eux une longue perche avec quoi ils étendent le filet sur la grosse fiscelle, mais l'invention en est meilleure avec deux petites fiscelles, comme je viens de dire: l'experience vous instruira du reste.

Observations sur les Pantieres volantes ou à bouclettes.

Ces sortes de Pantieres ne se font que de mailles en lozanges, parce qu'il faut qu'elles coulent au long d'une corde, ainsi qu'un rideau de lit. Elle ne doit pas avoir plus de cinq ou six toises de large, & deux

& demi, ou trois toises de hauteur. Les mailles auront deux pouces de largeur ; on peut si on veut, les faire de deux pouces & demi, ou trois pouces de largeur, & non davantage. Il faut que ce filet soit fait de fil bien delié, mais fort ; & attacher des bouclettes de cuivre à toutes les mailles du dernier rang d'en haut B D. J'ai amplement décrit la maniere d'ajuster ces bouclettes, il faut commencer ce filet comme je l'ai dit en son lieu, & faire la levûre deux fois aussi longue, qu'on veut que la Pantiere ait d'étendue. Puis lui aiant donné le quart de plus que la mesure de la hauteur, on accommodera les bouclettes, lesquelles étant ajustées en l'état qu'elles doivent être, vous passerez une corde médiocre, ou bien une ficelle grosse comme une plume à écrire par dedans toutes ces bouclettes.

On aura deux autres petites ficelles B E D C, qu'on passera par le dernier rang de mailles des deux côtés, dont l'une sera attachée à la bouclette B, & l'autre à la bouclette D pour tenir la Pantiere en état, quand on s'en servira ; c'est pourquoi on laissera les deux bouts E & C, libres & plus longs que la hauteur du filet de dix ou douze pieds. Si vous me croiez, vous teindrez cette Pantiere en couleur brune, aussi-bien que les autres.

Moien pour faire les Pantieres de toutes façons de mailles.

On fait ordinairement les Pantieres en mailles à lozanges, parce qu'il se rencontre peu de personnes qui les sachent faire d'une autre façon. Pour moi je conseillerai toûjours de les faire, tant qu'on pourra, de mailles quarrées, ainsi que je l'ai dit. Étant faites de cette sorte, & étendues dans la passée, elles ne paroissent presque point, & quand il s'y mêle quelque brin de bois, on les en ôte facilement, ce qui fait trop froncer les filets en certains endroits, & rendent un espace obscur, qui épouvante la beccasse, & la fait retourner en arriere, ou passer par-dessus.

Il y a encore à redire aux Pantieres à lozanges, en ce qu'il faut plus de fil & de travail, qu'aux filets en mailles quarrées, qui sont plûtôt faites, & ausquelles il n'y a pas une maille superflue, je les mets l'une & l'autre à votre choix.

Si vous faites la Pantiere de mailles à lozanges, prenez la mesure de la largeur du lieu où vous la voulez tendre, & faites la levûre deux fois aussi longue que cette mesure. Sa hauteur sera depuis la branche où est la poulie jusques à deux pieds proche de la terre, & pour vous le mieux faire comprendre, consultez la prémiere figure de cet article. La largeur se prend depuis la lettre V, jusques à la lettre X, qui sont les endroits où doivent tomber les pierres, qu'on suppose être attachées en M & N. Quand le filet sera tendu, la hauteur doit être prise à la poulie I, en descendant proche la lettre X. Vous ferez donc le filet d'un tiers plus long que cette hauteur ; parce qu'étant étendu en large, il s'accourcit du tiers. Lors que tout le filet sera maillé, vous passerez une corde un peu moins grosse que le petit doigt, dans toutes les mailles du dernier rang M N, & vous arrêterez les deux côtés, attachant les six prémieres mailles du rang ensemble à la corde, en sorte qu'elles puissent couler, vous en ferez autant à l'autre côté. Ces deux espaces seront éloignés suivant la largeur de la passée, laissant le reste des mailles du haut de la Pantiere, libre ; afin de pouvoir couler d'un côté & d'autre, ainsi qu'un rideau de lit. Après cela, il faudra attacher à chacune de ces cordes une ficelle, qu'on fera passer dans le dernier rang de mailles des côtés, afin de lier le filet en état aux deux arbres A B. On laissera pendre un pié ou deux de la corde à chaque bout du filet, pour attacher la Pantiere aux pierres, lors qu'il la faudra tendre.

Si vous voulez que la Pantiere soit en mailles quarrées, prenez la largeur & la hauteur, ainsi que je viens de dire, & travaillez comme je l'ai dit ci-devant.

Le filet étant achevé, bordez le par en haut, avec une corde assez forte, & passez deux ficelles par les mailles des deux côtés, de même qu'à celle qui est faite en lozanges, y laissant aussi deux bouts de la corde pour la lier aux pierres.

PANTOIS. C'est une maladie, à laquelle les Oiseaux de proye sont sujets. *Voyez* OISEAU de proye.

PAO

PAON. C'est un Oiseau qui est assez connu à cause de la beauté de sa queue, qui est diversifiée de differentes couleurs & qui semble représenter de grands yeux. On distingue deux sortes de Paons, le domestique & le sauvage. On nourrit le domestique dans les bassecours, soit par curiosité, soit pour avoir des Paonneaux, qui sont un fort bon manger. La femelle est appellée Panne & Paonnesse par quelques-uns. Les Paons montent sur les lieux les plus élevés pour se jucher, comme sur les maisons & sur les grands arbres, & il n'est pas nécessaire de les renfermer sous quelque couvert.

Ce n'est qu'à trois ans que les Paonnesses commencent à pondre ; elles vont faire leurs œufs dans des endroits écartés.

Ponte des Paonnesses.

Si on veut que la Paonnesse fasse les trois pontes, il en faut donner à couver aux poules les plus grandes, plus adroites & plus vieilles, au commencement du croissant de la lune, & laisser la Paonnesse achever sa ponte. Quand elle couve, elle se retire & se cache du mâle en lieu le plus secret qu'elle peut ; car il ne cesse de la chercher & s'il la trouve, il la bat pour la faire denicher, & casse ses œufs.

Lorsqu'on a eu soin de ramasser les œufs de Paon, on peut les mettre sous une poule pour les faire éclore ; en ce cas on doit donner à la poule cinq œufs de Paonnesse le prémier jour, & neuf de poule ; puis le dixiéme jour, on ôtera les neuf de poule, & on en remettra neuf autres, par ce moien vous trouverez qu'au bout des 30. jours ils écloront tous ensemble. Vous ferez la même chose à plusieurs poules en un même tems, & parce que l'œuf de la Paonnesse, à cause de sa grosseur, ne peut être aisément remué de la poule, vous les remuerez doucement, quand la poule sortira pour manger, & vous marquerez avec de l'encre, le dessus, afin que quand vous voudrez, vous voiez si elle en aura remué & retourné quelqu'un, autrement vous y perdrez votre tems. Quand tout est éclos, il faut donner tous les poulets à une seule poule, & les Paonneaux à une autre. Prenez garde que celle qui mene les poussins, ne voie où hante celle qui mene les Paonneaux, car elle laisseroit aussi-tôt les siens, de jalousie à cause de la grandeur & beauté des autres.

Pour avoir des Paonneaux de couleur blanche.

Quand la Paonnesse couve, si on la veut couvrir d'un drap blanc, elle aura des poussins tout blancs, non de couleur gemmée. Pour ce même effet, on les peut renfermer en des cages ou toits, enduits & polis de quelques draps ou peinture blanche, en sorte que tout ce qu'elle regardera en couvant soit de couleur blanche.

Au bout de trente jours que les petits sont éclos,

& la mere nourrie avec soin en son couvoir, comme on le fait à l'égard de la poule, on la met sous la cage en lieu où le paon ne puisse venir; car il hait & fait mal à ses petits, jusqu'à ce qu'ils aient la crête, & lors qu'ils la font, il les faudra tenir bien chaudement, car ils sont fort malades, & en meurent le plus souvent.

PAP

PAPIER, en latin *Papyrus.*

Description. C'est une plante qui ressemble fort au souchet. Ses tiges sont comme celles des jones, triangulaires, droites, polies, pleines de moële, hautes de 6. ou 7. coudées. Elles ont des feuilles au pié, semblables à celles du souchet ou spargasion. Ses fleurs représentent une toufe de cheveux tout autour, avec une infinité de petites masses & filamens au milieu, qui avancent en dehors, entassés comme ceux de la ferule.

Lieu. Elle vient en Egipte: Pena dit qu'il en a vû dans un jardin à Pise en Italie, d'où il en a la description & la figure.

Propriétés. Le Papier est propre pour faire ouvrir les fistules; on le lie avec du filet; après l'avoir trempé, on le laisse sécher; étant mis ainsi sec dans la fistule, il se remplit d'humidité, & au même tems il s'enfle, ce qui ouvre la fistule. La cendre de Papier sert à resserrer les ulceres corrosifs, particulierement ceux de la bouche, mais la cendre de la carte brulée à encore plus d'efficace; en un mot le Papyrus est d'un grand usage quand il est sec.

Les Anciens se servoient pour écrire de l'écorce de cette plante qui est une espece de roseau. Ils avoient trouvé l'art de la séparer & de la polir pour l'employer. Les Modernes ont inventé une autre sorte Papier qui est d'une très-grande utilité.

PAPIER des Modernes. On amasse une grande quantité de drapeaux, de chifons & de morceaux de toile; on les blanchit, on les brise dans un moulin fait exprès en parties très-menues, lesquelles étant humectées & delayées avec beaucoup d'eau, elles deviennent en une espece de bouillie fort claire. On en ôte la superficie avec une cuiller, & on la jette dans des moules, où cette liqueur prend en s'égoutant, une consistance & une figure telle que nous la voions.

Il est nécessaire de coler le Papier afin qu'il ne boive point. Le Papier gris ou le Papier brouillard n'est point colé, & il est fait des drapeaux les plus grossiers.

Propriétés. Le papier étant humecté est employé pour arrêter le sang, & adoucir l'acreté des playes. On le brûle & on en porte la fumée aux nés des femmes, qui sont attaquées de vapeurs, ou de la passion histérique.

Pour faire du beau Papier rouge.

Prenez une demi-livre de safran bâtard, que vous laverez dans un sac à la riviere, jusqu'à ce qu'il ne rende quasi aucune teinture, mettez le marc dans un bassin, le saupoudrant avec une once de cendre d'alicau, appellée soude; mettez la dans un petit seau d'eau tiede en remuant toûjours; après l'avoir passé, ajoûtez y un peu de jus de citron, pour donner la couleur rouge; il faut que ce soit du Papier de coton, & le tremper dans le bassin.

Pour blanchir le Papier collé sur le verre & en chassis, afin de ne le point recoler tous les ans.

Prenez du blanc de plomb broié à l'eau; étant sec, rebroiez le à l'huile, & peignez en le papier; mais pour le mieux, il faut mêler un peu d'huile crasse,

ce qui le fera resister davantage à la pluie; & pour être plus de durée, donnez y deux couches.

PAPIER. *Pour en ôter les taches. Voyez* TACHE.

PAPIER. *Pour le dorer. Voyez* DORER, Or.

PAPIER GRAS. *Pour le dégraisser, & faire couler l'encre dessus. Voyez* ENCRE.

PAPILLONS. *Voyez* MOUCHE à miel.

PAQ

PAQUERETTE ou Paquette, en latin *Bellis. Voyez* MARGUERITE.

PAQUES. C'est une fête solemnelle que les Chrétiens célébrent chaque année en mémoire de la résurrection de JESUS-CHRIST notre Sauveur. Cette fête est mobile, parce qu'elle n'arrive pas tous les ans le même jour du mois, ni dans un même mois. Les autres fêtes qu'on nomme mobiles dependent de la fête de Paques, pour être célébrées dans l'Eglise. Ces fêtes sont principalement la Pentecote, & la quadragesime. Il est necessaire de determiner la Paque pour fixer les autres. Avant que de donner la métode pour connoitre le jour & le mois ausquels doit tomber la fête de Pâques, il est à propos de faire quelques observations.

1°. La fête de Pâques ne se célèbre que le Dimanche après la pleine lune de mars.

2°. La pleine lune de mars est celle qui est la plus proche après l'équinoxe du printems, que l'on a determiné arriver le 22. de Mars.

Métode pour savoir en quel jour on doit célébrer la fête de Pâques dans une année proposée.

A l'épacte de l'année proposée, ajoûtez 1. ôtez cette somme de 30. le reste marquera le jour du mois de Mars, après lequel arrivera le premier jour de la lune. Si de ce jour trouvé, vous comptez quinze jours, ce sera le jour de la pleine lune, & le Dimanche suivant est le jour où l'on doit célébrer la fête de Pâques.

Exemple. L'épacte de 1719. est 9. à laquelle si vous ajoûtez 1. la somme sera 10. ce nombre étant ôté de 30. il reste 20. qui marque le jour du mois de Mars, après lequel vous devez compter quinze jours, dont le dernier tombera au 4. du mois d'Avril, ce jour sera la pleine lune de Mars; & le Dimanche suivant 9. d'Avril est le jour auquel on solemnisera la fête de Pâques.

Si on avoit choisi pour exemple l'année 1718. la pleine lune seroit tombée avant le 22. Mars, ce qui est contre la prémiere remarque; il auroit fallu transporter le calcul dans le mois d'Avril.

PAR

PARAFIMOSIS. Pilez, & broyez bien telle quantite d'escargots, qu'il vous plaira, dans un mortier de marbre. Sur la fin ajoûtez y quantité suffisante de sain-doux; battez, & mêlez bien le tout ensemble, pour en faire une espece d'onguent, que vous appliquerez sur la partie. Il faut réiterer le même remede soir & matin, jusqu'à parfaite guérison.

Autre remede. Rien n'est meilleur pour le Parafimosis, que de frotter la partie soufrante, avec l'onguent dont voici la composition: vous prendrez deux livres de beurre frais de Mai, & une pinte de suc d'hieble; vous les mettrez dans un chaudron, ou autre vaisseau de cuivre, sur le feu; & aussi-tôt que la beurre sera fondu, vous y jetterez un plein plat de vers de terre avec une douzaine & demi de gros limaçons rouges, que vous aurez nettoyés, & bien lavés auparavant, dans du vin blanc. Vous ferez bouillir le tout, jusqu'à ce que le suc soit entierement consommé, ce que vous connoîtrez quand l'on

guent sera d'un beau verd. Alors il faudra le couler, sans exprimer fortement, & le conserver pour l'usage. Quand on s'en sert, on en fait fondre autant qu'il est nécessaire, & on en frotte la partie, comme nous avons marqué ci-dessus. Puis on la couvre ensuite d'un linge chaud, qui doit toûjours servir jusqu'à parfaite guérison.

PARALISIE. Lorsque l'apoplexie est foible, elle dégénere en Paralisie.

La Paralisie est parfaite ou imparfaite. S'il y a privation de sentiment & de mouvement, elle est parfaite; si le sentiment est perdu, & que le mouvement reste, elle est imparfaite. Les vieillards qui en sont attaqués en guérissent difficilement; les jeunes gens aisément, pourvû que la matiere ne soit pas extrémement froide & humide.

La cause externe de la Paralisie peut venir d'un coup à la tête, d'une contusion négligée, de ce qu'on a dormi dans une cave, sur la terre, au clair de la lune, après midi, ou de ce qu'on a habité dans un lieu humide, ou dans une maison nouvellement bâtie, particulierement à Paris à cause du plâtre, ou de ce qu'on s'est trop exercé aussi-tôt après avoir mangé, ou de ce qu'on boit par excès, sur-tout de l'eau de vie & du vinaigre. Elle peut être aussi causée par le sang, & la mélancolie.

Mais la plus naturelle vient d'une abondante & crasse pituite, qui descendant du cerveau pénetre jusques dans la substance des nerfs.

Ceux qui habitent les pays septentrionaux & meridionaux sont plus sujets que les autres à devenir paralitiques, ainsi que les foulons, les pêcheurs & gens de marine.

L'urine verte est un avant-coureur de la Paralisie, ou du tremblement.

Quoique la Paralisie n'occupe quelquefois qu'une partie de la langue, qu'un bras, qu'une main, ou la moitié du corps, il ne faut pas laisser d'y apporter les mêmes soins, que si elle étoit parfaite, car en négligeant la simple, elle devient générale, & se tourne ensuite en apoplexie.

Remede contre la Paralisie.

Lorsque la Paralisie passe un an, elle est très-difficile à guérir. Pour soulager les vieillards, on les purgera souvent avec des pillules d'agaric, ou d'aloës, la prise sera une dragme, & pour les plus robustes, une dragme & demi. On leur fera faire un cautere au bras, ou à une jambe, & tous les matins, on leur donnera une prise de thériaque, ou d'orvietan.

On leur frottera l'épine du dos d'un baume ainsi composé : Prenez une livre & demi d'huile de noix, une pinte de gros vin, une poignée de camomille, une poignée de sauge, une poignée de rhûe, une poignée d'absinthe. Aiant fait bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que le vin soit consommé, on le coulera, & en même tems l'on jettera dedans trois onces de térébentine de Venise, avec trois muscades bien pulverisées.

Au lieu de ce baume, on leur fera user, si l'on veut, de ce liniment, qui est un peu cher, mais aussi très-souverain. Prenez de l'huile de renard deux onces, huile d'œuf une once, huile de muscade une once, moële de cerf une once, autant d'huile de térébentine; fondez le tout ensemble sur le feu lent, en remuant toûjours, étant hors du feu; ajoûtez ensuite quatre onces d'huile de noix tirée sans feu, prenez deux pots pleins de graisse de bon mouton, faites la cuire jusques à la consomption de la moitié, ajoûtez y un pot d'huile rosat, faites cuire derechef le tout jusques à proportion de la moitié, & frottez en les parties affligées.

Autre remede contre la Paralisie.

Il faut frotter le lieu paralitique avec de l'huile de renard, laurin, ou de castor, en y mêlant de l'eau de vie. Usez souvent d'eau de canelle, ou de millepertuis, ou des conserves de sauge, de romarin, d'un arthritique, de mélisse, & mithridat; faites étuves seches avec décoction de lavande, coq, hieble, sauge, marjolaine.

Et quoique l'on aït évité ces accidens, il ne faut pas toutefois se négliger, car laissant passer quarante jours, la Paralisie se rendroit incurable, particuliérement aux gens déja âgés. Bien souvent elle vient d'un abscès qui est au cerveau, quelquefois des nerfs, qui sont extrémement desséchés : ces deux dernieres ne se peuvent guérir.

Autre remede contre la Paralisie.

Prenez une poignée de blanc de poreau avec leurs racines, & une écuelée de lait. Coupez les poureaux en morceaux & jettez les dans le lait, faites les cuire jusqu'à ce qu'ils soit réduits en pâte. Mettez de cette pâte sur des étoupes, & appliquez en sur la partie incommodée le plus chaudement que vous pourrez.

Autre remede contre la Paralisie.

Après avoir rempli le ventre d'un canard bien gras de clous de gerofle, faites le rotir à la broche; ramassez la graisse qui en tombera, & que vous garderez pour en frotter la partie paralitique. Un chevreau vaudroit mieux qu'un canard.

Autre remede contre la Paralisie.

Prenez des oignons blancs, hachez les bien menu, & les ayant mis dans un pot de terre, vous les mettrez au four, & les ferez cuire, jusqu'à ce qu'ils soient bien mous. Vous aurez soin pendant la cuisson, de tirer de tems en tems le pot, & de remuer les oignons, afin qu'ils ne s'attachent pas au fond, & qu'ils cuisent également. Etant cuits, vous les appliquerez sur toutes les parties paralitiques, réïterant le même remede d'heure en heure, jusqu'à ce que le malade soit guéri.

Sirop pour la Paralisie.

Prenez deux onces de scammonée en poudre très-fine, cinq quarterons du meilleur sucre aussi en poudre, & passez par le tamis fin; & environ le poids de quatre écus de bonne rhubarbe bien pulverisée. Vous délayerez & mélerez le tout dans un demi-setier d'eau cordiale, composée avec le chardon béni, & le chardon roulant, & dans cinq demi-setiers de la meilleure eau de vie. Vous mettrez ensuite la terrine qui contient vos ingrédiens, & qui doit être vernissée, sur un réchaud plein de feu. Au lieu d'eau de vie, on pourroit mettre de l'esprit de vin à proportion. Lorsque le tout commence à s'échauffer un peu, on met le feu à l'esprit de vin, ou à l'eau de vie, & l'on a soin de remuer toûjours avec une spatule, ou une cuillier, jusqu'à ce que le sirop soit fait, étant refroidi, on le garde pour l'usage, la dose est depuis deux cuillerées jusqu'à trois. Il faut donner immédiatement après la prise, environ un tiers de bouillon au malade, & trois heures après un bouillon entier.

PARALYSIE, *Voyez* APOPLEXIE, RHUMATISME.

PARALLELE. C'est un terme emprunté des Mathématiques pour signifier des allées d'arbres avec leurs contre-allées bien plantées, ensorte que les largeurs de chacune soient toûjours égales & bien observées d'un bout à l'autre.

PARC. Terme de chasse. C'est un endroit où

l'on fait la courre pour faire venir les bêtes noires, quand on les a mises & enfermées dans les toiles.

PARC. *Voyez* GARENNE.

PARCHASSER. C'est chasser une bête avec les chiens courans, lors qu'il y a deux & trois heures qu'elle est passée. C'est encore ce que l'on nomme *raprocher*.

PARCHEMIN. C'est une peau préparée; dont le principal usage est de servir à écrire. On emploie pour faire le parchemin la peau de mouton, celle du belier, & quelquefois celle de chevre. Quand il est fait d'agneau, on l'appelle parchemin Vierge.

Pour bien dorer le Parchemin & le papier.

Il faut broier du bol avec de l'eau de gomme adragant; & en mettre deux couches sur le papier ou Parchemin, la prémiere fort claire, l'autre un peu plus épaisse. Lors qu'elle sera seche, il faut prendre avec un pinceau de l'eau de vie & de l'eau de graine de coin, qui se fait en mettant dans un verre de l'eau de ces graines à proportion, & avec un pinceau passer de cette eau sur les couches qu'on a mises, & mettre aussitôt l'or dessus. Quand il est sec, il faut le brunir avec le polissoir.

PARELLE ou patience sauvage, en latin *lapathum*.

Description. C'est une plante dont la tige est haute d'une coudée & demi, canelée, rougeâtre, chargée de fleurs & de branches. Ses feuilles sont comme celles de la blette, quoiqu'un peu plus longues, plus ondées au bord & plus pointues, d'un goût un peu aigre. Ses fleurs sont petites, il leur succede une graine triangulaire, renfermée dans une peau rouge & verte: la racine a un pié de longueur, épaisse d'un doigt, jaune & amere au goût.

Lieu. La Parelle croît dans les terres incultes, dans les jardins, & dans les lieux humides. Elle jette ses feuilles au mois de Mars. Elle fleurit en Juin.

Propriétés. L'eau distillée de ses racines est bonne contre les dartres, élevures de la peau, de la gratelle, & pour ôter toutes les taches du visage: sa decoction dans du vin, quand on s'en sert pendant quelques jours, fait passer la jaunisse. La tisanne de Parelle est propre pour les dartres, la galle & autres maladies de la peau; elle a plus de vertu, si l'on y ajoûte quantité égale de racine d'aunée. Ces deux racines font la principale vertu de l'onguent pour la galle, duquel voici la composition.

Prenez quatre onces de racines de Parelle bien ratissées, & autant de celles d'aunée, coupez les bien menu; faites les bouillir dans un peu d'eau, avec quantité suffisante de beurre. Etant cuites, passez les par un tamis, & sur six onces de pulpe, mettez une once & demi de fleur de souphre. Quand vous voudrez vous servir de cet onguent, seignez & purgez une, ou deux fois vos malades.

La racine de Parelle infusée dans la bierre, est spécifique pour le scorbut. Sa decoction faite avec la fiente de poule, est très-propre contre la galle. On en bassine les parties galleuses. La poudre mélée dans du vinaigre éteint le feu volage. Cette racine s'emploie dans les decoctions & bouillons apéritifs. On peut ajoûter un demi-gros de tartre Martial soluble, sur chaque bouillon. *Voyez* PATIENCE.

PARESSE. La paresse est la cause de la ruine des familles & de la pauvreté qu'on y voit. Selon ces paroles de l'esprit saint, dans le chapitre 21. des Proverbes verset 5. *Omnis piger semper in egestate est.* Tout Paresseux sera toûjours dans la nécessité, & dans le ch. 23. verset 21. *Vestietur pannis dormitatio.* Ceux qui aiment trop le repos, qui dorment la grasse matinée manqueront des choses les plus nécessaires à la vie, & n'auront pas même dequoi s'habiller. Enfin dans le chap. 28. v. 19. *Qui operatur terram suam, satiabitur panibus; qui autem sectatur otium, replebitur egestate.* Celui qui cultive avec diligence ses terres aura du bien en abondance; mais celui qui aimera l'oisiveté, sera accablé de pauvreté & de misere. S. Paul dans sa seconde épitre aux Thessaloniciens chap. 3. v. 10. *Si quis non vult operari, non manducet.* Que celui qui ne veut point travailler, ne mange point; car tous les hommes sont condamnés au travail depuis le péché, & ils rendront compte de tous les momens de tems qu'ils perdront. Ceux-là sont paresseux, qui perdent le tems, ou demeurent oisifs, ou dorment trop, ou qui passent le tems dans le jeu, la débauche, le cabaret, les entretiens inutiles, les promenades, les visites non nécessaires, les vains divertissemens: de là vient qu'on ne réussit pas, & qu'un laboureur, un vigneron, un jardinier, un artisan sont pauvres, parce qu'ils croupissent dans la paresse, & qu'ils ne font que mal leur ouvrage & hors du tems convenable.

PARFUM. Composition du parfum. Prenez une dragme de musc, quatre cloux de gérofle, quatre onces de graine de lavande, civette une dragme & demi, ambre gris demi dragme; faites chauffer le pilon & le mortier. Prenez le musc, cloux & lavandes, & environ pour un sol de sucre blanc, avec un plein verre d'eau d'ange, ou d'eau rose; broiez le tout dans le mortier; prenez une poignée de cette poudre, & incorporez la bien ensemble; puis passez par le tamis, tant que vous tiriez de la force & senteur qui vous plaise. Vous y pourrez ajoûter jusqu'à deux ou trois livres de poudre, même davantage. Pour la civette, il la faut mettre au bout du pilon, en brassant & broiant bien cette poudre; après cela, il faut prendre le poids de six livres de cette poudre, que vous mettrez peu à peu dans le mortier, en incorporant la poudre & la civette, & en les broiant bien avec le pilon. Puis il faut la repasser avec le tamis de crin, pour l'incorporer avec l'autre poudre musquée. Pour l'ambre, il le faut très-bien piler dans le mortier, & y mettre peu à peu environ deux livres de la poudre blanche, ou bien de la grise, ci-dessous décrite, jusqu'à ce que l'ambre soit tout à fait pilé; la passer par le tamis de crin & incorporez les trois poudres ensemble.

Vous prendrez un petit sac de peau de mouton blanche, bien cousu, avec des nervures aux coutures; étant accommodé vous mettrez ces poudres & parfums dedans pour les conserver, & en mettrez tant & si peu que vous voudrez, selon que l'on désire les poudres parfumées.

Poudre blanche, qui entre dans la composition du parfum precedent.

Prenez une livre d'Iris, douze os de seiche, huit livres d'amidon, une poignée d'os de bœuf ou de mouton, brûlez jusqu'à la blancheur; pilez le tout ensemble dans un mortier, puis passez le par un sas de crin assez delié.

Poudre grise.

Prenez le marc qui reste de cette poudre blanche, rebattez le & mélez le avec un peu d'amidon, & un peu d'ocre jaune, pour le mettre en couleur, & du charbon de bois blanc, ou de la braise de boulanger; mélez bien toutes ces choses ensemble dans le mortier, vous pouvez leur donner telle couleur qu'il vous plaira. Enfin il faut passer le tout par le sas de crin, rebattre le marc, le repasser jusqu'à ce que tout soit passé.

Parfum de poudres communes.

Prenez de l'Iris de florence, une livre, des roses séches une livre, benjoin deux onces, storax une once, santal citrin une once & demi, clous de gerofle deux dragmes, un peu d'écorce de citron. Réduisez le tout en poudre dans un mortier, & mettez y vingt livres d'amidon, ou bien de la poudre grise ou blanche, que vous incorporerez bien ensemble, & colorerez comme il vous plaira, puis vous passerez le tout par un tamis.

Parfums pour les malades.

Il y a deux especes de parfums pour les malades; les uns sont secs, & les autres liquides ou humides; & de ses parfums secs ou liquides, les uns sont agréables, & les autres d'une odeur qui ne plait pas.

Parfums secs.

Pour fortifier le cerveau d'un malade. Faites brûler dans sa chambre, des poudres cephaliques.

Pour fortifier le cœur. Faites brûler des poudres cordiales.

Pour fortifier la poitrine, & empêcher que les serosités ne tombent dessus. Il faut brûler des poudres astringentes.

Pour appaiser les vapeurs histériques. Faites brûler du papier, de vieux linges, de vieux souliers, des poudres histériques, &c.

Pour exciter le flux de bouche. Faites brûler des poudres mercurielles.

Enfin pour les autres indispositions, ou maladies, on use de poudres, ou de drogues propres à les guérir, ou à soulager les malades. Par exemple, pour fortifier le cœur & le cerveau des mélancoliques, on leur fait des sachets, ou bien on parfume leurs habits avec des aromates.

Pour purifier l'air. On fait brûler des pastilles, des bayes, ou graine de genievre; on peut aussi en faire brûler le bois, & d'autres dont l'odeur est agréable, ou propre à chasser la corruption.

Parfums liquides.

Pour parfumer agréablement la chambre d'un malade. Il faut remplir d'eau de fleur d'orange, ou de quelqu'autre eau, d'une odeur douce, une petite fiole, dont le cou soit extrémement étroit, & la mettre dans un réchaud sur les cendres chaudes, afin que la vapeur en sorte doucement, & qu'elle se répande avec plus de lenteur & suavité.

Pour soulager les pulmoniques. Versez peu à peu, un mélange d'esprit de vin & de souphre sur une pêle chaude, ou sur un poëlon de fer chaud, & faites en respirer la vapeur aux malades.

Pour parfumer toute une maison, & en chasser le mauvais air. Prenez une racine d'angelique, faites la amortir au four, ou près du feu; puis l'aiant écrasée, faites la infuser pendant quatre ou cinq jours, dans de bon vinaigre. Quand vous voudrez vous en servir, vous ferez rougir une brique, & vous mettrez la racine dessus: la fumée qui en sortira sera un parfum excellent contre la corruption de l'air. Il faut réiterer plusieurs fois.

Pour parfumer un hôpital, ou quelqu'autre lieu infecté du mauvais air. Faites chauffer un poëlon de fer, & versez dedans de l'esprit de vin, ou de l'esprit de sel ammoniac ou simplement du vinaigre.

Parfum, ou cassollete des parfumeurs. Mêlez ensemble les poudres d'iris, de storax, de benjoin, & d'autres aromates; incorporez les ensemble avec de l'eau de fleurs d'orange. Mettez cette pâte dans un petit vaisseau d'argent, ou de cuivre étamé en dedans. Quand vous voudrez vous servir de ce parfum, vous mettrez la cassolette sur un petit feu, ou sur des cendres chaudes. Elle exhalera une odeur des plus agréables.

Parfum des pauvres.

L'Odeur de ce parfum n'est pas agréable; mais elle est très-salutaire. Prenez quatre livres de cristal de cheminée, ou de cette suye qui est solide & luisante comme la poix, & réduisez la en poudre; prenez aussi deux livres de souphre, & autant de poixrésine, avec une livre de salpétre, & demi-livre d'huile d'olive. Vous ferez fondre ces drogues, & vous y mêlerez peu à peu votre poudre de suye, en remuant toûjours, afin de les bien incorporer ensemble. Ensuite vous laisserez refroidir & vous conserverez ce parfum. Pour s'en servir, on en casse quelques morceaux que l'on fait brûler sur une pêle rouge au feu, ou sur des charbons ardens. Ce Parfum est excellent contre la corruption de l'air.

PARIETAIRE, en latin *Parietaria.*

Description. C'est une plante qui a les feuilles comme la mercuriale, mais qui sont velues. Ses tiges sont rougeâtres, chargées d'une graine âpre qui s'attache aux habillemens.

Lieu. Elle vient d'ordinaire dans les murailles & dans les masures, ce qui lui a fait donner le nom de *Parietaria.* Elle croit aussi parmi les hayes & les vignes. Elle fleurit en Juillet.

Propriétés. Elle est absterſive, astringente & repercussive, un peu froide & séche; toute fraiche & à demi-pilée, étant appliquée sur une blessure nouvelle, elle la guérit sans y appliquer autre chose. Elle est bonne pour les inflammations. Trois onces de son jus, ou sa decoction prise en breuvage guérissent la retention d'urine, la gonorrhée & la toux, appaisse les douleurs de dents, quand on s'en lave la bouche, remet la luette, restraint l'inflammation du gosier; sa distillation rend la peau du visage belle, on s'en sert aux clisteres pour les coliques nephretiques & pour provoquer l'urine, pour le même effet, on l'applique sur le bas du ventre après l'avoir frite dans la poële.

Sa decoction, ou son eau mêlée avec du vin blanc, & de l'huile d'amandes douces, font uriner, & jetter beaucoup de sable; son suc mis dans l'oreille en appaise la douleur, & guérit les fistules du fondement, & y mêlant un peu de sel, elle ouvre les hémorroïdes. Si on en bassine ou lave le visage, elle decrasse & rend la peau fort belle & unie; l'on s'en sert aussi dans les lavemens pour appaiser la colique bilieuse.

Le cataplâme fait de Pariétaire & de graisse de chevre est un singulier remede pour les goutes & les chûtes. Les feuilles fricassées avec du beurre frais ou graisse de chapon, mises en forme de cataplâme sur le ventre, appaisent la colique. Le jus mêlé en pareille quantité avec du vin blanc & de l'huile d'amande douce récemment faite, soulage les douleurs & tourmens de la pierre. Un cataplâme fait de Pariétaire verte pilée avec de la mie de pain, de l'huile de lis rosat, ou de camomille, résout les apostumes, qui surviennent aux mammelles. Elle est propre pour les clisteres remollitifs & bains déterfifs.

PAROTIDES. Ce sont des tumeurs qui aboutissent aux glandes des oreilles par une abondance de sang bilieux, pituiteux, ou melancolique; s'il est bilieux, les glandes sont enflées, rouges, dures, excitant des douleurs externes; s'il est melancolique, les douleurs ne sont point si violentes, & la tumeur est souple; s'il est pituiteux, la tumeur est dou-

ce, & va en aboutissant. Il arrive aussi que les Parotides sont des restes de certaines fievres, quelquefois elles sont des simptomes d'une crise, mais la plûpart du tems,c'est un dépôt des humeurs du cerveau.

A celles qui sont causées d'un sang bouillant & bilieux, il ne faut pas d'abord appliquer aucun astringent, ni repercussif, ni rien qui puisse refroidir trop subitement; au contraire l'on commencera par des lavemens qui rafraichissent, & humectent les entrailles, & par des saignées autant que les forces & l'âge le permettront. Ensuite l'on mettra sur la tumeur, un liniment composé de deux jaunes d'œufs, d'une once & demi de beurre frais, de deux onces d'huile d'olive, de quatre onces de mucilages, de lin & de fenugrec mêlés ensemble, & que l'on fera un peu chauffer toutes les fois que l'on en appliquera; si l'on remarquoit beaucoup de plenitude dans les humeurs, l'on purgera doucement avec une once & demi de casse dissoute dans deux verres de petit lait, ou avec deux onces de sirop de roses dans une décoction de tamarin, ou avec des tablettes de *succo rosarum*, dans un bouillon assaisonné de bonnes herbes rafraîchissantes, ou pour les femmes deux onces de sirop de fleurs de pêches délaiées dans une petite infusion d'un gros de rhubarbe, & d'une demi-dragme de canelle.

Que si la tumeur avoit peine d'aboutir, l'on se servira de ventouses, appliquant si-tôt qu'elles seront ôtées, ce cataplâme.

Prenés deux onces de fole farine, une once & demi de farine de lin, autant de fenugrec, trois onces de graisse de porc, demi-once de figues grasses; faites cuire tout ensemble dans une décoction de mauve, ou de guimauve, ou de camomille en consistance de bouillie; étendez le ensuite sur du linge, & l'appliqués tout chaudement.

A celles qui sont engendrées d'un sang pituiteux & mélancolique, on les frottera avec de l'huile de lis & de camomille; sinon on prendra du vieux oing, de la graisse d'oie & de poule, de chacun deux onces; de l'huile de lis demi-once, avec autant de miel; mêlés le tout ensemble, & frottés en chaudement avec du coton, ou bien l'on prendra trois onces d'oignons cuits sous la cendre, demi-once de farine de fenugrec, autant de celle de lupin, que de lin, avec trois onces d'huile de lin, faites en un cataplâme, que l'on renouvellera souvent.

L'on pourra encore, si l'on veut, prendre deux onces de fiente de chevre que l'on fera bouillir dans deux verres de vin avec demi-once d'huile de lin & autant de miel. Après que l'humidité sera consumée, l'on appliquera sur le mal cette maniere de pommade, ensuite l'on purgera avec deux onces de manne fondue, dans une décoction de deux dragmes de séné, ou dans un bouillon; sinon l'on fera user de pilules cochées, ou d'angelique.

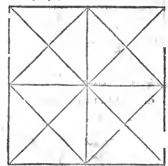
Pour les Parotides: il faut faire un cataplâme de farine d'orge, cuite en hidromel, en y ajoûtant mucilages de grai, de philium, & huile de lis. Le cataplâme fait de fiente de chevre, beurre frais, & lie d'huile de noix, digere les Parotides.

PARQUER. *Voyez* BREBIS.

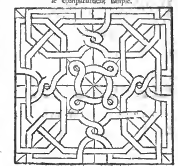
PARTERRE. C'est une sorte de jardin distribué par compartimens qui pour l'ordinaire sont bordés de buis, & pour ainsi dire dorés d'un beau sable jaune, le long des figures, & dans le milieu. Cette sorte de jardins est destinée pour les fleurs & les arbrisseaux. Il y en a qu'on appelle Parterres de broderie, qui sont ceux où l'on voit de grands rainseaux, des fleurons, des fleurs de lis, en un mot des figures faites avec du buis; ceux-là n'ont guere de fleurs, que dans les plates-bandes du tour. Il y en a d'autres qu'on appelle des découpés, ainsi on dit: *ce Parterre est un beau découpé, &c.* Or ce découpé figure un Parterre dans lequel il y a plusieurs pieces quarrées; ou quarrées longues, ou ovales, ou rondes, ou de quelqu'autre figure, dans lesquels on met des fleurs. Enfin il y a d'autres Parterres qu'on nomme boulingrins, & ce sont des gazons figurés.

FIGURES DES PARTERRES POUR les Jardins.

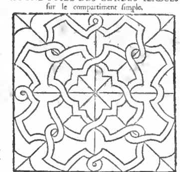
STILE POUR DRESSER LES CORDES pour faire un compartiment simple, sans bordure. Il faut laisser les cordes tendues jusques à ce que le compartiment soit parfait.



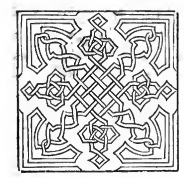
STILE DES CORDES TENDUES SUR le compartiment simple.



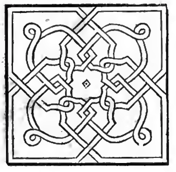
AUTRE STILE DES CORDES TENDUES sur le compartiment simple.



COMPARTIMENT SIMPLE.



COMPARTIMENT SIMPLE.

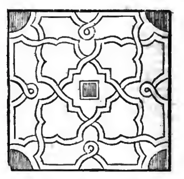


COMPARTIMENT SIMPLE.



COMPARTIMENT SIMPLE.

COMPARTIMENT SIMPLE.

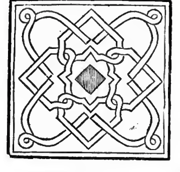


COMPARTIMENT SIMPLE.

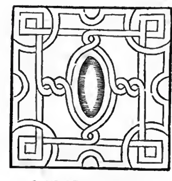


COMPARTIMENT

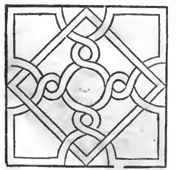
COMPARTIMENT SIMPLE.



COMPARTIMENT SIMPLE.

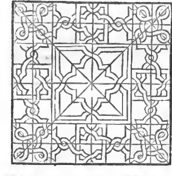


COMPARTIMENT SIMPLE.



STILE POUR TENDRE LES CORDES à faire un Compartiment avec Bordure, & pour faire une Bordure de carreaux rompus avec le milieu.

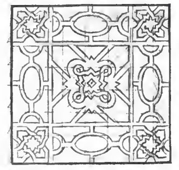
STILE DES CORDES TENDUES sur la Bordure & le Compartiment du milieu.



BORDURE AVEC SON COMPARTIMENT du milieu.



BORDURE DES CARREAUX ROMPUS avec son milieu, & cinq petits Compartimens.

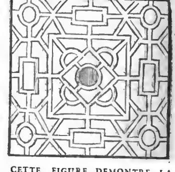


STILE POUR TENDRE LES CORDES pour faire un Parterre de Carreaux rompus. Laissez les cordes jusqu'à ce que vous ayez achevé les compartimens. Prenez les mesures des fiches de la croisée & des coins, soit en carté, ou en rond, qui seront aussi grandes que l'espace de la terre pourra porter. Et au cas qu'au milieu de ces Compartimens, vous vouliez planter quelque chose, servez vous des courans, avec leurs fiches, pour planter ce que vous voudrez sans ficher, ni détendre les autres cordeaux, qui sont déja tendus, lesquels aussi il ne faut pas détendre, ainsi que nous avons dit ci-devant.



STILE DES CORDES TENDUES sur le Parterre des carreaux rompus.

BORDURE DES CARREAUX rompus avec son milieu.



CETTE FIGURE DEMONTRE LA forme du billebousquet qui est l'instruction pour prendre la mesure des ronds, ainsi que nous avons déclaré ci-dessus.

DÆDALUS.



On peut dire en général que la largeur des Parterres doit être égale, ou même plus large que la façade du bâtiment. Pour ce qui est de la longueur, il y a une proportion à observer ; quand on est proche du bâtiment, on doit pouvoir découvrir d'un coup d'œuil toute la broderie, tous les compartimens. *Voyez* POTAGER.

PAS

PAS-D'ANE, ou Tussilage. C'est une plante qui est fort connue de presque tout le monde. Elle est adoucissante & pectorale. On employe sa racine, ses feuilles & ses fleurs dans les tisannes que l'on fait pour les pulmoniques, asthmatiques & phtisiques. On met deux ou trois pincées de ses fleurs dans une pinte d'eau, & l'on y ajoûte un morceau de reglisse. On en fait aussi un sirop & une conserve, qui sont fort utiles dans la toux, & autres maux de poitrine. La dose du sirop simple est d'une once. Le sirop composé se fait avec la racine, les feuilles & les fleurs de cette plante, on y ajoûte les capillaires. On le donne aux malades, à une once, ou pur, ou mêlé dans quelque liqueur appropriée. La dose de la conserve des fleurs de Pas-d'âne est d'une demi-once ; & l'eau qu'on en distille se donne depuis quatre onces, jusqu'à six.

On fait cuire les feuilles de cette plante, avec le beurre & la farine, & on en fait la nourriture ordinaire des enfans éthiques, lesquels sont rétablis en peu de tems par ce remede, qui est éprouvé. On fume les feuilles de Pas-d'âne, comme on fume le tabac. On peut y mêler la fleur de souphre, & la poudre de succin. Ce remede est très-utile non seulement aux asthmatiques, mais même aux phtisiques. La racine de Tucilage, même lorsqu'elle est séche, s'employe utilement dans les décoctions, ou tisannes ; beaucoup de personnes l'estiment autant que les feuilles & les fleurs.

PASSEFLEUR, passeroses, œuillet de Dieu, en latin *Lychnis*. C'est une plante dont les deux principales especes sont la cultivée & la sauvage.

Description de la Passefleur cultivée. Sa tige est droite, couverte d'un cotton blanc, & haute d'environ un pié & demi, ou deux pieds. Ses feuilles sont pointues, velues & un peu plus grandes que celles de la sauge. Ses fleurs qui naissent à la sommité des tiges, sont à cinq feuilles, disposées en œuillet, ayant une espece de couronne dans le milieu formée par les pointes dont les feuilles sont garnies.

Lieu. On la cultive dans les jardins.

Propriétés. Le suc de la Passefleur pris par le nés est propre à faire éternuer.

Description de la Passefleur sauvage. Celle-ci est fort semblable à la précedente.

Lieu. Elle vient dans la campagne le long des hayes.

Propriétés. La semence de la Passefleur sauvage est propre pour purger les humeurs bilieuses par le bas. La dose est le poids de deux dragmes.

Les semences de ces deux plantes, prises dans du vin, sont bonnes contre la piquûre du scorpion. La dose est de deux scrupules ou d'une dragme.

PASSEMENT. Pour remettre le Passement d'or ou d'argent en sa prémiere beauté. Prenez un fiel de bœuf, & un fiel de brochet, que vous mêlerez avec de l'eau nette, frottez en votre or ou votre argent, & vous le verrez changer de couleur.

PASSER à la claie. C'est un mot qui se dit pour les terres qui, étant trop pierreuses, ne pourroient faire un bon jardin. On a une claie qu'on soûtient par derriere avec quelques échalas ; cependant le Jardinier, prenant sa terre avec sa pelle, la jette à force contre cette claie, si bien que la bonne passe au travers, & les pierres tombent en bas du côté du Jardinier ; ensuite on les ôte de là, pour continuer à passer ainsi toute la terre dont on a besoin.

PASSERAGE. En latin *lepidium*.

Description. C'est une plante, qui n'a qu'une tige droite, menue, unie, remplie d'une moëlle épaisse. Elle se partage ensuite en plusieurs branches ; & devient quelquefois haute de deux coudées. Ses feuilles sont semblables à celles du citronier, & quelquefois plus grandes ; elles sont dentelées tout autour, & d'un verd jaunissant ; elles ont le goût de la moutarde ; ses fleurs sont petites, blanchâtres & viennent en grande quantité ; sa racine est longue & grosse comme le doigt.

Lieu. Cette plante se trouve à Montpellier, à Lyon, à Bâle & ailleurs ; elle fleurit au mois de Juin & en Juillet, & elle est verte pendant tout l'Hiver dans les jardins, ce que Bauhin dit avoir vû. Cette plante croît naturellement au bord des rivieres & des prés humides.

Propriétés. La Passerage est d'une nature fort chaude & attractive, c'est pourquoi toute l'herbe concassée & étant appliquée sur quelque partie, la fait rougir, & si on la met dans les chaussons sous les pieds en marchant dessus, elle guérit les fluxions des yeux par la revulsion des humeurs en bas ; elle est bonne pour les dartres farineuses.

La racine de Passerage pilée avec de la graisse de porc ou avec de la racine de campane, & appliquée en forme de cataplâme sur la goute sciatique, la guérit entierement ; elle ôte les grosses taches, & les lentilles du visage.

Les feuilles de Passerage sont âcres, piquantes & aromatiques ; on en fait des décoctions & des tisannes excellentes dans le scorbut, elles sont diurétiques, propres à pousser les urines, & à lever les obstructions hypocondriaques. Ces feuilles séchées à l'ombre, ou au four, & reduites en poudre, soulagent beaucoup les hydropiques. La dose est d'un demi-gros, dans un verre de vin blanc, que l'on doit prendre le matin à jeun, pendant huit jours. On fait infuser les feuilles de Passerage dans l'eau commune, qui sert ensuite de boisson ordinaire aux scorbutiques. On fait aussi un onguent avec ces feuilles, qui est très-propres pour les tumeurs érésipelateuses. On les applique aussi en cataplâme, sur les parties affligées de la goutte sciatique, pour en calmer la douleur.

Cette plante distillée avec le miel, donne une essence, ou liqueur spiritueuse & inflammable, qui est spécifique pour les vapeurs hystériques & hypocondriaques. La dose en est d'une cuillerée. On la donne pure, ou mêlée avec de l'eau, où elle a infusé.

PASSEVELOURS, fleur de jalousie, ou amarante. En latin *amaranthus*.

Description. C'est une plante, qui a les feuilles plus grandes que celles du basilic, quoiqu'aprochantes. Elle pousse une tige grosse, grasse & rougeâtre ; sa fleur est fort rouge, faite à guise d'épi, laquelle ne perd jamais sa couleur quelque séche qu'elle soit, d'où elle a pris le nom d'amarante. Elle ressemble aussi aux velours, d'où vient son nom François ; sa graine est petite & noire.

Lieu. On la cultive dans tous les jardins, & on la tient même sur les fenêtres, l'épi vient en Août, & la semence en Septembre.

Propriétés. Elle rafraîchit & desséche. La racine & la fleur infusées une nuit dans du vin, étant bûes purgent la matrice. La fleur étant prise en breuvage sert contre la dissenterie, & le miserére, contre les purgations excessives des mois, & à ceux qui cra-

chent le sang. La graine prise dans du vin cause abondance de lait.

Elles sont non seulement agréables, mais encore propres pour tout flux de sang, tant de la poitrine & de la matrice, que des reins, de la vessie & des parties ulcerées.

Sa fleur prise en potage resserre le flux de ventre, appaise le crachement de sang, principalement s'il y a quelque veine rompue dans les poûmons. Sa fleur trempée en eau ou vin blanc l'espace d'une heure, donne une couleur de vin rouge, duquel on se peut servir à tromper les malades qui demandent du vin. *Voyez* AMARANTE.

PASSION histérique. *Voyez* MAL DE MERE.

PASSIONS. L'ame est le principe de toutes les opérations de l'être vivant.

Des passions de l'ame, de ses fonctions & de ses facultés.

On entend par-là, que l'ame de l'homme est dans l'homme le principe de l'altération, de l'accroissement, de la génération, du sentiment, & du raisonnement, qui sont toutes les fonctions de l'ame végetative, sensitive & raisonnable; parce que le corps de l'homme, quoiqu'organisé, n'est capable d'aucun mouvement, s'il n'est uni à une ame raisonnable.

De plus, elle porte le caractere de la Divinité, elle est essence, spirituelle, immortelle & invisible, qui tend toûjours à l'infinité, ne pouvant borner ses conceptions, ni accomplir entierement ses désirs.

L'ardente Passion de convoitise, & de desirs sans bornes, fait autant de mal que la joie.

La colere dans un dernier dégré repousse le sang & les esprits du dedans au dehors, qui venant à s'enflâmer causent la fievre & la tristesse. D'ailleurs elle desseche, & amaigrit peu à peu tout le corps, en sorte que l'on meurt, lorsque l'on y songe le moins.

La peur & la crainte extraordinaire fait que la mort arrive quelquefois subitement, d'autant que le sang & les esprits venant à se saisir du cœur, étouffent en un moment la chaleur naturelle.

L'on voit par-là, que toutes les Passions déréglées sont très-dangereuses; c'est pourquoi l'on tâchera de les dompter par la consideration des accidens qu'elles peuvent causer.

L'on doit donc disposer tellement l'ame, qu'elle ne puisse recevoir aucune fausse opinion; à cette fin, il faut examiner l'objet qui se présente à la raison, & en faire arbitre le jugement & l'entendement, de peur que l'imagination ne trompe. Alors étant instruit de la vérité, l'on saura s'il dépend de la volonté & de la puissance, car on ne peut sagement faire état de ce qui est en son pouvoir.

Mais si l'on connoit véritablement que l'objet soit conforme à son imagination, & que l'on puisse aisément obtenir le bien, & éviter le mal, que l'on apprehende, il faut pour lors le désirer, autrement ne s'en pas chagriner; car c'est une pure folie de s'embarrasser l'esprit des choses impossibles.

PASTEL Sauvage.

Description. Il est semblable au cultivé, quoiqu'il ait les feuilles un peu plus longues & plus grandes. Sa tige est plus mince, plus chargée de branches, qui tirent un peu sur le rouge, & qui ont à la cime plusieurs vessies ou gousses, faites en langues, où est enfermée la graine: ses fleurs sont petites & jaunes.

Lieu. Cette plante naît dans les campagnes & dans les lieux incultes en France & Allemagne, aux parties plus tempérées. Elle fleurit en Mai & Juin.

Propriétés. Le Pastel sauvage est fort âcre, comme il paroit au goût, il est plus deficcatif que le cultivé, dont il a toutes les vertus. Etant bû, ou appliqué en emplâtre, il corrige les incommodités de la rate, & empêche la nourriture avec plus d'efficace que le cultivé.

PASTENADES. Elles ont toutes la vertu de faire uriner, d'appaiser les douleurs coliques, & de provoquer les mois des femmes. Leurs feuilles pilées & mises sur les plaies, qui viennent aux jambes, y sont très-profitables.

PASTILLES excellentes. Prenez benjoin deux onces, storax demi-once, bois d'aloës une dragme, & charbon de saule à discretion, mettez le tout en poudre subtile, ajoutez vingt grains de bonne civette, & de sucre fin à discretion; pulvérisez & mêlez ces drogues, & les mettez dans un pot, bouillit jusqu'à ce que la pâte soit cuite, remuant toûjours avec un bâton, de peur qu'elle ne se brûle. Alors, si vous désirez faire vos Pastilles meilleures, ajoûtés douze grains d'ambre que vous aurés auparavant broié sur le marbre, avec un peu de sucre, & jettés le dans le poëlon. Quand la pâte sera cuite, & le tout bien mêlé, formés vos Pastilles.

PASTILLES *faites autrement & plus précieuses.* Prenés du benjoin quatre onces, storax deux onces, bois d'aloës une dragme & demi; faites bouillir le storax & le benjoin dans un poëlon bien net avec de l'eau rose, l'espace de demi-heure, puis mettés y le bois d'aloës en poudre subtile; cela fait, mettez le tout au mortier chaud avec deux dragmes d'ambre gris, & une dragme de civette, & puis faites vos grains, lorsque ces drogues seront encore chaudes.

PAT

PATE de Genes. Prenés des pulpes de coin & de pommes odorantes parties égales de chacune avec de l'eau rose, pilées & passées au tamis; puis desséchées avec une spatule de bois sur le feu, ajoûtés y autant de sucre que de pulpes, faites cuire le tout jusqu'à consistance requise.

Pâte d'amandes liquide pour laver les mains sans eau.

Prenés une livre d'amandes ameres que vous pelerés à l'eau chaude; après les avoir laissées sécher, vous les pilerez assez long-tems dans un mortier de marbre; vous y verserez un peu de lait, afin de les lier en pate, & vous les mettrez à part. Vous pilerez ensuite gros, comme le poing de mie de pain blanc en le detrempant avec du lait pour le bien réduire en pate. Vous mettrez dans le mortier la pate d'amandes avec celle de pain, vous y ajoûterez dix jaunes d'œufs, dont vous aurés ôté les germes, & vous pilerez bien le tout ensemble en y versant peu à peu du lait, en remuant toûjours & delayant la pate. Vous y mettrés ainsi trois chopines de lait, vous verserés le tout dans un chaudron & le mettrez sur le feu pour le faire bien bouillir, vous remuerés cette pate, & la tournerez toûjours jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Elle ne sera guere moins d'une heure à cuire, & vous connoitrez qu'elle est cuite, quand elle s'épaissira.

PATÉ *de venaison fort bon.* Prenez les cuisses de derriere des lievres, & ôtés en les os; hachés la chair comme d'un Pâté de veau, & en faites une couche dans un plat de la hauteur de deux doigts, après cela mettés une couche de lard & ainsi avec du laurier, des épiceries, du sel, & mettés le en pâte, il semblera de vraie venaison étant de veau ou mouton. *Voyez* PATISSERIE.

PATER. C'est un lievre qui emporte la terre avec ses pieds dans les lieux humides; on dit: *ce lievre a pâté, à cause de la pluye qui est tombée.*

PATEUX. Ce terme se dit de certains fruits qui communément sont trop mûrs, & ont pour ainsi dire, une chair de pain à demi-cuit; voila pourquoi on dit de quelques poires d'épine, ou de quelques pêches mal conditionnées qu'elles ont la chair Pateuse, c'est-à-dire, peu fondante.

PATIENCE. C'est une plante dont on a donné la description sous le nom de PARALLE. Ajoutez y encore ses propriétés.

Propriétés de la Patience. La racine de la Patience cuite & appliquée sur des cloux, ou des apostumes, les fait venir à suppuration. Elle est propre pour les ulceres des jambes; il faut la piler & l'appliquer sur le mal. La semence de cette plante réduite en poudre, & prise dans un bouillon, ou dans quelque liqueur appropriée, arrête le flux de ventre. On peut y ajoûter le sucre rosat, la poudre de coquille d'œuf, & celle de tormentille. Sa décoction guérit toute sorte de rogne en y mêlant un peu de salpêtre & du vinaigre. Sa graine mise en poudre du poids de deux dragmes, & mêlée avec du vin, & de l'eau de pluye, arrête la dissenterie, tout crachement de sang, & douleur d'estomac. Ceux à qui les dents branleront, n'auront qu'à macher de sa racine pour les affermir.

Culture de la Patience.

Elle ne se multiplie que de graine qui ressemble à celle de l'ozeille, excepté qu'elle est un peu plus grosse.

La Patience aquatique qui croît sur le bord des rivieres, des étangs, & des marais, est spécifique pour le scorbut. L'infusion, ou la tisanne faite avec sa racine, est très propre dans toutes les maladies de la peau, dans le rhumatisme & la goutte sciatique, & dans les maladies longues & opiniâtres.

On en fait aussi une excellente infusion dans le vin. Voici comme il y faut proceder. Prenez six onces de Patience aquatique, trois onces de celles de gentiane, autant de reglise, de canelle & de macis, & deux onces de safran. Mettez le tout dans un grand pot de terre vernissé, & versez par-dessus six pintes de bon vin blanc. Bouchez le pot, & mettez le sur les cendres qu'il faut entretenir chaudes, ou à un feu si moderé, que le vin ne puisse pas bouillir. L'infusion étant faite, passez la par la chausse. Ensuite ajoûtez à la liqueur, un demi-setier de bon esprit de vin. La dose en est de deux, ou trois onces par jour. Il en faut user pendant quinze jours. On pourroit ajoûter aux ingrediens ci-dessus trois onces de poivre noir, trois jaunes d'œufs & une pinte de vinaigre.

PATISSERIES. Pour faire des gateaux molets, on prend un fromage mou, une demi-livre de beurre avec un litron de farine & du sel à proportion; cela étant mêlé, on trempe le tout avec de l'eau froide, & lorsqu'on juge qu'il est assez façonné, on le met sur du papier beurré & puis au four.

Autres gateaux.

Prenez une demi-quarte de farine du plus pur froment, deux livres & demi de beurre, huit œufs, dont vous ôterez le blanc; détrempez le tout avec de l'eau & du sel, formez en une pâte douce, pliez-la par la moitié, pétrissez-la, étendez-la avec le rouleau, repliez-la encore, & continuant ainsi jusqu'à quatre fois, étendez-la pour en former vos gateaux, puis mettez les au four.

Quand je dis une demi-quarte de farine, je suppose qu'on n'ait besoin que de cette quantité, ou qu'il en faille moins; cela étant, on proportionnera le beurre au nombre des gateaux qu'on voudra faire. Si l'on veut manger les gateaux verolles, on se servira de la même pâte que dessus, sur laquelle on étendra des morceaux de fromage fort, avec du beurre.

Tartes.

Pour les faire, on commence d'abord à former la pâte pour les croutes, & elle se compose ainsi. On prend quatre pintes de fleurs de farine, une livre & un peu davantage de beurre, quatre ou cinq œufs, du sel raisonnablement, qu'on détrempe tout ensemble à l'eau froide; cela fait on étend la pâte, à laquelle on donne telle forme, & telle grandeur qu'on souhaite qu'ayent les tartes; après cela on y met de la farce, ou au fromage, ou à la crême; si c'est au fromage, voici comment elle se fait.

Tarte au fromage. On prend du fromage mou, du beurre frais, des œufs & un peu de farine, le tout mêlé ensemble & détrempé à l'eau froide avec du sel, & si dès la prémiere dose de tout ce qui y entre, on trouve la farce bonne on s'en sert; sinon on l'augmente de ce que l'on juge à propos lui manquer, après cela on l'étend sur la pâte qu'on a préparée.

Tartes à la crême. On prend des œufs, de la farine, du bon lait & du sel, & de tout cela on en détrempe tout comme une bouillie qu'on fait cuire, & lors qu'on voit qu'elle est assez épaisse on la tire. Etant refroidie, on l'étend sur la pâte destinée pour elle; les uns mettent dans cette crême un peu de sucre rapé avec de l'eau rose, on bien de l'eau de fleurs d'orange; d'autres se contentent de l'apprêter seulement. Cette farce étendue, on releve artistement les bords de la pâte puis on la met au four; comme on ne sauroit positivement fixer les doses de ce qui doit entrer dans chaque piece de Patisserie, que suivant la quantité qu'on en veut faire, je laisse à la prudence de ceux qui se voudront mêler de patisser, de ne prendre des uns & des autres qu'autant qu'il leur en sera nécessaire.

Tourtes au verjus.

Pour faire toutes sortes de tourtes, il est question d'abord de savoir former une pâte qui y soit propre, & voici comment on la prépare. On prend de la farine, & on saura que sur trois livres, la coûtume est de mettre deux livres & demi de beurre, ainsi du reste à proportion; on n'oublie point d'assaisonner de sel, auquel on joint quelques jaunes d'œufs, le tout qu'on détrempe à l'eau froide; lorsque la pâte est bien pétrie & rendue maniable, on l'étend avec le rouleau, puis on la couvre d'une épaisseur de beurre aussi forte qu'elle est épaisse, & quand elle est étendue, & ayant plié cette pâte par la moitié, renversé les bouts l'un sur l'autre, & mis le beurre nouvellement étendu dedans; on la detend une seconde fois, puis on la plie, & replie, jusqu'à cinq ou six fois. Cette pâte ainsi préparée, est mise cette derniere fois dans la forme qu'on veut qu'ait la tourte, puis on y met du verjus confit comme je l'ai enseigné, après cela on la fera cuire & puis on la servira chaudement.

Cette pâte est propre pour toutes sortes de tourtes, ainsi il n'y aura plus à observer que la différence des farces, dont on voudra les remplir, soit aux cerises ou autres confitures.

Tourtes d'épinards.

Avec la pâte ci-dessus étendue, voici comment il faut mêler une farce d'épinards. Ayez des épinards bien épluchés, faites les un peu bouillir dans l'eau, tirez les après, laissez les égouter, hachez les bien menu, mettez y du beurre raisonnablement, des œufs, de la crême en farce, ou pour le mieux de la

pâte de macaron, de l'écorce de citron, un peu de sel & d'épices. Faites cuire le tout ensemble dans un poëlon, observant de le tourner souvent, de crainte qu'il ne se brûle; cela fait, vidés cette farce dans un plat, laissez la refroidir, puis étendez la sur votre pâte dans une tourtiere, faites la cuire & mangez la.

On fait encore des tourtes de pommes, d'abricots, & de coings, aprés qu'on en aura fait des marmelades.

Tourtes d'Amandes.

Ayant la pâte faite, on prend un carteron d'amandes, puis quelques blancs d'œufs, du sucre rapé avec un peu de sel, le tout mêlé ensemble, & dont on fait une espece de farce, avec un peu de farine; la farce faite, on l'étend sur la pâte dans une tourtiere, qu'on met aussi au four, ou sur la braise.

Autre maniere. Pelez des amandes douces environ deux poignées; en les pelant, arrosez les d'eau rose, mettez y de l'écorce de citron & du sucre, pillez encore le tout ensemble, mêlez y un peu de farine avec deux blancs d'œufs fouettés, qu'on jette dedans, & trois jaunes d'œufs. Cela fait, étendez votre pâte dans la tourtiere, accommodés la avec art, mettez y votre farce, répandés dessus du sucre rapé & puis faites la cuire au four ou à la braise.

Tourtes d'Anguilles.

Pour faire une tourte d'anguille, on étend la pâte dans une tourtiere dans laquelle on en met, qu'on hache bien menu après l'avoir écorchée & ôté l'arête; & qu'on assaisonne de sel, de poivre, de cloux de gérofle, de muscade, de fines herbes, de ciboule, de beurre, de capres, de laurier & de chaplure de pain avec des champignons, & lors qu'elle est cuire au four ou à la braise, on y met des jaunes d'œufs délayés de verjus, & puis on la sert.

Tourtes de Béatilles.

Votre pâte étant préparée, rangés vos béatilles dans votre tourtiere, mettez des champignons, des ris de veaux, quelques culs d'artichaud, de moëlle de bœuf; assaisonnez le tout de sel, de poivre, de muscade, & d'un peu de lard broyé; couvrés votre tourte, faites la cuire, & avant que de la servir dorez la, & mettez y des jaunes d'œufs délayés.

Tourtes de Champignons.

J'ai assez dit comme il faut étendre la pâte, sans qu'il soit besoin que je le repete ici; ainsi quand vous voudrez faire une tourte aux champagnons, prenez en, coupez les par morceaux, & mettez les sur votre pâte étendue dans une tourtiere; assaisonnez les de fines herbes, de ciboules, de sel, de muscade & de beurre; couvrez les, & votre tourte étant cuite, servez la, après y avoir mis des jaunes d'œufs délayés.

On fait aussi des tourtes de morilles & de mousserons.

Pâté de Lievre.

Pour faire une pâte propre à renfermer toute sorte de venaison, on prend trois livres de farine, une livre de beurre, & du sel raisonnablement, & le tout ainsi mêlé, ou le détrempe, & on fait une pâte d'une bonne consistance; la pâte faite on larde le lievre de moyen lard, & on l'assaisonne de sel, de poivre, de muscade, de clous de gérofle, & de lauriet, avec quantité de bardes au fond du pâté, & un peu de beurre; l'assaisonnement fait de cette maniere, on met le lievre dans une abaisse qu'on accomode artistement, & qu'on met cuire au four, après l'avoir dorée avec des jaunes d'œufs: le levreau se paitrisse de même.

Pâté de Cerf.

Ayez du cerf, laissez-le mortifier, lardez-le de gros lard, assaisonnez-le de sel, de poivre, de muscade, de clous de gerofle; dressez votre abaisse, mettez y des bardes de lard, du laurier, & d'autres épices, dorez le, & faites le cuire au four.

Les patés de Sanglier, de Chevreuil.

Ils se font de même, c'est ce qui fait que je n'en dirai pas davantage.

Paté de carpe.

Quand on veut faire un paté de carpe, on commence par l'écailler, & puis on la larde d'anguilles; on l'assaisonne de bon beurre, de sel, de poivre, de clous de gerofle, de muscade, & de feuilles de laurier; cela ainsi apprêté, on fait une abaisse dans laquelle on met cette carpe tout de son long, on la couvre après; puis on fait cuire ce paté à petit feu, & lors qu'il est à demi cuit, on y verse par un trou fait exprès dessus, un verre de vin blanc, après quoi on le tire quand il a pris sa cuisson.

Paté de Godiveau.

On fait un paté de goudiveau, en prenant des rouelles de veau, avec de la moëlle de bœuf, & un peu de lard, le tout assaisonné de sel, de poivre, de clous de gérofle, de muscade & de fines herbes; mettez le ragoût dans une abaisse, de trois doigts de hauteur, garnissez le de champignons, de culs d'artichaud, faites le cuire & le servez.

On fait encore des patés de bien de manieres, mais il me semble qu'en voila assez pour une maison de campagne.

PATTE. Terme de chasse. C'est le pié du loup, qui consiste au talon, doigts, ongles, & la fossette qui est dans le milieu qui en forment les connoissances sur la terre. Voyez le mot ANIMAL, vous y trouverez les figures des differentes Pattes d'animaux.

Ce mot, *Patte*, se dit proprement des animaux qui ont plusieurs divisions à leurs pieds; comme si c'étoient des doigts ou des ongles. On dit Patte de renard, patte de chien, mais on dit pié de bœuf, pié de cerf en Fauconnerie, on dit *des mains*, en Autourserie *des pieds*.

PATTE. C'est un terme de Jardinage, qui ne se dit que pour les anemones & les renoncules, dont l'oignon ou la racine ressemble en quelque façon à la Patte d'un petit animal. Les Pattes se multiplient comme les caieux des autres oignons des fleurs, & les graines d'anemones simples étant sémées font de petites Pattes, qui au bout d'un an, de deux, ou de trois, deviennent assez fortes pour fleurir; tout le monde fait assez que les anemones doubles & les renoncules, les jonquilles & les narcisses ne font point de graines pour se multiplier.

PATTE-DE-LION, en latin *leontopetalon*.

Description. C'est une plante qui produit une tige haute d'un bon pan, & quelquefois davantage; elle a quantité de concavités, d'où sortent plusieurs ailes; elle porte à la cime deux ou trois grains dans des gousses, qui sont faites comme des pois chiches; ses fleurs ressemblent à celles de l'anemone, & ses feuilles à celles des choux, quoique déchiquetée comme celles des pavots, sa racine est faite comme une

rave étant toute bossue & pleine comme d'especes de durillons.

Lieu. Cette plante croît parmi les bleds & dans les champs ; on en trouve à Venise, dans la Toscane, & dans la Pouille.

Propriétés. La racine de la Patte-de-lion étant prise en breuvage avec du vin, guérit les morsures des serpens, & appaise incontinent la douleur, on la met dans les lavemens que l'on donne pour la sciatique.

PATURAGE. Lieu destiné à la nourriture des Bestiaux.

Pâturages trois fois plus utiles que ceux qu'on a ordinairement.

Pour augmenter les Pâturages l'Eté, & les fourrages l'Hiver, & faire qu'un arpent de terre en donnera deux fois plus qu'à l'ordinaire, prémierement il faut clorre les Pâturages d'Eté ; si vous êtes en pays, où la terre est liante, il faut élever des fossés ; si la terre est séche, il y faut planter des hayes d'épines ; si elle est humide & aquatique, il faut y planter des saules.

Pour faire cela à peu de frais, & tirer de ces fossés, hayes d'épines & de saules, plus de profit qu'il ne vous aura couté, au lieu de faire les fossés avec la pele des Jardiniers seulement, suivant l'usage commun, servez-vous de la charrûe pour remuer la terre, que deux hommes suivront, avec de grandes peles de bois, ferrées par le bout, comme on a pour remuer le sel, qui jetteront la terre sur le fossé, où deux hommes la rangeront, & battront avec de gros pilons de bois, comme ont les Paveurs pour enfoncer les pavés, & les unir ; & deux autres hommes par le déhors, avec des peles de fer, comme celles des Jardiniers, tailleront le fossé, ou levée, pour lui donner la bataison & la battront avec le dos de la pele, pour lier la terre. Ceux du mêtier m'entendent ; par ce moyen dix hommes en feront plus que cent, suivant l'usage commun. On aura encore le plaisir de voir sa besogne bien-tôt faite, & de tirer le double en Pâturage. La seule charrûe leve plus de terre en un jour, que ne feroient cent hommes.

Vous pouvez planter en ces fosses & levées, comme j'ai dit ailleurs, par dedans & par dehors, dès la racine, jusques à la couronne du fossé & la couronne aussi, de deux pieds en deux pieds, en tout sens, de certains pommiers sauvages, dont les hommes, ni les pourceaux ne sauroient manger le fruit, tant il est amer, & qui neanmoins est excellent, quand il est gardé jusques à Noël, pour faire du cidre pour l'arriere saison, & du verjus dès le mois d'Octobre, qui sert à assaisonner les potages, navets & panets, qu'on fricasse pour les ouvriers, avec un peu d'huile, ou de beurre, du sel & du poivre, ce qui est un ragoût pour eux. Lors que j'en usois de cette maniere, ils me venoient servir par préférence à tous autres : outre qu'ils étoient tous payés exactement à la fin de la semaine, & par avance quand ils vouloient.

Outre cela encore la fleur de ces pommiers sauvages est plus belle, & plus odoriferante, que celle des autres pommiers ; elle fournit une nourriture abondante, pendant la fleuraison aux mouches à miel, comme je dirai ailleurs si j'ai le tems de faire ce traité. C'est une tapisserie & un parfum, pour les maisons de campagne, dont les avenuës sont plantées de pommiers, comme sont celles du Comte de Pont-Briano entr'autres, en Bretagne, & du château de la Meilleraye en Poitou.

Il est à observer, qu'il faut planter en bataison, dans les fossés, & non pas à plat, afin que la pluye aille à la racine.

Les fossés plantés & les levées durent beaucoup plus que les autres : car les racines des arbres lient la terre, & la soûtiennent ; au lieu que quand la terre est nüe, le soleil, la pluye & la gelée la mangent & l'éboulent.

Dans les terres qui ne sont point liantes, il faut y planter des hayes vives d'épine blanche, ou noire ; la blanche vaut mieux, vient plûtot, dure plus, & donne plus de fleurs pour la nourriture des mouches à miel. Pour faire ces hayes à peu de frais, belles & agréables, labourez à la ligne avec la charrûe deux pieds de large autour de la terre que vous voulez clorre, levez du prémier coup de charrûe toute la bonne terre, qui est toûjours au dessus, & jettez la d'un côté à la droite avec ces peles de bois ferrées dont nous venons de parler. Du second coup de charrûe, levez un pié de mauvaise terre, & la jettez à la gauche. Si vous avez de vieux terrier proche, curures de vieux fossés, étangs, ou mares, mettez en une couche dans le fond de votre tranchée. Si vous n'en avez pas, mettez y la moitié de votre bonne terre, & couvrez de l'autre moitié la racine de votre plant. Vous acheverez de remplir votre tranchée, de votre mauvaise terre, qui deviendra bonne, lorsquelle aura été exposée au soleil & imbibée de la pluye.

Vous planterez votre tranchée des deux côtés, en quinconce, à la ligne, & en bataison : les Jardiniers savent cela. Le tout est d'avoir de bon plant d'épines blanches pour avancer l'œuvre ; pour l'avoir bon, il faut qu'il ait été semé en bonne terre. Si on n'en peut trouver dans le pays, & qu'on n'ait pas la patience d'en semer, & d'attendre deux ans, il faut prendre de l'épine noire la plus grosse qu'on trouvera dans les bois taillis, pourvû qu'elle puisse reprendre ; la planter courbée l'une sur l'autre, & plier l'Hiver d'après ses rejettons, & comme ceux de la blanche, jusques à ce qu'on l'ait conduite à la hauteur que l'on désire. On peut aussi la tondre comme le buis, ce qui est fort agréable à la vüë. Cela est bon pour les jardins enclos de ces hayes dans les lieux où la pierre est rare.

Pour la décoration des jardins, vous pouvez encore tailler des fenêtres dans ces hayes d'épines, de distance en distance, & des colomnes & autres figures, en forme de galerie, si votre jardin principalement a par ce moyen une vûe agréable sur quelque beau lieu, prairies, ou rivieres, &c.

Pour achever la décoration de ces hayes, mettez y des rosiers, de trois pieds en trois pieds, que vous entre-lasserez avec les épines. Quand les épines sortiront de fleur, les roses y entreront ; mêlez en de primes & de tardives, vous aurez des fleurs quasi tout l'Eté, & dequoi faire abondance d'eau-rose, de sachets, & de conserves, dont on tire de l'argent.

Dans les terres aquatiques, vous ferez des hayes de saules, ou autre bois blanc ; vous les planterez à la ligne, il ne coute rien de faire quelque chose d'agréable à la vûe ; vous taillerez en pié de biche le bout que vous mettrez en terre, le saule reprendra sans racine, ces hayes n'ont pas besoin d'être doubles ; vous l'entrelasserez comme on a dit ci-dessus, & la courberez en la plantant l'une sur l'autre ; on pourra l'émonder de quatre ans, en quatre ans ; les branchages serviront à brûler ou à faire divers outils ; les rejettons d'une année de la blanche servent de ligature comme l'osier.

L'ombre de ces hayes sert de parasol l'Eté au bétail, qui lui vaut mieux que Pâturage ; il en a plus de lait que s'il pâturoit, vous le voyez quitter l'herbe la plus tendre, pour se mettre au frais ; l'animal tout sot qu'on le croit, connoit fort bien ce qui lui est

bon, & ne fait point d'excès, à la reserve du singe, du chien & du pourceau, d'où est venu le proverbe, qu'on ne fait point boire un âne s'il n'a soif, à la honte de l'homme qui boit & mange souvent avec excès.

Les Pâturages étant separés, vous pourrez laisser mûrir l'herbe tant & si peu que vous voudrez. Si l'herbe est trop tendre, elle est plûtôt mangée, comme le pain chaud, & profite moins. Elle procure le cours de ventre au bétail, dont le lait est alors moins succulent, & donne moins de beurre; si l'herbe est trop mûre, elle a peu de suc, dégoûte le bétail, comme le pain trop vieux & trop dur dégoûte les hommes. Elle diminue le lait & le beurre des animaux.

Vous ferez coucher l'Eté, comme il a été dit, votre bétail dêhors, la fraicheur lui vaut Pâturage. Sa fiente & ses urines engraissent la terre, & font pousser l'herbe. Le gardien aura la tête d'un petit rateau de bois, avec quoi il éparpillera par le champ la fiente des brebis, vaches & chevaux; car l'herbe qui croît à l'entour, quand elle n'est pas éparpillée, est haute & grossiere, le bétail la foule aux pieds, & ne pâture pas, ce qui est autant de perdu.

Après les vaches, faites paitre le même champ aux brebis, elles aiment l'herbe courte, faites les parquer au même lieu la nuit, leurs crotres & leurs urines engraissent encore plus que celles des vaches.

Si vous avez la commodité de l'eau, faites de petits reservoirs, ramassez y l'eau tout le jour, & toute la nuit, & le soir en Eté, levez l'éclufe, & arrosez le champ achevé de pâturer, par ce moyen un arpent de terre sous Pâturage vaudra mieux que deux en prés pour faucher. *Voyez* BETAIL.

PATURE DE CERF.

Description. Sa tige est comme celle du fenouil ou du romarin. Ses feuilles sont anguleuses, de la largeur de deux doigts, & longues comme celles du terebinte, quelque peu rudes & decoupées autour de la tige, d'où il sort plusieurs branches qui produisent des ombelles semblables à celles du l'aneth, avec des fleurs jaunes, & sa graine comme celle de l'aneth. Sa racine a trois doigts de long, elle est de la grosseur d'un doigt, blanche, douce & bonne à manger.

Lieu. Cette plante croît en Garitie & à Trente; on en trouve aussi en France près des chemins & dans les lieux incultes. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétés. Sa graine prise en breuvage avec du vin est bonne contre les morsures des serpents. On dit que les biches mangeant de cette herbe, se guérissent par ce moyen des morsures des serpens.

PATURE DE CHAMEAU, schananre, ou jonc odorant; en latin *schænantum.*

Description. Le jonc odorant est différent du dent de chien & du fouchet, & sa racine n'est pas utile comme celle du galanga, car elle ne sert à rien; le bon doit être roux, frais, garni de fleurs, même tirant sur le purpurin, qui se fend aisément. Quand la plante est fraiche, elle a une odeur agréable & sent les roses; étant broyée entre les mains, elle a une acrimonie qui brûle la langue comme le feu, on l'appelle vulgairement schœnanthum.

Lieu. Il naît dans l'Arabie le long des marais d'où il est apporté jusques à Alexandrie, & puis en l'Europe.

Propriétés. La racine est plus astringente que les fleurs. Les fleurs sont aussi plus chaudes; étant bûes, elles sont bonnes aux douleurs d'estomac de cause froide, des poumons, du foye, de la matrice & des reins, & mêlées parmi les contre-poisons, font uriner & chassent les phlegmes de la vessie. En Orient, on la fait servir de litiere & de fourage aux chameaux.

PAV

PAVIE. C'est un terme dans le voisinage de Paris, qui s'entend de ce fruit, qui est ressemblant à une pêche qui ne quitte pas le noiau, ainsi brugnon à l'égard des pêches violettes est Pavie. Le nom de Pavie dans la plûpart des Provinces de Guienne est le terme général, qui signifie tant les Pavies, qui ne quittent pas le noyau, que les pêches qui le quittent. L'un & l'autre sont connus par leur grosseur, couleur, figure, goût, chair, peau, eau, noiau, &c. L'arbre qui les produit se nomme pêcher.

PAVOT, en latin *papaver.* C'est une plante très-commune dont on distingue deux especes, le Pavot cultivé & le Pavot sauvage. Le Pavot cultivé est encore distingué en deux autres especes, savoir en Pavot blanc & en Pavot noir.

Description du Pavot blanc. Sa tige qui est droite, s'éleve à la hauteur de trois ou quatre pieds; ses feuilles sont dentelées, crepées & d'une couleur blanchâtre. Ses fleurs sont en rose, blanches, ou tirant sur le purpurin: elles naissent aux sommités des tiges. A la fleur succede une coque oblongue, couronnée d'un chapiteau; elle est verdâtre au commencement, mais à mesure qu'elle mûrit ou se séche, elle tire sur le blanc. On trouve dans cette coque plusieurs petites graines, qui ont la figure d'un rein, quoiqu'elles paroissent rondes. La couleur de ces graines est blanche.

Lieu. On cultive cette plante dans les jardins. Elle fleurit en Juillet & en Août.

Propriétés. On n'emploie en Médecine que les têtes, capsules, ou coques de Pavot, dont on doit choisir les plus nourries, & les plus recentes. On les prend en decoction, en infusion & en sirop; elles sont bonnes pour arrêter le cours de ventre, calmer les douleurs, adoucir la toux, abattre les vapeurs, en un mot elles sont narcotiques ou somniferes. Il ne faut pas oublier qu'on les fait bouillir dans les décoctions de lavemens pour appaiser les coliques.

Il seroit dangereux de prendre une dose trop forte de têtes de Pavot. On prefere les têtes de Pavot blanc, qui sont ovales, à celles du noir qui sont rondes & plus petites. On les rompt par morceaux, & on les fait bouillir dans une chopine d'eau, pour les lavemens anodins qu'on donne pour la dissenterie, dans les tranchées de la colique néphrétique, & dans les inflammations du bas ventre.

Ceux qui ne peuvent pas user du Pavot interieurement, prennent un petit bain, en mettant les jambes dans un chaudron plein d'eau, dans laquelle on a fait bouillir trois ou quatre têtes de Pavot. Ce petit bain provoque le sommeil.

Le sirop de Pavot est contraire à ceux, qui sont sujets à la migraine & aux vapeurs; car il les augmente, cause des étourdissemens & des nausées, sur-tout si l'on a pas la précaution de s'abstenir de manger deux heures avant que de le prendre, & deux heures après.

Les fleurs de Pavot sont pectorales, & propres dans la toux, la pleuresie, & autres maladies semblables. On les fait infuser dans l'eau chaude comme le thé, la dose en est d'une pincée, sur huit onces d'eau. On peut faire aussi une tisanne pour les mêmes maladies, avec une tête de Pavot, coupée par morceaux, & bouillie dans deux livres d'eau.

La graine blanche se met dans le pain & dans les viandes; on prétend qu'elles font dormir ceux qui en mangent, & qu'elles sont bonnes à ceux qui sont sujets

jets aux vertiges ; mais je ne crois pas que cette graine soit fort narcotique, je crois qu'elle est capable seulement d'adoucir, & d'épaissir le sang, comme les autres semences rafraîchissantes, avec lesquelles, on peut la mêler, à la même dose, pour faire des émulsions. J'ai vû à Vendeuvre, en Bourgogne, de petits enfans & d'autres personnes manger la graine de Pavot blanc par friandise, sans en être endormis. En Italie, & sur-tout à Genes, les femmes la mangent à poignées, couverte de sucre, & autrement : Ce qui me persuade que cette graine n'est pas si soporifique qu'on le prétend.

On appelle la graine de pavot blanc, oueillette. Le suc a plus de force ; il est plus dangereux. L'opium qui est le jus qu'on tire de la tête des Pavots, pris de la grosseur d'un grain d'ers, calme les douleurs, sur-tout celle de la tête, provoque le sommeil, & appaise la toux & la fluxion sur l'estomac.

Le Pavot blanc dont on use quelquefois dans les potages, orges mondés, tartes & confitures, est propre pour éteindre la soif, faire dormir & rafraichir les grandes ardeurs de la fievre. Il ne vient jamais de sa vieille racine, mais il veut être semé tous les ans en Septembre, en lieux chauds & secs, & autres endroits, depuis Janvier jusques en Mars, on le seme avec les choux communément ; il vient mieux quand il est semé dans les lieux où l'on a brûlé du sarment.

Description du Pavot noir. Le Pavot noir ne differe du précedent qu'en ce que ses fleurs sont rouges, ses coques rondes, & ses graines noires. Il a les mêmes propriétés.

Description du Pavot sauvage. C'est celui qu'on connoit sous le nom de coquelico. Il y en a plusieurs especes ; mais le coquelico est seul utile en Medecine. *Voyez* en la discription en son ordre.

P A U

PAUPIERES. Demangeaisons des Paupieres. *Voyez* YEUX.

PAUVRES. Ceux qui se trouvent en cet état pourront se soutenir dans leur nourriture, par le moyen d'une demi-livre de pain, ou une livre sans autre nourriture, par le moyen des potages de santé.

Bouillons & potages à peu de frais pour les Pauvres.

La façon d'en faire cent de trois demi-chopines de bouillon chacun, & de trois onces de pain de seigle ou de froment.

1. Prenez quatre-vingt cinq pintes d'eau, mettez les dans une chaudiere lutée sur un fourneau tel que sont ceux des Teinturiers de Lyon, ou des Brasseurs de bierre à Paris ; c'est-à-dire, qu'il faut faire massonner & mettre votre chaudiere ou chauderon sur un fourneau fait de pierre, &c. Prenez garde que le trou par où l'on doit mettre le bois, n'ait que quatorze pouces en hauteur au plus, sur dix de large, plus le trou où on le met est large & haut, plus il en faut. Il faudra par ce moyen les deux tiers moins de feu. Le bois qui fait un feu clair, est le meilleur & il faut que ce bois soit mis sur une grille de fer ; car s'il étoit sur les cendres & sur les carreaux, le feu s'éteint & s'étouffe, il faudroit plus de bois.

2. Mettez un gros robinet, si vous voulez au bas de ce chaudron, pour en tirer le potage aisément & promptement.

3. Jettez-y une livre & demi de sel, quand l'eau sera tiede.

4. Jettez-y aussi quatre livres de farine, celle d'avoine est la meilleure, bien rotie au four, avant que d'être moulue ; ou bien quatre livres de gruau, ou d'orge mondé, où il y en a, cela épaissit la soupe, & lui donne bon goût.

5. Le plus qu'on y mettra d'herbes sera le mieux. On les fera cuire en la façon qui suit. Prenez deux livres & demi de beurre salé, de graisse ou de lard ; faites les fondre dans une marmite à part, de telle grandeur que les herbes la remplissent toute. Elles sont de meilleur goût, cuisent mieux & plus vîte.

6. Faites bien roussir votre beurre. Il en faut moins, & il a meilleur goût.

7. Jettez dans cette graisse, ou dans ce beurre vos herbes peu à peu ; remuez & concassez les jusqu'à ce que le tout soit bien cuit.

8. Si les herbes ne rendent pas assez de jus pour pouvoir être cuites avec si peu de beurre, ou de graisse, mettez y de l'eau tiéde du grand chaudron, la quantité qu'il faudra.

9. Vous ferez cuire les oignons de la même maniere. Pour les choux & les navets, les pourreaux, les pois, les féves, vous les ferez cuire aussi à part, & y mettrez d'abord de l'eau tiéde la quantité qu'il faudra, pour les tenir un peu couvertes seulement.

10. Quand vous voudrez mettre des pois ou des féves dans vos potages, prenez en huit pintes ; s'ils ne sont pas tendres, faites les moudre après les avoir fait bien sécher au four, ils cuiront en un quart d'heure ; & c'est le mieux de les faire moudre ; car autrement huit pintes étant partagées en cent portions, il y en aura où il ne s'en trouvera pas. Le ris même, moulu, ou battu, cuit en un quart d'heure, comme de la bouillie, au lieu qu'il lui faut bien du tems, & du mistere, quand il est entier ; mais cette viande n'est pas pour les Pauvres. Elle est trop délicate & trop chere.

11. Vous couperés aussi par petits morceaux, les choux, porreaux, navets, oignons, & autres legumes, afin que cela se puisse separer plus également.

12. Il y a des oignons doux & des aigres, de même que des pommes ; les aigres donnent meilleur goût à la soupe, & il en faut moins.

13. Quand les herbes ou legumes sont cuits dans le petit chaudron, on les jette dans l'eau bouillante du grand, & on fait bouillir le tout un quart d'heure, plus ou moins jusqu'à ce que le potage soit bien assaisonné. Si on les faisoit cuire dans le grand chaudron, il faudroit une heure & demi, cela diminueroit le bouillon, & il faudroit plus de feu.

14. Quand on est prêt de tremper, on y jette deux petites cuillerées de poivre.

15. On tire ce bouillon en diverses manieres, & on y jette promptement cinquante livres de pain, coupé par petits morceaux, gros comme la moitié du poulce, & non pas par petites soupes.

16. Si le pain s'émiette ou se reduit en bouillie, il est bon de ne le mettre qu'à proportion qu'on trempe le potage, pourvû qu'il soit bouillant.

17. Neanmoins plus le pain est trempé, & plus la soupe est chaude quand on la mange, plus elle fortifie, rassasie & désaltere ; c'est pourquoi il sera bon, si cela se peut faire commodément, de faire bouillir le pain avec la soupe un *miseréré.* Donnez un verre d'eau tiede à un fébricitant au commencement de l'accés, cela empêche l'alteration & guérit de la fiévre, si on continue deux ou trois fois. On peut encore, pour donner bon goût à toute sorte de potages, mettre un peu d'oignon, de porreaux, ou de ciboule, d'ail, ou d'échalotte avec les herbes, choux, navets, pois, féves, ou autres legumes.

Distribution du potage. Il est bon d'avoir une cuillerée

d'une demi-chopine, & en donner trois cuillerées à dîné & trois à soupé, à chaque Pauvre au dessus de quinze ans. Cela ne reviendra guéres qu'à deux sous par jour. Beaucoup de mandians se contenteroient à moins.

Pour faire de ces potages à un homme seul.

1. L'Hiver on en peut faire pour trois ou quatre jours à la fois; il sera meilleur & de meilleur goût, étant réchauffé : il en coûtera moins de tems & de bois. L'Eté on en peut faire pour deux ou trois jours.

2. A raison de chaque potage de trois demi-chopines, prenez pour un double d'herbes assorties, demi-once de beurre ou de graisse, deux gros de sel, quatre cuillerées de farine avec une pincée de poivre.

Beurre, graisse, huile. Il y a une façon de les assaisonner, qui sera la meilleure, qui fera qu'il en faudra moins, & qui donnera au potage le goût de telles herbes qu'on voudra, sans y en mettre, comme l'Hiver on en manque souvent dans les petites villes.

1. Au mois de May, ou de Septembre, qu'on fasse la provision de beurre, qu'on le sale bien fort, qu'on prenne du thin, de la marjolaine, des ciboules, ou de l'oignon; coupez le tout le plus menu qu'on pourra, qu'on le pétrisse bien avec le beurre en le salant, & le beurre donnera le goût de ces herbes au potage. Voilà pour les Pauvres.

2. Pour les délicats, faites, à la mode de Lorraine, fondre le beurre lorsqu'il est tout frais, faites y cuire les herbes dont on vient de parler, salez le bien fort, quand il sera à demi-froid, & mettez le en des pots de terre, ou des vaisseaux de bois blanc. Ce beurre après être cuit, ne devient point fort; il est bon pour les potages & fritures.

3. Prenez de la graisse de pourceau, fraîchement tué, faites la fondre, & bien cuire avec les herbes ci-dessus, salez le tout, épicez le, & conservez le comme le beurre. Cette graisse sert aussi pour les fritures qu'on fait à la graisse.

4. Si on ne veut pas que les herbes y restent, mais seulement le goût, il faut les mettre dans un nouet de toile, & quand elles seront bien cuites les tirer, & en exprimer le jus, qu'on fera bouillir encore dans le beurre, ou la graisse, jusqu'à sa parfaite coction.

5. Pour l'huile dans les lieux où elle est bonne, & à bon marché, on en fait du potage, qu'on assaisonne comme celui au beurre, dont j'ai parlé ci-dessus.

6. Pour empêcher l'huile de devenir forte, quand elle est nouvelle, on la fait bouillir; & aussi pour la rendre plus douce, on la fait bouillir avec un quart, ou un tiers de beurre ou de graisse. On sale le tout & on l'épice, comme il est dit ci-dessus, mais la graisse de porc sera de meilleur goût, & il en faudra moins, si on y met un quart de graisse de mouton.

*Maniere dont Madame de * fait les potages pour les Pauvres, & ce qu'il en coûte pour cent portions suivant ses imprimés.*

Ayez un demi boisseau de pois, mettez-les tremper dès la veille dans une marmite ou chaudron, avec un sceau d'eau, vous ferez un peu chauffer l'eau avant que d'y mettre tremper les pois.

Le jour de la distribution du potage, il faut faire cuire ces pois dans la même eau, & dans la même marmite.

On mettra trois autres grands sceaux d'eau, chacun d'environ seize pintes mesure de Paris, dans une autre marmite ou chaudiere propre, que l'on mettra sur le feu sur un trepié.

Lorsque l'eau bouillira, on y jettera une livre & demi de sel.

Une livre & demi de graisse de rôti, ou de beurre aux jours maigres.

Des choux, porreaux, navets, carotes, racines de persil, oignons : De toutes ces choses, ou seulement d'une partie, environ pour cinq ou six sous.

On laissera cuire le tout une heure & demi, ou deux heures.

Quand tout cela sera cuit, on y jettera les pois, qui sont cuits devant le même feu; on y ajoûtera environ pour deux liards de poivre, & l'on mêlera bien le tout.

Ensuite il faut couper seize livres de pain en soupe, & les mettre dans les pots des pauvres avant que d'y mettre le bouillon, on mettra le bouillon par dessus, tout bouillant. Une livre de pain sert à peu près pour six portions : il faut que le pain soit rassis.

Il faut avoir une cuiller de mesure, qui tienne une bonne chopine.

Il faut du bois pour cinq ou six sous.

Toute cette dépense peut monter environ 4. l. 3. s. 6. d.

Au lieu de pois on pourroit mettre trois livres de ris; mais il le faut faire revenir dans de l'eau un peu chaude, & le faire cuire avant que de le mettre dans la grande marmite.

En donnant aux Pauvres la nourriture corporelle, on pourroit pourvoir à la spirituelle, principalement si la distribution se peut faire à une même heure. Il faudroit leur faire lecture de la feuille de l'exercice du Chrêtien, & leur réiterer cette lecture, afin qu'ils apprennent ainsi les principes de la foi, & les Prieres ordinaires des Chrêtiens.

Que s'il se trouvoit quelqu'un, qui voulût leur en expliquer quelque article, ce seroit un moyen facile de détruire l'ignorance, ce qui regne parmi les Pauvres.

Autres potages d'orge mondé, de froment grué, de féves, de pois, de blé de Turquie, de ris & de millet.

Toutes ces sortes de potages nourrissent beaucoup. Il y a un ménage considerable à s'en servir, il n'y faut point de pain, & il ne revient qu'à quatre ou six deniers chaque potage.

Potage de millet.

Celui de millet abonde extraordinairement, la livre vaut environ deux sous six deniers, cette livre peut faire six écuellées. Il est à remarquer que celui-ci remplit l'estomac, mais il ne nourrit pas comme les autres; cependant un Conseiller de Lyon m'a dit qu'il ne donnoit pas d'autre nourriture pour soûtenir tous les Pauvres de ses terres, & qu'il y trouvoit bien son compte.

On doit faire sécher ce grain avant que de le faire gruer, & quand on le grue on n'y met point d'eau, non plus qu'aux féves dont je parlerai ci-après : ce qu'il y a de bon & de commode dans ce potage, c'est qu'il abonde extraordinairement, & qu'il ne faut qu'un moment pour le faire cuire.

Potage de blé de Turquie.

On ne grue point ce blé, mais il faut qu'il soit mis en farine par le moien des moulins d'eau ou des moulins à vent, puis on vane bien la paille & la poussiere, on en doit ôter soigneusement le son. La livre coûte environ un sou neuf deniers, cette livre fera dix écuellées de potages.

Le blé de Turquie en farine, & celui de millet

joints ensemble font un bon effet, celui de turquie sans le millet paroît trop fort.

Potage de ris.

La livre coûte trois sous six deniers, elle fera huit potages : ces potages sont bons, délicats, & bien nourrissans : c'est un ménage de le faire mettre en farine, il ne faut qu'un moment pour le cuire.

Potage de féves.

Il est bon de les faire gruer, il n'est pas pourtant nécessaire de les mettre en farine, à moins que ce ne soit pour lier & épaissir les potages.

Les féves noires, vieilles & dures sont les meilleures pour être gruées ; s'il y avoit des pois parmi, il faudroit les ôter par le moyen du crible.

Avant que de faire gruer les féves, ou même les faire moudre, il faut les mettre dans la chambre chaude du four pendant six jours. Quand on les veut faire moudre, il ne faut point les bassiner d'eau ; autrement elles s'applatiroit entierement sous la pierre du batoir d'orge, même aux moulins à vent ou moulins à l'eau, quand on les veut faire mettre en farine. Les féves rondes sont les meilleures, à quelque usage qu'on les mette ; & un bichet & demi de féves sera mis en trois fois sur la meule du batoir d'orge, quand le cheval a fait sept ou huit tours, ou l'espace d'un demi-quart d'heure, il est tems de commencer à les cribler, de crainte qu'elles ne se mettent en farine ; on les crible pour ôter la pelure, ou pellicule, & aprés les avoir criblées mettez celles qui sont cassées ou brisées dans une bêne ou autre vaisseau, & celles qui se trouvent entieres seront remises sur la pierre, & ainsi tant qu'on en trouve d'entieres, on les repasse toujours sur la pierre jusques à ce que toutes soient brisées & rompues. Une écuellée de féves avant qu'être gruée, & qui pese ordinairement une livre, étant gruée fera cinq gros potages ; outre cela, elle fera plus belle purée, & il faudra moins de tems pour les faire cuire.

Froment grué pour des potages & la façon de le gruer.

Ces potages sont plus nourrissans que tous les autres & sont délicats comme du ris, pour ainsi parler, il ne faut qu'un moment pour les faire cuire ; il y faut un peu de lait non écrêmé, on connoîtra le ménage & l'œconomie par le poids du blé & son prix ; par exemple, si le bichet de blé vaut soixante sous, le bichet pese soixante livres, c'est un sou la livre du blé ; si la livre du pain vaut un sou, il en faut deux livres au moins pour nourrir une personne une livre de froment grué fera cinq bons potages, & il n'en faudra que deux pour nourrir une personne, il s'en trouvera même plusieurs, qui se contentera d'un seul.

Pour faire ces potages il faut faire tremper le blé grué comme l'orge, c'est-à-dire qu'il faut le faire mettre dans de l'eau qui bouillita, ou sera prête de bouillir : par exemple, je veux avoir douze potages, je mets deux pintes d'eau dans un pot, je fais chauffer l'eau jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, & pour lors je jette deux livres d'orge, ou de blé dans cette eau chaude, & ensuite il faut mettre le pot sur des cendres chaudes pour y tremper toute la nuit ; le lendemain lorsqu'on veut le manger, on fait cuire le blé pendant un quart d'heure, lorsqu'il est grossi, & qu'il ne paroit point d'eau on le croit, c'est-à-dire, qu'on y ajoute de l'eau, & on continue à le faire cuire ; on y met un peu de lait & un peu de sel, quand on est prêt de s'en servir.

Pour gruer le blé.

Si on n'a point de moulins à gruer, on peut se ser-

vir de moulins à huile, qui sont aussi très-propres pour cet usage ; pourvû qu'après avoir ôté l'huile, on nettoye bien la meule, en passant du son par dessus. Quand on a point de ces moulins, il faut se servir de quelqu'autre expédient à l'imitation de Madame de Lechise qui demeure à Paris, rue des vertus, près de saint Nicolas des champs. Cette Dame a employé une machine qui servoit à d'autres usages pour faire gruer le blé & l'orge, après avoir reconnu l'utilité qu'il y avoit de faire ces sortes de potages, qui n'étoient point en usage en cette grande Ville. Plusieurs qui eurent connoissance que cette Dame faisoit gruer ces grains, & qu'elle donnit pour trois sous, la livre d'orge qui se vendoit cinq à six sous, en furent acheter, pour s'en servir. Si on ne fait pas à Paris l'usage de ces potages, cela vient sans doute de la cherté de ces sortes de grains, & qu'on est obligé, faute de moulins à Paris, de les faire venir de Champagne & de Bourgogne.

Pour gruer un bichet & demi, c'est-à-dire, quatre-vingt dix livres, un pot ou une pinte d'eau suffit: cette eau étant jettée sur le blé qui est sur la meule, le cheval tournera la roue environ une demi-heure, pour dépilloter & ôter la prémiere pellicule de ce blé. On ôtera ensuite le blé de dessus la meule pour le vaner, puis on le remettra sur la meule encore une demi-heure, après quoi on le vanera ; ces deux façons suffisent pour que le blé soit assez grué.

On le mettra ensuite à l'air sur des ais, comme sur un ciel de lit, ou autre lieu sec, où les chats & autres bêtes qui le puissent salir. En hiver il ne se gâte jamais, en quelque lieu qu'on le puisse mettre.

On se souviendra que dans toutes sortes de grains qu'on fait gruer, toutes les fois que le cheval tourne, il faut qu'une personne suive le cheval,& remette sous la roue le grain, qui en a été écarté.

Pour faire un potage d'orge.

Avant que de faire cuire l'orge, il faut dès le soir auparavant faire chauffer l'eau, en mettre moins qu'il n'en faut pour les potages, mais toûjours il en faut suffisamment pour le faire tremper.

Quand l'eau est presque bouillante ou au moins tiéde, vous y mettrez votre orge, c'est-à-dire une livre pour six personnes, quatre livres pour trente-huit ou trente personnes.

Une écuelle d'étain raisonnable en tient pour l'ordinaire, une livre.

Il faut le laisser tremper pendant la nuit dans cette eau tiéde qu'on laisse sur les cendres chaudes, on y met dès le soir ou le matin le beurre qu'on trouve à propos : pour une livre en mettre gros comme une noix, cela suffit.

Le sel ne sera mis que quand on veut servir, & il doit être pilé bien menu, parce qu'il ne fondroit pas facilement, & si on le mettoit en un autre tems, il fait tenir l'orge au pot ; le matin sur les six heures ou plûtôt, on fera du feu pour le cuire, on le remuera souvent sur-tout quand on verra qu'il s'épaissit ; en ce tems-là on le croit d'eau, on y en met de tems en tems, si elle est chaude, il en sera meilleur ; mais si on n'y prend garde, & qu'on n'ait pas le soin de le remuer dans le vaisseau où l'on l'aura mis, il brûlera & se tiendra au pot. Il faut qu'il cuise cinq ou six heures ; si on est pressé, il pourra être cuit plûtôt en faisant bon feu, mais pour lors il faut être bien soigneux de le tourner.

Après l'avoir fait revenir dans l'eau tiede, il est à remarquer que dans tous les potages d'orge, de blé, de ris, de féves, &c. il faut avoir un grand soin de remuer toûjours le bas de la marmite, si on en fait une quantité dans un grand vaisseau, on doit se ser-

vir de quelque pêle de fer qui soit même aiguisée, & racler toûjours le fond de la chaudiere, car quand il n'y auroit que dix ou douze grains d'attachés à cette chaudiere, ils en feront attacher deux ou trois pouces d'épaisseur, si on a négligé de tourner & remuer le bas de ce vaisseau.

Ceux qui veulent qu'il soit cuit en peu de tems, doivent le faire gruer bien menu. Vous connoîtrez qu'il est cuit, lorsqu'il sera comme fondu, que le grain ne sera plus dans son entier, & ne sera point dur.

Quand il est cuit, si on veut on y met un peu de lait, & en ce cas-là il n'est pas nécessaire d'y avoir mis du beurre.

Ces potages ne sont pas pour les pauvres seulement, les personnes riches & considerables s'en servent beaucoup.

Il n'y faut point de pain non plus que dans ceux de blé, de feves, de ris, &c. *Voyez* REGIME de vivre. BOISSON. BOUILLON. POTAGE.

PEA

PEAGES. *Voyez* DROITS *champêtres.*

PEAU des fruits. C'est la superficie qui enveloppe la chair de ces fruits. Les uns l'ont plus douce: les autres l'ont plus rude. Les uns l'ont lisse & rase comme les cerises, les prunes, les pêches violettes, les pêches cerises, les brugnons, & les autres l'ont un peu velue, comme toutes les autres pêches, & les pommes de coing. Les uns l'ont plus moëlleuse & douce au toucher comme les pêches mûres, les autres l'ont plus ferme comme les pêches qui ne sont pas encore mûres & les pavies.

PEAUX des bêtes.

Pour passer en chamois les Peaux de chévre & autres.

Il faut les mettre tremper dans l'eau, un jour ou deux; ensuite les laver, & les rendre bien nettes. Après cela vous mettez de l'eau & de la chaux dans une cuve; il faut un seau d'eau sur quatre livres de chaux; quand l'eau sera refroidie, vous y mettrez les Peaux une à une, & vous les y laisserez pendant trois jours. Avant que de les y mettre, il faut bien mêler, & brouiller la chaux avec l'eau. Le troisiéme jour, vous tirerez les Peaux de la cuve, & vous les laisserez égoûter, ayant soin de recevoir dans quelque vaisseau l'eau qui en dégoûte, afin de la remettre avec l'autre dans la cuve. Les Peaux étant bien égouttées, vous les y ferez encore tremper pendant cinq, ou six jours, ou jusqu'à ce que le poil tombe, ou puisse se détacher facilement.

Alors vous les pelerez sur le chevalet, avec le dos du couteau, puis aiant encore brouillé l'eau & la chaux, vous y remettrez les Peaux, & les y laisserez pendant trois jours; après quoi vous les retirerez par les oreilles, & par les jambes & les accrocherez de même. Les aiant secouées dessus & dessous, vous les laverez bien dans l'eau fraîche, & les mettrez ensuite sur le chevalet, le côté du poil en dessus, pour achever de les peler, avec une cote de bœuf, & non pas avec le dos du couteau, de peur de les déchirer. Cela fait vous aurez une autre cuve toute prête, dans laquelle vous détremperez du son de froment, avec l'eau de chaux qui découle des Peaux; faisant ce mélange de maniere qu'il soit épais à peu près comme le moût de raisin nouvellement foulé. Vous mettrez les Peaux dans cette cuve, & vous les y laisserez pendant vingt-quatre heures, puis vous les retirerez, & les laverez plusieurs fois dans l'eau qui en a dégoutté. Ensuite vous les foulerez avec les pieds, & les pêtrirez bien, aiant soin de les laver dans de l'eau claire, à chaque fois, laquelle vous ferez sortir en les pressant bien, & continuerez ainsi, jusqu'à ce qu'elle en sorte claire. Ensuite vous mettrez de l'eau dans une chaudiere, ou chaudron, autant qu'il en faut pour couvrir les Peaux; il faudra peser cette eau, & sur chaque livre, y mettre une once de sel commun, & deux onces d'alun de roche, vous les ferez chauffer pour fondre les sels, après quoi vous la retirerez & quand elle sera tiede, vous la mettrez dans une cuve, & vous étendrez les Peaux, l'une après l'autre, pour les y laisser tremper pendant vingt-quatre heures. Après cela vous les retirerez & les laisserez sécher à l'ombre, si c'est en Eté, & au soleil, si c'est en Hiver. Quand elles seront à moitié séches, vous les détirerez de tous côtés, afin qu'elles soient bien étendües. Ensuite prenez l'eau qui en aura dégoutté ci-devant, pesés la, & sur chaque livre ajoûtez une once d'huile; faites chauffer ce mélange, & l'aiant retiré d'abord, délaiez y environ gros comme une noix de levain, sur chaque livre d'eau, avec autant de fleur de farine ou un peu plus, en sorte que le mélange soit épais comme un bouillon aux œufs. Laissez le ainsi environ une heure de tems; après ajoûtez y le reste de l'eau un peu tiede; & ajoûtez y encore pour chaque livre d'eau, demi-once de farine & un œuf: mouvez bien, & étendez les Peaux dedans, en les y maniant, & foulant bien, & afin que l'apprêt les pénétre encore mieux laissez les deux jours en cet état.

Ensuite retirez les, & les étendant de la maniere que nous avons marquée ci-dessus, laissez les bien sécher. Quand elles seront séches, trempez les dans une tinette, ou cuve pleine d'eau claire, lavez les bien. Ensuite étendez les sur une table humide, maniez les bien & les étendez encore pendant une heure, enfin frottez les bien, & les corroyez. De cette maniere vos Peaux seront parfaitement bien passées en chamois.

Secret des Maroquiniers pour teindre en noir les Peaux passées en chamois.

Faites bouillir quatre onces de noix de galle écrasées & pilées, dans trois chopines d'eau de feuilles de figuier, ou de noyer, jusqu'à la diminution du tiers. Alors retirez le vaisseau du feu, laissez reposer la liqueur; ensuite prenez en ce qu'il vous en faudra, pour donner une prémiere couche à la Peau que vous étendez pour cela sur une table; n'épargnez point la liqueur, mais donnez en avec la brosse autant que la Peau en pourra recevoir. Vous la laisserez sécher puis vous la manierez, & frotterez bien. Ensuite vous mêlerez deux onces de vitriol romain, dans le marc de la couleur, qu'il faut faire chauffer auparavant, puis on en donne une couche à la Peau, qu'il faut ensuite faire sécher, puis la manier & la frotter bien rudement; vous lui donnerez la même façon à quatre reprises différentes, & quand elle sera teinte, séche, & bien frottée pour la derniere fois, vous la frotterez avec un mélange composé de quantité égale d'huile d'olive, & de lessive commune battues ensemble: Ce qui donnera une couleur vive à la Peau. Enfin vous la laisserez sécher, puis vous la frotterez & la manierez en tout sens autant qu'il vous sera possible.

Mélange des différentes couleurs pour teindre les Peaux.

Pour la couleur d'or, mêlez beaucoup de jaune, avec un peu de rouge.

Pour la couleur de paille, beaucoup de jaune, fort peu de rouge, & de blanc, & beaucoup de gomme.

Pour la couleur de bois, beaucoup de jaune, un peu de blanc, peu de terre d'ombre, & la moitié d'autant de rouge que de jaune.

Pour la couleur de chair, un peu de jaune, un peu

plus de rouge que de jaune, & un peu de blanc.

Pour la couleur d'ambre, beaucoup de jaune, peu de rouge, & un peu de blanc.

Pour la couleur de noisette, beaucoup de terre d'ombre brûlée, fort peu de rouge, un peu de blanc, & de jaune.

Pour la couleur de noisette plus brune, beaucoup de terre d'ombre brûlée, un peu de jaune, & de rouge, & un peu de pierre noire.

Pour la couleur de noisette claire, terre d'ombre brûlée, presqu'autant de jaune, un peu de rouge, & de blanc.

Pour l'isabelle pâle, beaucoup de blanc, la moitié d'autant de rouge, & la moitié d'autant de jaune.

Pour l'isabelle vif, beaucoup de blanc, la moitié d'autant de jaune, & la moitié d'autant de rouge.

Pour la couleur de frangipanne, peu de terre d'ombre, deux fois autant de rouge, & trois fois autant de jaune.

Pour la frangipanne claire, beaucoup de jaune, presque autant de rouge, peu de blanc, & peu de terre d'ombre.

Pour la couleur de musc, terre d'ombre brûlée, très-peu de pierre noire, un peu de blanc & de rouge.

Pour la couleur brune, terre d'ombre brûlée, beaucoup de pierre noire, un peu de noir.

Pour le brun clair, terre d'ombre brûlée, un peu de rouge, & un peu de noir.

Pour la couleur d'olive, terre d'ombre non brûlée, peu de jaune, le quart de rouge & de jaune.

Il faut broyer les couleurs avec de l'huile parfumée d'eau de fleurs de jasmin, ou d'orange, & après les avoir rangées, sur un coin du marbre, vous broyerez autant de gomme adragant que vous avez de couleurs, en la détrempant d'eau de jasmin, ou d'orange. Ensuite vous broyerez les couleurs avec la gomme, & les mélerez bien ensemble, puis vous mettrez cette pâte dans une terrine, versant autant d'eau qu'il en faut pour la détremper. Etant suffisamment delayée vous en chargerez vos Peaux, avec un gros pinceau à poil, ou avec la brosse; puis vous les mettrez à l'air, pour les faire sécher. Quand elles seront séches vous les frotterez bien. Ensuite vous les chargerez une seconde fois de la même couleur mélée de gomme adragant, puis vous les ferez sécher, les frotterez, & les dresserez de la maniere que vous le jugerez à propos. On peut teindre les gands de la même maniere, & l'on se sert d'un petit bâton pour les froter, & les dresser. *Voyez* TEINDRE.

P Ê C

PÊCHER, prendre du poisson. *Voyez* POISSON.

PÊCHE.
- DE L'ANGUILLE,
- DU BARBEAU,
- DU BROCHET,
- DE LA CARPE
- DU CHABOT,
- DES ÉCREVICES,
- DU GOUJON,
- DES GRENOUILLES,
- DE LA LOCHE,
- DU MEUNIER,
- DE LA PERCHE,
- DE LA PLIE,
- DU SAUMON,
- DE LA TANCHE,
- DE LA TRUITE,
- DU VILAIN.

Voyez à chaque article.

PÊCHER, en latin *persica*, *persicus* ou *malus persicus*. Il y en a de plusieurs especes dont on parlera dans la suite.

Description. C'est un arbre assez petit, dont les feuilles & les fleurs ressemblent à l'amandier, à la reserve que les fleurs du pêcher sont rouges; son bois est léger & fragile, & sa racine peu profonde, qui est la raison pour laquelle cet arbre ne vit pas longtems. Son fruit est la pêche, qui a un goût délicieux: elle est charnue & contient un suc vineux & fort agréable au goût. La pêche renferme un noyau composé de deux tables, qui sont creuses en dehors, & des fosses asses profondes.

Lieu. On plante cet arbre dans les vignes; mais principalement dans les jardins. Il fleurit en Avril.

Propriétés. Les feuilles de pêcher sont propres contre les vers, on les pile & on les applique sur le ventre des petits enfans. Il faut y ajoûter de la suye de chéminée, & lier le tout avec de bon vinaigre. Ce remede est familier à la campagne, & réussit parfaitement bien. Il faut avoir soin de choisir les feuilles les plus jeunes & les plus tendres.

La gomme qui sort de l'arbre détrempée dans du vin blanc, rompt la pierre de la vessie & arrête le crachement de sang. Elle fait le même effet, si on la fait dissoudre dans de l'eau de plantain ou de pourpier. On fait un sirop de fleur de pêcher qui est très-bon pour purger la bile & les sérosités.

La dose est d'une once. Une petite poignée de ces fleurs dans un bouillon de veau, qu'on fait infuser légérement sur un feu modéré, ou leur infusion dans l'eau simple, faite du soir au matin, & prise ensuite avec du sucre comme le thé, est un purgatif très-doux, propre aux personnes d'un tempérament pituiteux, & sujet aux fluxions dans la tête. Il convient aussi aux enfans qui ont des vers. Cette infusion simple dans l'eau chaude se fait avec demi-once de ces fleurs, si elles sont fraîches; mais il en faut une dragme, si elles sont séches. Les fleurs d'un Pêcher qui a été enté sur le prunier, sont beaucoup plus purgatives que les autres; parce que le fruit du prunier est naturellement purgatif. Les fleurs des pêchers plantés dans les vignes, sont aussi plus purgatives que les autres; & celles qui ne sont pas encore tout-à-fait écloses ont plus de vertu que celles qui sont épanouies.

Les pêches sont apéritives, purgatives & propres à ceux qui ont des vers, & des sérosités qui tombent de la tête; mais il en faut manger sobrement & à l'entrée du repas, parce qu'on prétend qu'elles corrompent les viandes, & qu'elles ont de très-mauvais effets. Il y en a qui les trempent dans le vin: il faut que ce soit toûjours avec moderation. Les pêches bien mûres lâchent le ventre; mais les vertes & les séches resserrent, font une mauvaise substance & engendrent des flegmes. Ceux qui auront des tranchées, se trouveront soulagés en mangeant des noyaux de pêches. Voici un remede souverain pour la pierre:

Prenez une livre de noyaux de pêches, & autant de ceux de griottes, concassez les ensemble, & laissez les ensuite digérer dans un pot de terre l'espace de dix ou douze jours dans du fumier chaud; après quoi vous les distillerez, & de l'eau qui en sortira, l'on en donnera quatre onces avant le repas; on en verra les admirables effets, & l'on peut continuer ce remede trois ou quatre fois le mois.

L'huile exprimée des noyaux de pêches profite merveilleusement aux hémorroïdes, aux tumeurs des ulceres, & aux péchemens de la langue & douleurs d'oreilles.

Qualités que les pêches doivent avoir pour être bonnes.

La prémiere est d'avoir la chair un peu ferme, & cependant fine; ce qui doit paroître quand on lui ôte la peau, laquelle doit être fine, luisante & jau-

nâtre, sans aucune tache verte; on doit l'ôter fort aisément, ou bien la pêche n'est pas mûre; sa maturité paroît encore, quand on la coupe avec le couteau; alors on voit tout le long de la taille du couteau, comme une infinité de petites sources. Ceux qui ouvrent autrement les pêches perdent souvent la moitié de ce jus, qui les fait tant estimer de tout le monde.

La seconde qualité de la pêche est quand cette chair fond, dès qu'elle est dans la bouche, & en effet la chair des pêches n'est proprement qu'une eau congélée, qui se réduit en eau liquide, pour peu qu'elle soit pressée de la dent, ou d'autre chose. Il faut que cette eau en fondant se trouve douce & sucrée, que le goût en soit relevé & vineux, & même en quelques-unes musqué; je veux aussi que le noiau soit fort petit, & que les pêches qui ne sont pas lisses, ne soient que médiocrement velues. Le grand poil est une marque assez certaine du peu de bonté de la pêche, ce poil tombe presque tout à fait aux bonnes, & particulierement à celles, qui sont venues en plein air.

Enfin je compterois pour une des principales qualités de la pêche d'être grosse, si nous n'en avions pas de petites, qui sont merveilleuses, par exemple, les pêches de Troies, les alberges rouges, les pêches violettes; mais au moins est-il vrai que, si les pêches, qui doivent être assez grosses n'approchent pas de la grosseur qui leur convient, ou qu'elles la passent de beaucoup, elles sont constamment mauvaises: peut-être a-t-on dit assez à propos, que celles-ci étoient hidropiques, & les autres étiques. Les étiques ont beaucoup plus de noiau, & moins de chair qu'elles n'en devroient avoir; & les hidropiques ont le noiau ouvert, & du vide entre ce noiau & la chair, & ont de plus une chair grossiere, coriasse & l'eau aigre ou amere.

Il n'y a véritablement, que les pêches de plein vent, qui ayent toutes ces bonnes qualités au souverain degré, avec un je ne sai quoi de relevé, qu'on ne sauroit décrire; les pêches d'espaliers en ont bien quelque chose, mais elles ne l'ont pas au point que nous venons de marquer pour les pêches de plein vent, si ce n'est celles qui sont venues aux branches que je fais tirer.

Des qualités indifférentes des pêches.

Voilà les bonnes qualités expliquées, elle en ont d'indifferentes, que je ne fais consister qu'en la fleur; en sorte que les unes l'ont grande, savoir les avant-pêches, les pêches de Troies, les deux madeleines, la mignone, la persique, la tetin tardive, les rossanes, les pavis blancs, la Narbonne, &c. Les autres l'ont petite, savoir les chevreuses, l'admirable, la pourprée, la muette, la roiale, la bourdin, la belle-garde, le pavi rouge, l'alberge rouge, & le pavi-alberge.

Quelques-unes ont de grandes fleurs & de petites, mais non pas sur un même arbre, savoir les deux violettes, hâtive & tardive, les deux brugnons violets, les pêches de Pau, les alberges jaunes, &c.

Mauvaises qualités des pêches.

Elles consistent prémierement à avoir la chair molle, & presque en bouillie, les blanches d'andilli sont fort sujettes à ce défaut.

En second lieu, à avoir la chair pâteuse & séche comme la plûpart des pêches jaunes, & la plûpart des autres pêches, qu'on a trop laissé mûrir sur l'arbre.

En troisiéme lieu à l'avoir grossiere comme les druselles, les pêches beteraves, les pêches de Pau ordinaires.

En quatriéme lieu à avoir l'eau fade & insipide avec un goût de vert & d'amer, telles sont d'ordinaire ces mêmes pêches de Pau venues en espalier, les Narbonnes, les pêches à double fleur, les pêches communes, autrement pêches de Corbeil & de vigne.

En cinquiéme lieu, c'est un défaut d'avoir la peau dure, comme les pêches à tetin.

Enfin c'est encore un défaut d'être quelquefois livineuses, & de tirer sur l'aigre.

Présentement, il ne doit pas être difficile de juger des bonnes pêches, & parmi les bonnes, de juger des mauvaises, & parmi ces mauvaises de juger de celles qui le sont le plus.

Il est certain qu'on ne trouve pas toûjours parfaites toutes les pêches d'une certaine espece, que le devroient être, ni même toutes les pêches d'un même arbre ne sont pas d'une égale bonté.

Nous avons déja dit, que c'est un grand défaut d'être ou trop grosses ou trop petites, c'en est un d'être trop mûres, ou trop peu; les pêches, pour avoir leur juste maturité, doivent très-peu tenir à la queue; celles qui y tiennent trop, & qui quelquefois emportent la queue avec elles, ne sont pas assés mûres; celles qui y tiennent trop peu, ou point du tout, & qui peut être étoient déja détachées d'elles mêmes, & tombées à terre ou sur l'échalas, sont trop mûres, elles sont passées, comme on dit en terme de Jardinier. Il n'y a que les pêches lisses, tous les brugnons, & tous les pavies qui ne sauroient presque avoir trop de maturité; ainsi à leur égard ce n'est pas un défaut d'être tombés d'eux-mêmes.

Celles qui viennent sur des branches jaunissantes, & malades, & celles qui mûrissent fort long tems avant toutes les autres du même arbre, ou fort longtems après, les unes & les autres de toutes celles-là, sont sujettes à être mauvaises, c'est-à-dire à avoir toutes les mauvaises qualités que nous avons marquées, ou d'en avoir une partie, ainsi pour rencontrer une bonne pêche sur un arbre, bien des conditions sont nécessaires. Je les expliquerai, quand j'apprendrai à cueillir & à connoitre infailliblement une fort bonne pêche d'avec une médiocre. Il n'est ici question que de juger de ces bonnes especes, qui méritent place dans nos espaliers; je vais m'en expliquer, à la charge, qu'on ne dirs pas, que pour quelque défaut, qui se trouve en quelques fruits des especes que j'estime, l'espece pour cela en soit toute mauvaise, ni que pour quelque perfection, qui se trouvera peut-être en quelqu'une de celles, que je rebute, l'espece en soit véritablement bonne.

Différentes especes en général.

Il ne faut point oublier à rapporter les especes de pêches dont communément on fait trois sortes, l'une commune & connue à tous, qui a accoutumé de mûrir sur la fin de l'Été, plûtôt ou plus tard, selon la nature de l'air & du terroir.

Les autres s'appellent pressées, d'autant que la chair tient si fort au noiau qu'on ne l'en peut arracher, parceque la chair est comme collée à l'os. Entre lesquelles on en trouve qui ont la chair rouge comme du sang, d'autres qui sont jaunes comme des coings par dehors & par dedans.

Les troisiémes s'appellent abricots, les Latins les appellent pommes d'Armenie, qui sont mûres au commencement de l'Été long-tems avant les autres pêches, dont elles ont pris le nom d'abricots.

Il y en a d'autres sortes qui viennent aussi par l'ar-

tance des jardiniers & de l'industrie de les enter, lesquelles je ne mets pas ici.

Les communes de la prémiere espece du tems de Pline, se gardoient le moins de tous les fruits, car le plus qu'ils duroient étoit deux jours, & pourtant étoient-ils contraints de les vendre, comme il dit.

Les preffées, selon Pallade, se gardent fort bien dans de la saumure & oximel ou vinaigre miellé. On les fait sécher aussi au soleil ou au four à la façon des prunes, lorsqu'on a ôté les noiaux. Souvent aussi on en confit dans le miel, après avoir ôté les noiaux, elles ont fort bon goût. Elles se gardent aussi, si on remplit leur œuil de poix chaude, & qu'on les fasse tremper en vin cuit, bouchant soigneusement le vaisseau. Toutes ces choses pourront être appropriées aux abricots, & aux autres qui ont la chair plus dure & moins aqueuse, comme sont celles qu'on appelle à Paris pêches de corbeil, & à celles aussi qui croissent en lieu sec & pierreux.

Contre tout ce qui pourroit gâter le pêcher, on se servira de l'arbrisseau du sparte, & on en pendra quelque chose aux rameaux du pêcher.

Nom des différentes especes de pêches en particulier & le tems de leur maturité.

La petite avant-pêche blanche mûrit au commencement de Juillet, & peut durer tout le mois, si les pieds des arbres sont situés en diverses expositions.

La pêche de Troies mûrit à la fin de Juillet & au commencement d'Août.

La pêche alberge jaune, & la petite pavie mûrit en Août.

La madeleine blanche mûrit dans le milieu du mois d'Août.

La madeleine rouge mûrit au milieu du mois d'Août.

La mignone mûrit à la mi-Août.

La pêche d'Italie mûrit en même tems.

Le pavie blanc mûrit de même.

La pêche alberge rouge mûrit à la fin d'Août.

Le petit pavie alberge violet, mûrit à la fin d'Août.

La pêche cerise à chair jaune, mûrit à la fin d'Août.

La pêche cerise à chair blanche, mûrit à la fin d'Août.

La chevreuse murit au commencement de Septembre.

La rossane mûrit au commencement de Septembre.

La pavie rossane mûrit au commencement de Septembre.

La persique mûrit à la mi-Septembre.

La violette hative mûrit à la mi-Septembre.

La belle-garde murit dans la moitié du mois de Septembre.

Le brugnon violet mûrit au milieu du mois de Septembre.

La pêche pourprée mûrit dans le milieu du mois de Septembre.

L'admirable mûrit dans la moitié du mois de Septembre.

La nivette mûrit dans le mois d'Octobre.

La pêche de Pau mûrit en Octobre.

La blanche d'Andilli, en Octobre.

La grosse jaune tardive, autrement l'admirable jaune, en Octobre.

La pêche roiale, dans le mois d'Octobre.

La violette tardive, en Octobre.

Le gros pavie rouge de Pomponne, ou monstrueux, en Octobre.

La pêche violette hâtive, est bien véritablement la meilleure de toutes, c'est elle qui a la chair la plus agréable & la plus parfumée, celle qui a le goût le plus vineux, & le plus relevé, elle n'est guere grosse.

La pêche admirable a presque toutes les bonnes qualités qu'on peut souhaiter, & n'en a point de mauvaise; elle fait un très-bel arbre, elle est des plus grosses & des plus rondes, elle a le coloris beau, la chair ferme, fine & bien fondante, l'eau douce & sucrée, le goût vineux & relevé, elle a le noiau petit & n'est point sujette à être pâteuse, elle est assez long-tems sur l'arbre à réjouir la vûe, elle mûrit au milieu du mois de Septembre, elle rapporte beaucoup. C'est-à-dire, que c'est une des plus parfaites que nous connoissions, aussi on ne doit point faire de jardin où elle n'entre infailliblement & la pêche violette aussi; mais si je n'en pouvois mettre qu'un des deux, la pêche admirable l'emporteroit sans doute, quoique la violette soit effectivement meilleure, la chose le pourroit bien passer autrement, si la grosseur étoit égale des deux côtés.

Cette pêche admirable s'accommode assez volontiers des expositions médiocres & encore mieux des bonnes; c'est pourquoi pour bien ménager les places, il vaut mieux planter cette pêche près de l'exposition du Nord qu'à aucun autre, & même toutes les fois que nous en pourrons planter deux ou trois, il sera bon de les partager pour en mettre une à chaque exposition, & toûjours faire son compte d'en avoir quelqu'un en bon lieu, pour tirer avantage de tout ce qu'elle est capable de faire.

La mignone est constamment pour les yeux la plus belle pêche qu'on puisse voir, elle est très-grosse, très-rouge, satinée & ronde; elle mûrit des prémieres de la saison, & a la chair fine, & bien fondante, & le noiau très-petit, veritablement son goût n'est pas toûjours des plus relevés. Elle est quelquefois des plus belles, & des meilleures pêches de tous nos jardins.

La belle chevreuse commence à marquer à peu près son mérite par la beauté de son nom, elle succede à la mignone, & devance un peu la violette, comme l'admirable succede à la violette, & devance un peu le nivette, si bien qu'avec ces cinq pêches, on peut avoir pendant six semaines une suite des plus belles, des meilleures pêches de tous nos jardins.

La chevreuse a de très-grands avantages, prémierement elle ne cede guere à aucun autre en grosseur, en beauté de coloris, en belle figure qui est un tant soit peu longuette, en chair fine & fondante, en abondance d'eau sucrée & de bon goût; & par-dessus cela, elle excelle par la fécondité de son rapport, elle n'a d'autre défaut que celui d'être quelquefois pâteuse, mais elle ne l'a que quand on la laisse trop mûrir, ou qu'elle a été nourrie dans un fonds froid & humide, ou qu'elle a rencontré un Eté peu chaud & peu sec. Elle demande sur-tout place au Levant, ou au Midi, & même dans les fonds médiocrement humides, elle ne s'accommode pas mal du Couchant, c'est une très-bonne espece de pêche, & la plus commune parmi les gens, qui en élevent pour en vendre.

La pêche nivette, autrement la veloutée est encore à mon gré une très-belle & très-grosse pêche, elle a ce beau coloris & dedans & dehors, qui rend ce fruit si agréable à voir. Elle a toutes les bonnes qualités intérieures, soit de la chair & de l'eau, soit du goût, & du noiau, elle charge beaucoup, elle n'est pas tout-à-fait si ronde que les mignones, & les admirables, mais elle l'est assez, quand l'arbre, ou au moins la branche qui l'a produite se porte bien, autrement elle est un peu comprimée, & longuette. Elle mûrit vers le vingtiême Septembre, lorsque les pêches admirables commencent à finir. Avec tant de bon-

nes qualités, qui oseroit lui disputer l'entrée à un espalier de bonne exposition, où l'on peut mettre des pêchers differens ?

Si l'espace de votre espalier, qui a une bonne exposition, étoit médiocre & qu'il ne pût contenir que quatre pêchers, j'y voudrois mettre un admirable, une chevreuse, un abricotier ordinaire, & une pourprée qu'on nomme autrement vineuse.

Le pourpré est un des pêchers qui rapportent le plus, & il me semble, que dans les petits jardins, il faut particulierement viser à l'abondance ; c'est pourquoi je la préfere à la bourdin, & qui dans le fond est plus considerable pour le bon goût, & réussit aussi bien qu'elle au couchant, mais elle rapporte moins ; je ne mets à cette exposition aucune madelaine, parce qu'elles n'y réussissent pas, non plus que les mignones, les bellegardes, les dandillis, &c. étant toutes sujettes à devenir pâteuses.

La pourprée marque son coloris par un de ses noms, & les qualités de son goût par l'autre, en effet elle est d'un rouge-brun enfoncé, dont la chair est assez pénêtrée, elle est très-ronde, & assez grosse, la chair assez fine & le goût relevé.

La persique est encore d'un meilleur rapport, & d'un merveilleux goût, elle est longuette & a toutes les bonnes qualités qu'on lui peut souhaiter, quand l'arbre se porte bien, qu'il est en bon fonds, & bien exposé. Le noiau de la persique est un peu longuet, la chair qui lui est voisine n'a qu'un tant soit peu de couleur. Elle mûrit lorsque la chevreuse finit, & un peu avant que l'admirable commence : c'est-à-dire qu'elle prend bien le tems qui nous est le plus avantageux.

La pêche de Troies est fort colorée, & ronde avec une très-petite tête au bout. Sa fleur est du nombre des grandes, nous sommes bien malheureux de ne la pouvoir défendre des fourmis : cet arbre & l'avant-pêche ne sont pas d'ordinaire si grands que les autres pêchers.

L'admirable jaune tardive est aussi nommée pêche d'abricot, & sandalie ; elle est un mellicoton. Elle ressemble entierement par sa figure & par sa grosseur à la pêche admirable, si bien qu'on la pourroit fort bien nommer simplement admirable ; mais elle est différente par le coloris jaune, qui est dans sa peau, & dans sa chair.

La violette tardive, autrement pêche marbrée, est d'un goût agréable & vineux, quand elle est bien mûre, elle passe tous les autres ; & nous n'avons qu'à lui souhaiter autant de chaleur qu'il lui en faut, car surement il lui en faut beaucoup ; elle vient un peu plus grosse que la violette ordinaire, & ne colore pas si universellement qu'elle ; d'où vient qu'on lui a donné cet autre nom de marbrée, parce que souvent elle n'est en effet que fouettée de rouge violet. Son défaut est de ne pas bien mûrir, & de crevasser partout, quand la fin de l'Eté & l'Automne sont trop humides, ou trop froids. Elle fait un bel arbre, & quoiqu'il n'y en ait pas deux especes différentes, non plus que parmi les violettes hâtives, cependant cet arbre a la fleur grande, & tel autre l'a petite, tout de même que parmi les autres violettes.

La bourdin a les bonnes qualités de toutes les autres, excepté qu'elle n'est pas tout-à-fait si grosse, que les madelaine, mignone, chevreuse, persique, admirable, nivette, &c. quoique quelquefois elle en approche de fort près : ce qui arrive quand l'arbre étant un peu vieux, on lui laisse moins de charge. Ordinairement les nouvelles plantées sont un peu tardives à rapporter. Quand elle commence de se mettre à fruit, elle charge extrémement, & voilà ce qui fait que quelquefois les pêches en sont moins grosses qu'elles ne devroient ; mais prenant soin de les éplucher à la saint Jean, pour n'en laisser que raisonnablement sur chaque branche, on se met en état de les avoir suffisamment grosses ; du reste elle est des plus ronde, des mieux colorées & enfin des plus agréables à voir, que nous aions, & le dedans ne dément en aucune façon du monde toute cette belle phisionomie extérieure.

La pêche d'Italie est une espece de persique hâtive & ressemble en tout à la persique ordinaire par sa grosseur qui est honnête ; par sa figure, qui est longuette avec une tête au bout ; par son coloris qui est d'un bel incarnat, un peu enfoncé, par son bon goût, sa bonne chair, son noiau, &c. mais celle-ci mûrit au milieu d'Août, c'est-à-dire, une quinzaine de jours au moins avant l'autre : toujours est-il certain que cette pêche est excellente.

La tossane ressemble en grosseur & en figure à la bourdin, & n'en est différente qu'en la couleur de la peau & de la chair, celle-ci l'ayant jaune. L'une & l'autre prend au soleil une teinture très-forte, c'est-à-dire, un rouge fort obscur. Celle-ci rapporte beaucoup, est de fort bon goût, & n'a d'autre défaut que d'avoir un peu de penchant au pâteux, il faut pour en éviter le dégoût ne la pas tant laisser murir.

L'alberge rouge est une de nos plus jolies pêches par son goût vineux & relevé, si on la laisse bien mûrir, autrement elle a la chair dure comme toutes les autres pêches ; mais constamment elle demande plus de maturité qu'elles. Elle n'est que de la grosseur de la pêche de Troies, & lui ressemble assez, hors qu'elle me paroit plus colorée, le seul défaut qu'on lui puisse reprocher c'est de n'être pas grosse.

La madelaine rouge, qui est la même que la double de Troies, & la paysane, est ronde, plate, camuse, extrémement coloré en dehors, & assez en dedans ; elle est médiocrement grosse & sujette à devenir jumelle ; ce qui n'est pas agréable, & empêche de faire un beau fruit, sa fleur est grande, & haute en couleur, la chair en est plus fine, & le goût assez bon ; mais elle n'approche pas ce me semble du merite de toutes celles dont nous avons parlé ci-dessus ; quoiqu'en certains lieux je lui aie vû faire des merveilles en grosseur, aussi-bien qu'en bon goût.

La bellegarde est une très-belle pêche qui mûrit au commencement de Septembre ; elle est un peu plus hâtive, & un peu moins colorée & dehors dedans, que l'admirable, & a même la chair un peu plus jaunâtre, & peut-être le goût un peu moins relevé. A cela près on la pourroit prendre pour l'admirable, à voir sa grosseur & sa figure, mais elle ne fait pas un si bel arbre.

Le pavi blanc ne diffère en rien de la madelaine blanche par tout le dehors, il n'y a qu'en l'ouvrant, & en le mangeant qu'on le trouve pavie, c'est-à-dire, une chair ferme, tenant au noiau, & assez de goût, quand il est bien mûr.

Le pavi rouge de Pompone, ou monstreuse, est effectivement monstrueux, c'est-à-dire, d'une grosseur surprenante, aiant quelquefois jusqu'à treize & quatorze pouces de tour, & étant du plus beau coloris du monde. En vérité rien n'est si agréable, que d'en voir une assez bonne quantité à un bel arbre d'espalier, les yeux en sont presque éblouis, & quand au surplus ils sont bien mûrs, & cela par un beau tems. Un jardin est fort honoré de les avoir, une main fort bien faite de les tenir, & une bouche fort réjouie de les manger.

Culture

Culture du pêcher.

Les champs de France sont pleins de pêchers, principalement les vignes, ils viennent en tout lieux, mais ils croissent plus beaux & produisent les pêches plus grosses & de plus grande durée, s'ils ont le tems chaud, & le terroir sablonneux & sec, comme écrit Pallade & Pline avant lui. Cet arbre meurt incontinent dans les lieux froids & venteux, s'il n'a quelque chose qui le défende. Lorsqu'on laboure les pêchers, au mois de Novembre, il faut bien se donner de garde d'enterrer les feuilles au pié, la terre tirant l'amertume de la feuille la communiqueroit au fruit. Il faut planter les noiaux en un terroir fossoié, distant les uns des autres de deux pieds, afin que quand les plantes seront crues, on les puisse aisément transplanter; & il ne faut pas les enterrer plus avant de deux ou trois doigts, la tête tournée en bas.

Quand les rejettons sont encore tendres, il les faudra souvent fossoier & nettoier les herbes qui seront à l'entour, & les replanter au bout de deux ans en une petite fosse, & il ne les faut pas éloigner l'une de l'autre, afin qu'ils se défendent les uns les autres du soleil. Que si on les arrose, ils produiront de plus grosses pêches. Car cet arbre veut être assidument arrosé, principalement en Eté; il n'y en a point d'autre qui endure plus volontiers d'être changé souvent de lieu. Il en deviendra beaucoup plus dru, comme écrit Florentin dans ses Géorgiques, si aussi-tôt qu'on a mangé la pêche, on en plante le noiau y laissant quelque partie de la chair.

Lorsque le pêcher est sorti de terre, il le faut remuer au pié, pour le moins trois fois l'an, lui donner du fumier & terroir gras & fort menu, un peu avant que l'Hiver vienne, sur-tout du fumier de pourceau, qui les fait devenir plus gros que toute autre sorte de culture. Par ce moyen, vous aurez des pêches bonnes, & grosses, & remplies de chair. Il faut aussi les sarcler souvent; puis quand il aura deux ans, le transplanter & le mettre dans sa fausse en long, comme on fait la vigne, laissant sortir & avancer sur terre un seul rameau, qui serve de tronc & de tige. Ainsi il sera de longue durée, à cause du bon nombre de racines qu'il aura, lui servant de fondement & de nourriture, mais il faut couper la plus longue branche qui soit droite sur toutes les autres: ce qu'on doit encore observer à l'égard de tous les arbres fruitiers, lors qu'on les replante; car c'est elle qui les empéche de porter du fruit en abondance.

Il ne se doit enter qu'en soi-même pour être excellent; quoique pour le faire durer plus long-tems, d'autant qu'il vieillit bien-tôt, il soit bon de l'enter sur un amandier amer, ou prunier de damas ou coignier, en écusson ou flutau, & non autrement.

Il doit être arrosé au soir en tems de chaleur, d'eau fraîche, & quelquefois d'eau mélée avec lie de vin, principalement quand l'on s'apperçoit qu'il fletrit & commence à diminuer. Et pour le conserver, lors qu'il est en danger de se sécher, il faut en ôter tous les rameaux, comme on fait aux saules quand on les étête & qu'on les coupe; car ils deviennent plus beaux, & aussi ramés qu'auparavant. Il faut aussi l'appuyer de quelque perche ou gaule, d'autant que les racines sont fort menues, tendres, & qu'elles ne rampe pas beaucoup dans terre. C'est ce qui fait que le pêcher envieillit & qu'il n'est pas long-tems sans dessécher.

Le fruit est différent, tant par rapport à la couleur & au goût, que par rapport à la substance. Cette diversité provient souvent du terroir, & principalement de la culture. Car on voit que les pêchers plantés ou antés dans les vignes, produisent des pêches de meilleur goût, & de substance plus solide. Le pêcher enté sur un mûrier produit des pêches qui ont l'écorce semblable à la noix, l'arbre est petit, la feuille ressemble à celle de l'amandier & la fleur est rougeâtre. Il faut cependant avouer que l'arbre peut croitre tel de soi-même, ainsi que nous en voions une infinité en France: le pêcher enté sur un amandier, produit des pêches qui ont le noiau semblable à l'amande, & l'écorce avec la chair à la pêche.

On en peut autant dire des abricotiers, appellés des Latins *pracocia* ou *armeniaca*, pressiers, mirecotons, pavis & alberges, qui sont des especes d'arbres symbolisans avec les pêcher; ils sont tous fort tendres à la gélée, principalement l'abricotier enté, & ne durent que la dem-vie du pêcher, ils sont tous sujets d'être gâtés du froid, neiges, gélées, brouillards, qui surviennent après qu'ils ont fleuri; mais pour les preserver de tels assauts, ils sera bon de les enter comme on l'a déja dit, sur le coignacier, ou sur un amandier. Ils produiront tous de gros fruits, si lors qu'ils fleurissent on les arrose de lait de chevre.

Greffe des pêchers.

Les pêchers, pour bien faire à la greffe, doivent prémierement être greffés en écusson, & rarement en fente, au moins dans nos climats. En second lieu ils doivent être greffés à outil dormant, & cela dans les tems propres, & convenables, comme nous avons dit ci-dessus, & que ce soit sur des pruniers saint Julien, ou de damas noir, ou sur des abricotiers déja greffés, ou sur des jeunes amandiers de l'année; il n'en réussit guere sur des noiaux d'autres pêchers ou d'abricotiers. Les pêchers n'ont pas plus de bonne fortune à être greffé sur les principales especes de prunes que les pruniers eux mêmes, comme nous avons déja dit. Les pêchers greffés à la pousse au mois de Juin, sont plus sujets à tromper l'esperance du Jardinier qu'à la confirmer, car ou l'écusson périt de la gomme sans avoir poussé, ou souvent il périt, même après avoir poussé, ou enfin comme il ne pousse d'ordinaire que fort foiblement pendant ce prémier Eté, il périt l'Hiver ensuite par les frimats & par les glaces, & ainsi il n'en faut guere greffer que par occasion, & sur des sujets qui demeureroient inutiles sans cela. *Voyez* GREFFER.

Remede contre les maladies du pêcher.

S'il semble languir, il le faudra arroser de lie de vin vieux, mélée avec de l'eau, & emmonceller souvent la terre au pié, l'arrosant le soir, & lui faisant de l'ombre s'il séche par l'ardeur du soleil.

S'il est sujet aux vers, on les chassera avec de la cendre mélée avec lie d'huile, ou avec l'urine de vache mélée avec une troisiéme partie de vinaigre. S'il craint la bruine, il faut mettre du fumier au pié ou de la lie de vin mélée avec de l'eau, ou bien (ce qui servira davantage) de l'eau où l'on aura fait cuire des féves.

Remede contre les maladies des pêches.

Si les pêches deviennent ridées ou pourries, Pallade veut qu'on coupe l'écorce au pié du tronc, & après qu'il en sera sorti quelque humidité, qu'on recouvre la plaie d'argille ou de torchis fait de terre & de paille.

Si elles sont sujettes à tomber, ayant découvert les racines, il y faut mettre un coin de lentisque, ou de térébinthe; ou ayant percé l'arbre au milieu du

tronc, il faut y mettre une cheville de seule.

Secrets curieux pour avoir des pêches extraordinaires.

Vous aurez des pêches sans noiau, comme dit Afriquain en ses Georgiques, si quand vous aurez percé le tronc par en bas, vous y mettez des saules ou des cornouilliers.

Pour avoir des pêches, ou des amandes, ou noix de merveilleuse grosseur; il en faut prendre trois ou quatre noiaux, & les approprier en sorte qu'ils ne semblent être qu'un; & les ayant ainsi joint & liés, s'il est nécessaire, vous les planterez dans un pot rempli de terre fumée, en sorte que le pot ait au couvercle un trou par lequel le germe desdits noiaux soit contraint de sortir. Par ce moyen ces noiaux ne produiront qu'un arbre, qui amenera en son tems des fruits d'une grosseur & d'une beauté admirable. Il y en a qui ne mettent pas les noiaux dans un pot; mais dans un cornet ou tuiau plein de terre. Si vous voulez avoir plus aisément de grosses pêches, il faudra avoir soin de cueillir celles qui seront petites & mal nourries, qui chargent trop l'arbre, afin que tout le suc de l'arbre se convertisse en nourriture de celles qui resteront: car par ce moyen, les autres attirant toute la sueur, deviendront plus belles & plus grosses.

Si vous avez envie d'avoir des pêches écrites ou figurées, vous le pourrez faire suivant le conseil de Démocrite, quand vous aurez ôté toute la chair qui est autour du noiau, vous le ferés tremper trois jours durant dans l'eau, & l'ayant doucement ouvert, vous écrirés sur l'écorce du noiau avec un burin d'airain telles lettres ou figures qu'il vous plaira, mais non pas trop avant, puis l'ayant remis en sa place, & rejoint les creuses de l'os & enveluppé de fumier, de papier ou feuilles, vous le planterés & l'arroserés s'il en est besoin; car le fruit qui en viendra représentera tout ce qu'on aura écrit sur le noiau.

Et si vous les voulés rouges, vous pouvés les avoir rouges, selon le même Démocrite, plantant des roses rouges sous l'arbre; ou bien au bout de sept jours quand les noiaux commencent à s'ouvrir (car étant enterrés ils s'ouvrent d'eux-mêmes en sept jours) vous verserés dans le creux du noiau du cinabre ou vermillon, & les ayant liés ensemble bien serré, afin qu'ils se tiennent avec leurs noiaux, vous les enterrerés avec beaucoup de soin. Par ce moyen ils produiront des pêches rouges dedans & dehors.

Si vous en voulés avoir de quelqu'autre couleur, ou qui ayent du goût & de l'odeur, il se trouvera des pêches qui en auront.

Pour conserver les pêches.

Cueillés à l'arbre celles que vous voudrés conserver, mettés les au four pour les amortir, puis fendés les avec un couteau pour en ôter le noiau, & applatissés les & remettés les encore au four, & quand vous croirés qu'elles seront assés cuites vous les retirerés, & les applatirés une seconde fois, enfin vous les serrerés dans un lieu bien sec.

Marmelades de pêches.

Prenés quatre livres de pêches bien mûres, ôtés en tout ce qui pourroit être gâté, coupés les par morceaux dans une poële à confiture, que vous aurés eu soin de peser avant que de mettre les pêches, mettés la poële sur le feu & reduisés les pêches à deux livres en les faisant desécher, ce que vous connoîtrés en pesant la poële; étant ôtées de dessus le feu, jettés y deux livres de sucre en poudre, que vous mélerés le plus que vous pourrés avec une spatule, puis vous remettrés le tout sur le feu pour faire fondre & incorporer le sucre, vous l'y laisserés l'espace d'un *Pater*,

enfin vous mettrez votre marmelade dans des pots. Vous auriez pû la dresser sur des ardoises ou dans des moules de fer blanc.

Tourte de pêches.

Prenez une pomme ou deux cuites, que vous mélerez avec deux ou trois cuillerées, de la marmelade qu'on vient de décrire. Au lieu de pomme, on peut se servir de poires cuites à la braise.

Eau de pêches.

Prenez six ou huit pêches suivant leur grosseur, coupez les par morceaux que vous jetterez dans une pinte d'eau, donnez leur un bouillon dans la même eau pour en tirer le goût, ôtez les ensuite de dessus le feu, & quand elles seront refroidies, mettez y un quarteron ou cinq onces de sucre; lorsque le sucre sera fondu, passez le tout à la chausse jusqu'à ce que l'eau soit claire, faites la rafraichir pour la donner à boire. Si vous augmentez le nombre des pêches, il faut aussi augmenter la quantité de sucre suivant que vous le jugerez à propos.

PÊCHER. C'est prendre du poisson. Il y a différentes manieres de pêcher, que l'on enseigne dans leurs lieux. *Voyez* POISSON.

PEI

PEIGNE. C'est une gratelle farineuse qui attaque les chevaux, & qui leur vient aux pâturons près de la couronne. Le poil en est hérissé & désuni, & la couronne enflée. Il y a deux sortes de Peignes, l'une est humide & l'autre est séche; celle qui est humide n'est point dangereuse, elle se séche, si on fait travailler le cheval dans un pays sec. L'autre qui est séche & ne jette jamais, est plus difficile à guérir. Voici quelques remedes pour pallier ce mal, s'il n'est pas possible de le guérir tout-à-fait.

Remedes contre les Peignes des Chevaux.

Il faut prendre deux onces de tabac de Brésil, le hacher menu, le mettre tremper pendant douze heures dans un demi-setier de bon esprit de vin, & le remuer de tems en tems. Ensuite il faut frotter les Peignes en prenant garde de ne les pas écorcher, & mettre dessus une poignée de ce tabac. Commencez par ce remede, & s'il ne suffisoit point, vous vous serviriez du suivant.

Autre remede contre les Peignes.

Trempez du coton dans l'esprit de vitriol, & mouillez en les Peignes légerement, après les avoir frotés avec un bouchon de foin sans les écorcher. Au lieu d'esprit de vitriol, on peut se servir de l'esprit de sel. Il faut observer que les chevaux qui ont les Peignes diminuent beaucoup de leur valeur. On peut s'en servir pour tirer dans la campagne, mais on ne doit point les mettre au carosse dans la ville.

PEINDRE. *Pour Peindre à l'huile sur une muraille.* Il faut que la muraille soit bien séche. Cela supposé, vous mettrez dessus plusieurs couches d'huile bouillante, en sorte que l'enduit soit bien gras, ensuite pour le dessécher, vous faites dessus une imprimûre de craye, ou d'ocre broyée un peu ferme, ou d'autres terres, ou couleurs siccatives. Cette couche étant séche, vous ferez sur le mur tel dessein qu'il vous plaira; & après cela vous peindrez avec des couleurs, dans lesquelles il faut méler du vernis, pour n'être pas obligé d'en mettre après avoir fini l'ouvrage.

On peut préparer le mur d'une autre maniere, afin

qu'il soit bien sec, & que l'humidité n'en fasse pas detacher les couleurs par écailles.

Faites un prémier enduit sur le mur, avec du mortier de chaux, du ciment de briques, & du sable. Couvrés ce prémier enduit d'un second composé avec parties égales de chaux, de machefer, & de ciment bien sasle. Il faut battre, & incorporer le tout avec des glaires d'œufs, & de l'huile de lin.

Quand vous aurés une fois commencé à mettre cet enduit, il ne faut point du tout le quitter, jusqu'à ce qu'il soit parfait, & poli, car autrement il se fendroit en plusieurs endroits, & vous vous seriez donné une peine inutile.

Autre enduit. Faites cet enduit avec de la chaux & du ciment de briques bien battu, ou de la poudre de marbre. Rendez le bien uni avec la truelle, & imbibez de l'huile de lin, avec la brosse. Ensuite couvrez le mur avec une composition de poix grecque, de mastic & de gros vernis, & pour l'étendre, & l'unir mieux, servez vous d'une truelle chaude, puis avant de dessiner, vous ferez l'imprimûre de craye, ou d'ocre, comme nous l'avons marqué plus haut.

Pour Peindre à l'huile sur le bois.

Mettez d'abord sur le bois, un enduit de colle. Il est bon d'y donner une couche de blanc détrempé avec la colle de rognûres de peaux; puis vous ferez une imprimûre à l'huile.: ensuite vous crayonnerez votre dessein & vous peindrez.

Pour Peindre sur la toile.

Il faut choisir une toile bien unie, & après l'avoir bien tendue sur un chassis, lui donner une couche d'eau de colle de gands, pour en coucher les petits fils, & remplir les petits trous; il faut passer pardessus cette couche, une pierre ponce, pour ôter les nœuds de la toile. Etant séche, vous ferez une imprimûre d'une couleur simple, qui ne fasse pas mourir. les autres couleurs. Tel est le brun rouge, avec lequel on peut méler un peu de blanc de plomb, pour le faire sécher plus promptement. Il faut broyer cette imprimûre, avec de l'huile de lin & de noix, qui sont les huiles les plus propres pour la peinture, & on la couche avec un grand couteau, qui est fait exprès pour cela, afin qu'elle ne soit pas trop épaisse. Ensuite on passe la pierre ponce, sur cette imprimûre, pour la rendre plus unie; & l'on peut faire encore une seconde imprimûre, avec du blanc de plomb & du noir de charbon, pour rendre le fond grisâtre. Il faut que ces couches soient les plus légeres qu'il est possible, afin que la toile ne se casse pas, & que les couleurs que l'on couche ensuite se conservent mieux. Si l'on faisoit l'imprimûre seulement en détrempe, les couleurs en paroîtroient beaucoup plus vives, parce que cette sorte d'imprimûre boiroit l'huile qu'on méle dans les couleurs, & qui leur ôte beaucoup de leur éclat. Les couleurs se conserveroient mieux encore, si elles étoient couchées sur la toile nue; mais il faudroit choisir pour cela une toile extrémement serrée & unie. Au reste, comme on est ordinairement obligé de broyer les couleurs avec de l'huile, il en faut mettre le moins qu'il est possible, & tenir les couleurs fermes, en y mélant un peu d'huile d'aspic, qui s'évapore facilement, & ne sert qu'à rendre les couleurs plus coulantes, & plus maniables. Le Peintre doit avoir attention aussi, de ne point tourmenter les couleurs, en travaillant, car étant brouillées, il s'en trouve qui alterent les autres, & en ternissent l'éclat, & la vivacité. C'est pourquoi il faut les employer proprement, & coucher les teintes, chacune à sa place, sans les méler trop avec le pinceau, ni détremper ensemble les couleurs qui sont ennemies. Celles-ci doivent être employées à part; & si l'on veut donner plus de force à un tableau, il faut attendre qu'il soit sec pour le retoucher, avec les couleurs fortes, qui pourroient corrompre les autres, & en ôter la vivacité.

Les couleurs avec lesquelles on peut Peindre à huile.

On peut employer à peindre à huile, toutes les couleurs qui servent à peindre à fresque, excepté le blanc de chaux, & la poudre de marbre. On employe aussi les autres couleurs qui suivent:

Le blanc de plomb. C'est un blanc fort beau. Vous trouverez la maniere de le préparer au mot BLANC, ou au mot COULEUR.

La cérusé. C'est un blanc, ou une rouille de plomb, qui est plus grossiere que le blanc.

Le Massicot jaune, & le massicot blanc, qui se fait avec du plomb calciné.

La mine de plomb. C'est une couleur ennemie qui corrompt les autres couleurs, & dont on ne fait pas grand usage.

Le noir de fumée. C'est encore une mauvaise couleur; mais elle est facile & coulante. On s'en sert pour les draperies noires.

Le noir d'os, & d'ivoire. Voyez COULEUR.

Le verd de gris. C'est une couleur fort belle, mais qu'on peut regarder comme la peste des autres couleurs. Il faut corriger sa malignité, par la calcination, & l'employer seul. Il est fort siccatif; c'est pourquoi on le méle avec les noirs qui ne séchent jamais seuls. Il faut bien faire attention, à ne se point servir des pinceaux qui ont couché le verd de gris, parce qu'ils gâteroient les autres couleurs.

L'orpin calciné. Il est dangereux de calciner l'orpin. La fumée en est mortelle. On ne peut guéres non plus se servir de cette couleur sans danger.

Le cinabre, ou vermillon. C'est un très-beau rouge, qui se tire des mines de mercure ou vif argent. Il ne subsiste pas à l'air.

La lacque. Cette couleur ne subsiste pas à l'air. Voyez LACQUE. COULEUR.

Le stil de grain. Il se fait avec de la graine d'Avignon que l'on fait tremper, & ensuite bouillir. Pour donner du corps, on y jette du blanc de craye, & des cendres de sarment, puis on passe le tout par un linge fort fin.

L'inde. On s'en sert à faire des ciels & des draperies; il subsiste à l'air, & conserve long-tems son éclat, il faut le charger en le couchant, & l'employer un peu brun, parce qu'il se décharge. Il ne faut pas lui donner beaucoup d'huile: on s'en sert à détremper; il y est propre à faire des verds.

Les cendres bleues, & les cendres vertes. On ne les employe que pour les paysages.

Les huiles qu'on peut employer pour la Peinture.

Les meilleures huiles qu'on puisse employer pour la Peinture, sont celles de lin & de noix; on y ajoûte quelquefois un peu d'huile d'aspic, qui se fait avec la fleur de lavande à épis. Cette huile fait couler les couleurs, & boire les autres huiles, elle est propre à enlever la crasse, & à nettoyer les tableaux, qu'elle rend aussi plus faciles à retoucher. L'huile de thérébentine que nous vient de l'Isle de Chypre, est trèsbonne aussi pour retoucher. On l'employe particulierement dans l'outremer, & dans les émaux; parce qu'elle sert à les faire couler, & à les étendre, & qu'elle s'évapore au moins aussi promptement que l'huile d'aspic. Il faut méler bien peu d'autre huile, avec l'huile de thérébentine, parce qu'autrement elle deviendroit jaune. L'huile de résine, de mélése & de

pin, ont les mêmes qualités, mais dans un dégré inférieur.

Les huiles ficcatives, qui servent à faire sécher plus promptement les autres, se font de plusieurs manieres. Voici les plus ordinaires ; prenez de l'émail, ou de l'azur en poudre, faites le bouillir dans l'huile de noix. Ensuite tirez le vaisseau du feu, & laissés reposer votre huile. Le dessus de cette huile vous servira à détremper le blanc, & les autres couleurs dont vous voudrés conserver l'éclat & la vivacité.

Autrement. Faites bouillir de la litarge d'or, & un oignon pelé dans de l'huile de noix ; l'oignon sert à dégraisser l'huile, & à la rendre plus claire, &plus coulante.

Pour Peindre à fresque.

Si l'ouvrage à fresque est exposé à l'air, il faut que le mûr soit maçonné de briques, ou de moëlon bien sec ; mais si le mûr sur lequel on veut peindre à fresque, est dans un lieu couvert, il peut être maçonné de pierre, ou d'autres materiaux ordinaires. Mais de quelque matiere que le mûr soit fait, il faut commencer d'abord par le crépir de plâtre, ou de mortier composé de sable & de chaux. Ensuite vous lui donnerés un enduit composé de sable de riviere & de chaux éteinte & vieillie à l'air, l'un & l'autre passé par le sas, ou tamis. Comme on ne peut peindre à fresque que sur un enduit frais, & encore humide, vous observerés de n'enduire qu'autant d'espace que vous en pourrés peindre dans un jour.

Avant que de commencer l'ouvrage, il faut en avoir le dessein tracé sur des cartons, ou sur du papier, & le calquer sur l'enduit, environ une demi-heure après qu'il a été pressé, & uni avec la truelle.

Les couleurs dont on se sert pour Peindre à fresque.

Quand on peint à fresque, on n'employe ni les couleurs artificielles, ni la plûpart des mineraux, mais seulement les terres qui peuvent subsister à l'air, & défendre leur couleur de la brûlure de la chaux ; & pour conserver leur vivacité, il faut les coucher pendant que l'enduit est encore humide, & le plus promptement qu'il est possible ; observant aussi de ne jamais retoucher à sec, avec de couleurs détrempées de jaunes d'œufs, de colle, ou de gomme ; parce que ce retouche noirciroit, & s'en iroit bien-tôt par écailles.

Les couleurs qu'on employe pour peindre à fresque sont, le blanc qui se fait avec la chaux éteinte & vieillie à l'air mêlée avec partie égale de poudre de marbre blanc. Quelquefois on ne met qu'un quart de celle-ci, parce qu'une plus grande quantité pourroit noircir la couleur. L'expérience seule peut apprendre la maniere de faire ce mélange.

L'ocre, ou le brun rouge. C'est une terre naturelle, de même que les couleurs suivantes.

L'ocre jaune devient rouge quand on la brûle.

L'ocre de ruth, ou jaune obscur se trouve dans les ruisseaux des mines de fer. Cette terre étant calcinée prend une fort belle couleur.

Le jaune de Naples. C'est une espece d'écume, ou de crasse, qu'on trouve autour des mines de souphre. Cette couleur est inférieure à celle qu'on fait avec le blanc, & l'ocre jaune.

La terre d'ombre. On la rend plus brune, plus belle & d'un plus bel œuil, en la calcinant dans une bonête de fer.

Le noir de terre, ou *noir d'Allemagne.* C'est une terre qui nous vient de ce pays-là.

Le noir bleuâtre. C'est une autre sorte de noir, qu'on nous apporte du même pays.

Le noir de lie brûlée. Il n'est gueres en usage.

Le rouge violet. On employe cette terre au lieu de lacque, on la tire d'Angleterre.

L'émail. C'est une couleur bleue, dont on se sert pour les paysages, elle est bonne & subsiste à l'air.

La terre verte de Veronne. Il y en a de deux sortes. L'une est fort dure, & fort obscure, & l'autre est un peu plus claire.

L'outremer, ou lapis lasuli. C'est une pierre dure, dont nous avons donné la préparation, au mot OUTREMER. Elle subsiste à l'air plus long-tems qu'aucune autre couleur. Elle ne se broye point, on la détrempe à l'huile sur la palette. Dans la fresque, l'émail fait le même effet que l'outremer.

La terre de Cologne. C'est un noir roussâtre, qui est sujet à se décharger & à rougir.

Toutes ces couleurs excepté l'outremer, se broyent & se détrempent à l'eau. Toutes s'éclaircissent à mesure que la fresque vient à sécher, excepté le rouge violet, le brun rouge, l'ocre de ruth, & les noirs, particulierement ceux qui ont passé sur le feu.

Pour peindre sur le taffetas.

Il faut d'abord préparer le taffetas, avec une gomme dont voici la composition : Prenez gros comma une petite féve de colle de poisson, coupez la par morceaux bien petits, & faites la tremper pendant douze heures, dans un verre d'eau. Ensuite faites la fondre sur le feu, jusqu'au premier bouillon, puis coulez la, & la laissez refroidir. Quand on s'en sert, on la fait chauffer bien chaude, & on l'applique avec une éponge par tout également, sur le taffetas, qui doit être bien étendu. Quand il sera sec, vous y coucherez vos couleurs, il les recevra sans les imbiber, ni les étendre plus qu'il ne faut.

Pour Peindre avec des couleurs qui résistent aux injures du tems.

Il faut broyer vos couleurs avec du mastic fondu, & les incorporer avec l'huile de lin. Pour bien faire ce mélange, on choisit du plus beau mastic en larmes, on le broye avec huile de lin ; puis on fait chauffer de la même huile dans un pot vernissé, & l'on y jette peu à peu le mastic broyé, pour le faire fondre. Il faut avoir soin de bien remuer, afin d'incorporer le mastic avec l'huile ; après quoi vous laissez refroidir la matiere, & vous la gardez pour l'usage.

Cette huile de mastic est très-propre pour les couleurs qui servent à peindre les poissons ; elle empêche que l'eau ne les efface.

Vernis propre à Peindre les tailles douces.

Mettez dans un pot de terre de fayance, ou de terre vernissé, un quarteron de thérébentine : pour autant d'huile d'aspic, & environ le haut d'un doigt d'esprit de vin dans un verre, delayez la matiere avec un pinceau de la grosseur d'un pouce, & le plus doux que vous pourrez trouver, jusqu'à ce qu'elle soit épaisse comme une glaire d'œuf, frottez la taille par derriere avec ce vernis, & aussi-tôt par le dessus ; puis laissez la secher, en l'étendant de tout son long. Vous pourrez l'arroser d'un peu d'esprit de vin, pour la faire sécher plus promptement.

Pour la peindre, il faudra la coller par les bords, avec de la colle de farine, sur un chassis de pareille grandeur, & la laisser sécher. Il y en a qui la collent d'abord sur le chassis, & qui appliquent ensuite le vernis dont nous venons de parler, & c'est ainsi la meilleure maniere.

Pour appliquer les couleurs derriere la taille douce.

Il faut détremper vos couleurs sur la palette, avec un peu d'huile de noix, & les coucher les unes après

les autres, selon les différens coloris, que demande l'ouvrage, pour imiter les naturel : Par exemple, pour la couleur de chair, vous vous servirez de blanc de blomb mêlé avec du vermillon ; pour le beau verd, vous employerez le verdet, ou verd de gris ; pour le verd moins clair, tel qu'est celui des feuillages, vous coucherez du verd de montagne ; pour les clairs, vous mêlerez du jaune ; pour colorer le bois & les troncs d'arbres, vous vous servirez de terre d'ombre ; pour les ciels & les nuages, vous appliquerez du bleu de céruse, avec du blanc de plomb ; & pour varier les jours de ciel, vous composerez différens bleus, par le différent mélange que vous ferez de ces deux couleurs. Pour les éloignemens, vous prendrez du jaune avec du blanc de plomb.

Pour faire paroître une taille douce, comme si c'étoit un tableau à l'huile.

Il faut d'abord humecter votre taille douce, avec de l'eau bien claire, & la coller sur le chassis, comme ci-dessus. Ensuite vous la frottez d'huile de thérébentine, & quand elle est sèche, vous appliquez vos couleurs broyées à l'huile, sur le revers de la taille douce, à plat, & sans ombrer, parceque les traits du burin qui représentent les ombres suffisent, & font leur effet. Votre peinture finie, & le tout étant bien sec, vous frotterez le côté de l'impression, de vernis de Venise qu'on appelle communément vernis blanc, ou vernis siccatif clair. Il faut avoir soin de coucher sur le revers de la taille douce, la carnation, à peu près comme sur la toile, à cause de la sujettion du coloris, qu'il faut exprimer comme la couleur de chair.

Pour laver, éclaircir & delustrer de vieilles peintures.

Prenez un quarteron de soude grise en poudre, ajoûtez y un gros comme une muscade de savon de Genes rapé, ou coupé par petits morceaux ; faites les bouillir dans l'eau commune, l'espace d'environ un demi-quart d'heure. Ensuite tirez cette lessive du feu, laissez la un peu refroidir, & quand vous verrez qu'elle sera tiede, lavez en votre tableau, puis l'ayant essuyé, passez y de l'huile d'olive, & l'essuyez bien encore, il paroitra beau comme s'il étoit neuf.

Autrement. Enveloppez environ une tasse de cendre de sarment dans un linge. Faites bouillir environ une heure, dans un pot de terre vernissé. Ajoûtez y gros comme une muscade, de bon savon rapé, ou coupé fort mince. Tirez votre lessive, passez la par un linge, & quand elle sera tiede, servez vous en.

Autrement. Faites bouillir parties égales de gravelée, & de soude blanche, dans une pinte d'eau commune, jusqu'à réduction de moitié. Vous vous servirez de cette lessive, quand elle sera tiede, en frottant le tableau avec un linge, ou une éponge, & ensuite vous le laverez avec de l'eau commune, qui soit bien claire, & bien nette.

Autrement. Prenez deux pintes de la plus vieille lessive, avec une chopine de vin blanc, ajoûtez y un quarteron de savon de Genes rapé, ou coupé bien menu ; faites bouillir environ un demi-quart d'heure. Ensuite passez cette lessive par un linge, & quand elle sera refroidie, frottez en le tableau avec une brosse, ou avec une éponge. Puis laissez le sécher pour le frotter encore une autre fois, ce que vous réitererez de la même maniere, autant de fois que vous le jugerez nécessaire, pour le bien lustrer. Après cela vous lui donnerez une légére couche d'huile avec un linge, ou avec du cotton, puis l'ayant laissé sécher, vous l'essuyerez avec un linge chaud.

Autrement. Il faut détacher le tableau de la bordure ; puis l'ayant couvert d'une serviette, ou d'une nape blanche, il faut l'arroser continuellement d'eau commune bien claire & bien nette, pendant quinze jours, ou jusqu'à ce que le linge ait attiré toute la crasse du tableau. Ensuite vous frotterez votre tableau, d'huile de lin dépurée pendant long-tems au soleil. On applique cette huile, avec une petite éponge, ou avec le bout du doigt.

Il y en a qui se servent d'une pomme reinette, coupée en deux, mais comme le fruit est extrémement chargé de sels, il mange beaucoup les couleurs : ce qui arrive aussi lorsqu'on frotte les tableaux avec des lessives trop fortes. C'est pourquoi, si l'on veut conserver long-tems une Peinture, il faut se contenter de la laver avec l'eau tiede seulement, ou l'arroser de la maniere que nous venons de marquer en dernier lieu.

Pour enrichir des encastillûres de tableaux.

Si votre encastillûre est argentée d'argent bruni, vous lui donnerez une couche d'eau de colle, avec une brosse douce, ou gros pinceau, ce que vous pourrez faire plusieurs fois, si vous le jugez nécessaire ; ensuite vous passerez le vernis sur la colle, afin de la conserver, & de rendre par ce moyen l'encastillûre plus lustrée. Si vous voulez l'enrichir davantage, il faut avant que de mettre le vernis, peindre sur la colle, soit à l'huile, ou à détrempe, des figures d'oiseaux, & d'autres animaux, de fleurs, de fruits, de feuillages & autres choses que l'on jugera à propos ; ensuite vous les encollerez, si ces figures sont à détrempe, puis vous les vernirez. Cette derniere façon se donne aussi aux figures à l'huile.

Pour faire de l'eau de colle.

Faites chauffer de l'eau, mettez y de la colle de raclure de parchemin ; après le premier bouillon, jettez l'eau, puis en remettez d'autre, & faites la bouillir, jusqu'à ce qu'un peu de cette eau, que vous verserez sur une assiette, ou sur quelqu'autre chose, se fige étant froide. Alors passez toute l'eau par un linge bien net, quand elle sera reposée, passez la encore une seconde fois, elle sera préparée & vous pourrez vous en servir, comme il est marqué ci-dessus.

Pour enrichir une encastillûre de feuillages verds.

Il faut d'abord prêler votre encastillûre avec la prêle, & la coucher de blanc, comme si on la vouloit dorer d'or bruni. Ensuite vous coucherez la feuille de votre encastillûre de la couleur suivante. Prenez de l'inde, & un peu d'orpin broyé à l'eau, tirant sur le verd brun, & ajoûtez y un peu de jaune d'œuf ; il en faut environ plein une écaille de moulle sur une tasse de couleur. Pour la faire tenir, vous mêlerez de la colle à proportion. Vous la coucherez seulement sur les frises, & vous réserverez les moulures, pour les dorer d'or bruni. Ensuite vous portrairez, ou par un poncif, ou autrement. Vous tirerez vos feuillages, ou autres figures, avec de l'Inde seule broyée avec un peu de colle, & une goute de jaune d'œuf, vous les ombragerez, puis les adoucirez en ombrageant, & les rehausserez après de verd, en mettant de l'orpin bien broyé, avec le verd brun de la prémiere couche, puis rehaussant encore d'orpin pur, broyé à eau & colle, mêlée d'une petite goute de jaune d'œuf. Ensuite vous brunirez l'ouvrage, qui sera après cela, plus beau, & plus luisant, que s'il étoit verni. On met très peu de jaune d'œuf dans les couleurs, afin qu'on puisse brunir plus facilement, car si l'on en mettoit beaucoup, il s'en iroit par feuilles, ou écailles en brunissant. Si l'on veut enrichir l'encastillûre de figures à huile, il faut brunir la prémiere couche

de verd brun, & peindre ensuite avec huile siccative, dans laquelle vous ferez bouillir auparavant de la litarge d'or.

Pour enrichir avec du jaune.

Vous commencerez par mettre une couche de blanc, sur votre encastillûre, puis vous broyerez à l'eau du jaune de Berri, & y mettrez une petite goute de jaune d'œuf, & ensuite de la colle, vous donnerez une couche avec cette couleur. Quand la couche sera séche, vous tracerez votre dessein, avec un peu de sanguine broyée à l'eau, & un peu de jaune d'œuf, ayant soin d'y mêler aussi un peu de colle. Pour les ombres, vous employerez de la terre d'ombre, ou de l'eau de suye, & pour le rehaut, vous employerez l'ocre & la craye mêlées ensemble, ou de l'orpin, & un peu de craye, avec une ou deux goutes de jaune d'œuf. Vous en ferez un essai avant que de coucher vos couleurs, après les avoir couchées, vous brunirez l'ouvrage avec la dent de loup. Si vous voulez le vernir, vous lui donnerez auparavant une touche de colle, sur laquelle vous pourrez peindre vos figures à l'huile, lesquelles vous vernirez, sans vernir le champ.

Pour enrichir une encastillûre avec le blanc.

Vous mettrez d'abord une couche du plus beau blanc, que vous polirez bien avec la prêle; vous mettrez par dessus, une autre couche d'un beau noir, que vous composerez avec du noir à noircir, broyé avec quelques goutes de jaunes d'œufs, & un peu de colle, pour le faire tenir; il en faudra faire l'essai avant que de l'appliquer, pour voir s'il brunit bien luisant. Quand votre couche de noir sera séche, vous brunirez avec la dent de loup; puis vous servant d'une regle vous tirerez des filets, avec un canif cassé par la pointe, ou quelqu'autre petit instrument aiguisé par le bout, comme un petit ciseau, & de la largeur que vous voudrez donner à vos filets, découvrant le noir jusqu'au blanc.

Vous pourrez encore tracer telles autres figures qu'il vous plaira, par le moyen d'une, ou de plusieurs pointes. Il faudra hacher dans les feuillages, & dans le rehaut. Si vous avez de la peine à rechercher le jour, vous aurez un petit instrument, comme un ferme-lettre, ou plus mouché, selon que vous le jugerez plus propre, avec lequel vous raclerez vos figures, jusqu'à ce qu'il n'y paroisse plus de noir, lequel étant oté adroitement & votre ouvrage bien blanc, & uni, vous le brunirez avec la dent, puis vous tirerez les traits, & hacherez l'ombrage.

Pour enrichir une encastillûre de noir.

Il faut lui donner d'abord une bonne couche de colle bouillante, vous mettrez ensuite sur cette couche, cinq, ou six couches de beau noir à noircir bien broyé à l'eau, & collé comme nous avons dit ci-dessus du blanc, afin qu'il tienne, puis vous prêlerés. L'ouvrage étant poli, vous lui donnerés une couche, ou deux de ce blanc broyé avec un peu de jaune d'œuf. Vous laisserés sécher, & brunirés avec la dent de loup. Cela fait vous découvrirés avec le petit ciseau, ou avec la pointe, le blanc, jusqu'au noir, & tracerez comme ci-dessus, telles figures qu'il vous plaira. Pour faire que votre blanc ressemble mieux à l'ivoire, il faudra en le broyant, y mêler un peu d'ocre jaune, ou un peu de massicot pâle.

Pour enrichir une encastillûre d'émaux.

Couchez la de blanc sept à huit fois. La derniere couche étant séche, polissez l'ouvrage avec la prêle; ensuite donnez une, ou deux couches de noir à noircir, broyé à l'eau, avec quelques gouttes de jaune d'œuf, très-peu de safran, y ajoûtant un peu de colle pour faire tenir la couleur. Il ne faut pas trop mettre de jaune d'œuf, parceque le noir ne poliroit pas luisant, & s'en iroit par écailles. Quand vous aurez poli le noir avec la dent de loup, en long & en travers vous tracerés en ponçant telle figure qu'il vous plaira. Après cela, vous mêlerés un peu de blanc avec du même noir, pour faire un gris dont vous vous servirés pour tirer avec le pinceau les traits de votre ouvrage, pour empêcher que la couleur à l'huile ne se sépare sur le champ noir; puis vous tirerés vos figures avec du blanc de plomb à huile, & ferés vos ombrages de noir & de blanc, le plus doucement, & le plus nettement qu'il vous sera possible. Si vous voulés que les ombres tirent sur le bleu, vous n'aurés qu'à mêler un peu d'azur parmi votre noir. Le noir & le blanc pour les ombres doivent être broyés avec l'huile siccative; parceque cette huile ne s'emboit pas,& imite parfaitement le vernis. Si l'ouvrage ne vous paroit pas assés luisant, mettés une couche de vernis siccatif sur les figures seulement, vous servant pour cela de la pointe d'un pinceau fin, laquelle pourra vous servir aussi à appliquer l'or moulu, si vous en voulés mettre en quelques endroits. Il faudra le gommer bien peu pour le brunir. Si vous voulés appliquer l'or sur le blanc, ou le noir, il faut qu'ils commencent à être secs; mais il ne faut pas qu'ils le soient trop, ni trop peu, car l'or ne tiendroit pas. Il en est de même, pour l'appliquer sur le vernis.

Pour faire des figures d'or moulu sur un fond noir.

Le bois étant noirci comme nous l'avons enseigné ci-dessus, vous appliquerés l'or, ou l'argent moulu, & vous le rehausserés, & ombragerés de la même maniere que nous avons marquée. Il faut coucher l'or, ou l'argent bien épais, & ensuite le brunir avec la dent de loup.

Peindre des fleurs sur un champ d'or bruni, ou à huile.

Dorés votre encastillûre d'or bruni, ou à huile; ensuite avec de belles couleurs à huile, ou à détrempe, peignés des fleurs sur la frise.

Pour coucher l'or en feuilles sur des vases de terre recuite & émaillée.

Couchés avec le pinceau sur un vase de terre bien émaillé, de l'or couleur bien broyé & bien gras. L'assiette se couche comme nous l'avons enseigné plus haut, en donnant la maniere de coucher l'or à huile sur un fond noir. Il faut avoir grand soin de bien contretirer les figures, de les ombrager de noir, & les hacher le plus adroitement & le plus nettement qu'il est possible.

Peindre sur le verre, ou peindre des estampes sur le verre. *Voyez* VERRE.

Peinture. Pour tirer un dessein sans poncer, ni percer. *Voyez* DESSEIN.

Peintures. Pour les éclaircir. *Voyez* ESTAMPE.

Peinture. Blanc de plomb pour la peinture. *Voyez* BLANC de plomb.

Peinture. Vernis pour les tableaux. *Voyez* VERNIS.

Peinture. Pour empêcher que les mouches ne s'y attachent. *Voyez* MOUCHE.

PEINTRES. S'ils ne sont fidelles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de les perdre, car David dit au pseaume 126. *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam.* Si le Seigneur ne bâtit point la maison, c'est envain que travaillent ceux qui la bâtissent.

Des obligations des Peintres. 1. S'ils ont vendu leurs

tableaux & peintures au delà de ce qui est raisonnable, se reglant, pour y mettre le prix, sur la capacite qu'ils s'imaginent avoir, & non sur celle, qu'ils ont effectivement, *S. Thom. 2. 2. q. 11. art. 1. in corp.*

2. Si poor se faire payer plus qu'ils ne méritent, ils ont demandé un prix excessif, pour surprendre le monde, & le faire descendre à un prix, qui surpasse de beaucoup la valeur de leur ouvrage, *S. Thom. suprà.*

3. Si à cause de la folie, & de la sotte passion des curieux, ou à cause de la nécessité, ou de l'utilité de l'acheteur, ils ont vendu leors peintures plus qu'elles ne pouvoient valoir, & plus qu'un homme dépooillé de cette folle passion, ou à qui elles ne sont ni nécessaires, ni utiles, n'en auroit donné. Le prix d'une peinture vient du fonds de la peinture, de la représentation au naturel, de la délicatesse du pinceau, de la peine qu'y a pris le peintre, & de la rareté de la piece; mais non de tout le reste qui n'est qu'extérieur : de sorte qu'ils doivent rendre ce que la curiosité, la nécessité, ou l'utilité des acheteurs leur ont fait dònner, *Idem, 77. art. 1. in corp.*

4. Si pour tirer une plus grande somme, ils se sont servis de gens curieux leurs amis, qui ont reputation d'être bons connoisseurs en peinture, pour estimer les pieces plus qu'il ne faut, & que n'auroit fait un Peintre excellent & desinteressé; il y a obligation de restituer toot ce qui excede le merite de l'ouvrage, *Idem qu. 62. art. 5. ad 2.*

5. Si, étant nommés pour faire une estimation de tableaux, ils les ont prisés au delà du juste prix, & de ce qu'eux-mêmes en eussent voulu donner : il ne faut favoriser personne au préjudice d'un autre, & ne pas traiter le prochain autrement que nous voudrions être traités en pareille rencontre, *Id. 162. art. 2. in corp. & art. 4. in corp.*

6. S'ils ont changé le premier dessein du tableau projetté, & dont on étoit convenu, quand même une meilleure lumiere, que la premiere, leur viendroit, sans l'agrément de ceux qui les font travailler, *Id. q. 62. art. 5. art. 2.*

7. Si sans la permission de ceux, pour qui ils travaillent, ils ont fait moins d'ouvrage que l'on étoit convenu, par l'esprit d'avarice, pour profiter davantage, *ibid.*

8. Si, sans y faire condescendre ceux qui les employent, ils ont augmenté l'ouvrage, & en ont plus fait que l'on étoit convenu; pour prétendre un plus grand payement, *ibid*

9. S'ils ont vendu des copies pour des originaux : c'est une insigne fourberie, qui n'est pas moins punissable, que celle de ceux qui vendent à faux poids & à fausse mesure : ils sont obligés à la restitution de ce qu'ils ont reçû de plus qoe la valeur de la copie, *ibid.*

10. S'ils ont vendu leurs peintures pour celles de quelqoes Peintres fameux; & si pour ce sujet ils en ont plus reçû qu'ils n'auroient fait, si on les avoit crû d'eux : ils sont obligés à la restitution, & il y a péché à faire de telles suppositions. *S. Thom. q. 62. art. 5. ad 2. suprà, & art. 7. in corp.*

11. S'ils ont vendu des anciens tableaux nettoyés & lavés; mais qu'on a effacés en les lavant, autant qu'avant qu'ils fussent lavés, il y a péché. Car quoiqu'un ancien tableau bien nettoyé & bien lavé, soit d'un autre prix qu'il n'étoit auparavant, il vaut sans doute moins, si en le levant on l'a gâté & effacé, *Idem q. 11. art. in corp.*

12. S'ils ont fait des nudités, ou des peintures lascives & scandaleuses : le péché est très-grand : 1. Parce qu'ils n'y peuvent bien réussir, sans voir le naturel. 2. Parce qu'il servent d'achopement, non

une ou deux fois, ni à une ou deux personnes, mais à une inn ité de personnes & autant de tems que durent leurs ouvrages; c'est-à-dire, plusieurs siecles, si l'ouvrier est habile homme, nous en voyons trop d'exemples. Ils doivent bisser, & rompre leurs ouvrages; autrement ils rendront compte au jugement de Dieu d'un nombre innombrable de péchés, *Sap. 15. v. 5. Act. 19. v. 19. S. Aug. in ps.*

13. Si pour faire des peintures sales & deshonnêtes, ils se sont servis de nudités d'hommes oo de femmes : c'est se mettre en un péril évident de péché. *S. Aug. lib. confess. cap. 34. S. Ambros. in ps. 38. S. Chrysost. Hom. in Matth.*

P E L

PELAGE. C'est-à-dire en gros, la couleur de bêtes courables & des chiens, en disant leur principale couleur. On dit : *ce chien est d'un pelage gris.*

PELLE. C'est un outil de bois fait en forme de bêche pour remuer des terres légeres & du sable; il est fait toot d'one piece, & a le culeron plus long & plus large que les bêches de fer.

PELLETÉE, ou pellerrée. C'est la quantité de terre qui se peut ranger sut une pelle.

PELLETERIE. C'est un des cinq corps des Marchands à Paris. Consultés l'article des ENFANS, où il en est parlé dans les avis, qu'on donne aux peres pour mettre leurs enfans dans le negoce.

PELLICAN. C'est on vaisseau fait ordinairement de verre avec des anses creuses & percées, qui sert à faire plusieurs distillations des liqueurs par circolation, & à les réduire dans leurs plus petites parties.

P E N

PENSÉE, herbe de la Trinité, ou clavelée, en latin, *herba Trinitatis.*

Description. C'est une plante qui pousse au commencement, des feuilles rondes & dentelées, qui venant à croître, s'étendent en longueur. Ses tiges sont triangulaires, creuses au dedans, on peu canelées au dehors, & inégalement partagées par certains nœuds: il sort de leurs concavités de petits rameaux, qui portent une fleur rouge au dessus, blanche au dedans, & jaune au dessous : elle est fort agréable à la vûe, & semblable aux violettes de Mars, quoiqu'elle n'ait point d'odeur.

Lieu. Elle croît d'elle-même dans les champs, & on la cultive encore dans les jardins, elle fleurit en Avril & dure tout l'Eté.

Propriétés. Cette plante est détersive, vulneraire, & sudorifique, elle est bonne aux obstructions de la matrice. Quelques-uns disent qu'elle apporte un grand soulagement à ceux qui respirent avec difficulté, & aux inflammations des poûmons : ils assûrent qu'elle guérit & nettoye la gale, & toutes maladies & affections du cuir. L'eau qu'on en tire par distillation, est fort bonne contre les tranchées de ventre qu'ont les petits enfans; on applique aussi toute la plante, ou bien on la fait manger aux pourceaux qui ont l'esquinancie.

Le suc des feuilles pris intérieurement, ou les feuilles mêmes appliqué extérieurement sont singulieres pour consolider les playes; la poudre de ces feuilles desséchées est bonne pour les relaxations & descentes de boiaux, on en met une cuillerée ou une demi-cuillerée dans du vin, qu'on donne à boire à ceux qui sout attaqués de ces maladies. Les fleurs bouillies appaisent le mal caduc des enfans quand ils écument; la décoction de ces mêmes fleurs bouillies avec la

plante est bonne pour les fievres, elle nettoye les poûmons & la poitrine.

Culture des pensées.

Il les faut semer avant l'Hiver pour être belles, & il n'est pas nécessaire d'en occuper les couches, parce qu'elles viennent facilement dans la terre; comme elles se sement ordinairement d'elles-mêmes, il les faut ramasser avant qu'elles soient tout-à-fait mûres; elles ne demandent pas beaucoup de soleil, & peuvent venir dans les planches où il y aura des oignons à fleurs, ou autre plante, sans les incommoder.

On les replante au Printems, dans un terrein sec & sablonneux, elles ne sont pas long-tems sans faire paroître leurs fleurs, qui durent jusqu'en Automne, & quelquefois jusqu'en Hiver, pourvû qu'elles soient souvent arrosées & cultivées avec soin.

PEO

PEONE. *Voyez* Pivoine.

PEP

PEPIE. C'est une maladie, qui arrive aux oiseaux, lorsqu'ils ont eu soif trop long-tems. Il leur survient une pellicule blanche & séche, qui leur couvre la langue. Les poules & les poulets en sont quelquefois attaqués, on connoit qu'ils ont la Pepie quand ils ne veulent ni boire ni manger. Ils y sont sujets principalement pendant les grandes chaleurs dans le mois de Juillet, Août & Septembre.

Pour prévenir cette maladie.

Il faut mettre dans l'eau qu'on donne à boire aux oiseaux pendant ce tems là, des graines de melon ou de concombre, ou du jus de poirée.

Moyen de guérir la Pepie des poules.

Prenez la poule qui a la Pepie, ouvrez lui le bec que vous tiendrez assujetti avec deux doigts de la main gauche; levez lui de l'autre main la pellicule blanche de la langue avec une aiguille ou une épingle; ensuite jettez lui dans le bec du vinaigre chaud, ou de la salive pour laver la langue; on peut aussi employer du sel broyé au lieu de vinaigre & de salive, il y en a qui lui passent dans le nés une petite plume, qu'on arrache de l'aîle.

PEPINIERE. C'est un lieu, où l'on éleve des plantes & des sauvagons qu'on a fait venir de semence, pour les transplanter, lors qu'on en a besoin. Il y a des Pepinieres d'arbres sauvages, comme d'ormes, de tilleuls, de charmille, d'érable & de marroniers d'Inde, ces arbres viennent de semence, & on les transplante en Pepiniere. On fait des Pepinieres d'arbres à fruit, comme sont les poiriers, les pommiers, les pruniers, les pêchers. Tous ces arbres viennent de pepin, ou de noyaux. Les autres Pepinieres se font d'arbrisseaux ou d'arbustes, tels que sont les lis, les diverses sortes de lauriers, les jasmins, les chevrefeuils & les buis qui servent à orner les parterres. Enfin on donne le nom de Pepiniere à une espece de terre, où l'on plante des choux avant l'Hiver.

Du terrein qu'on doit choisir pour faire une Pepiniere.

Vous ne devez planter des Pepinieres que dans un bon fonds, & de bon plant; un fonds est recommandable par sa situation; s'il est bien situé & bon, vous avez tous les avantages que vous pouvez désirer pour une bonne Pepiniere; il est toutefois bien difficile de toûjours rencontrer l'un & l'autre, & qu'un fonds n'ait point besoin d'être amélioré.

Pour savoir au vrai quel est votre fonds, vous le ferez fouir deux pas & demi en arriere, ou bien trois ou quatre pieds avant en terre ou comme nous avons dit, s'ils n'a point ces trois ou quatre pieds, il les lui faut donner au moins aux rayons dans lesquels vous voulez planter, & quand vous passeriez toutes les terres de vos rayons à la claye d'osier, vous feriez un très-bon ouvrage; & si vous manquiez de bonne terre, vous prendriez celle de dessus votre heritage pour y suppléer, & celle que vous ne voudriez pas employer, vous l'épandriés à sa place; elle pourra mûrir & se perfectionner, en sorte qu'elle ne demeurera pas ingrate de ce que vous lui auriés fait voir le soleil.

Tout le reste de la place ou du champ dans lequel vous voulés planter votre Pepiniere, doit être foui d'un grand fer de bêche, de laquelle on se sert aux jardins, & à faire des fossés; & non pas labourer simplement à la charrue, en renversant avec votre bêche le gazon, ou la terre qu'il levera de haut en bas.

Ces labeurs se doivent toûjours faire en beau tems, car qui fouit la terre pendant un tems de pluye, plante des chardons; pour avoir un bon terrein, il faut mettre de bon fumier de vache à côté de la piece où l'on veut planter, pour l'enterrer, le fumier ne doit point être épargné en fouissant.

Cette reparation absolument nécessaire, doit être faite & achevée en Septembre & Octobre, qui est le tems auquel les terres sont ordinairement plus mobiles.

Vous laisserés reposer cette terre ainsi préparée sans y rien semer jusqu'au mois de Mars suivant. En ce tems & aux plus beaux jours que vous pourrés choisir, vous lui donnerés un second labour.

Sur ce labour vous pourrés semer & planter des pois, des feves, des laitûes, du pourpier, du cerfeuil, & des choux, tous les legumes étant propres pour défricher & emmeublir la terre; voilà pour ce qui concerne le fonds de terre à planter.

Mais vous observerés, que, soit que vous fassiés des rayons vidés & passés par la claye, ou que vous vouliés vous contenter de votre terre en l'état qu'elle est bien préparée, vous devés toujours dresser le lieu des rangées, lesquelles vous voulés faire droit au soleil de Midy, & non pas au soleil Levant, afin que le soleil donne par toutes les allées.

Situation que doit avoir une Pepiniere.

Pour réussir il faut savoir que toutes semences désirent un lieu frais, non étouffé d'arbres, ni rempli de racines; elles veulent être abriées du soleil de Midy par quelque mur; vous le pourrés facilement trouver dans votre jardin, en vous servant du lieu en labour où sera votre espalier du côté du Midy. On peut choisir un lieu plus commode qui soit séparé du jardin, parce que dans une Pepiniere, on ne pratique pas ordinairement des allées, & qu'on ne peut s'y promener sans gâter le labour qu'il est nécessaire de faire pour l'entretenir. Une année seule suffira pour vous fournir amplement de toute sorte de plant, & plus que vous n'en aurez besoin.

De quelle maniere & en quel tems on doit planter les Pepins & les noiaux.

Ayant fait amas de Pepins & de noiaux durant l'année, à mesure que vous mangerez des fruits, & l'hyver étant passé vers la fin de Fevrier, vous semerez vos Pepins en raions, chaque espece à part, & vos noiaux au plantoir, à quatre bons doigts l'un de l'autre. Je présuppose que la terre où vous les mettrez, aura été labourée au commencement de l'hyver, & qu'elle

qu'elle le fera une seconde fois quand vous semerez. Les Pepins & les noiaux poufferont dès la même année les uns plus forts, les autres plus foibles ; de quelque maniere qu'ils soient, ils seront toûjours assez bons à replanter. Ce n'est pas que si vous les aviez semés dans une planche derriere votre contre-espalier du même côté du midy, pour être au moins abriés le matin & le soir, ils ne fussent meilleurs de deux ans que d'un, pour être replantés ; mais tels qu'ils seront, vous ne laisserés pas d'en faire votre Pepiniere.

Les noiaux de pêche se plantent aussi au tems qu'elles sont en maturité les enterrant comme l'on cuille la pêche de l'arbre, c'est-à-dire avec sa chair, il faudra mettre de petits bâtons à l'endroit où vous les aurez mis ; de crainte qu'en labourant on ne rompe le germe.

Ce qu'on doit faire lorsqu'on met le plant dans une Pepiniere.

Pour commencer votre Pepiniere, vous choisirez quelque partie de votre jardin, que vous ferés labourer & bien dresser ; ensuite vous la ferez marcher pour affermir la terre, puis vous ferés faire de petites rigoles de la hauteur & largeur du fer d'une bêche, distantes de deux pieds & demi l'une de l'autre, jettant la terre toute d'un côté sur le bord du rayon. Cela étant fait, vous poserez votre plant dans les rayons, l'appuyant de l'autre côté que vous aurez mis la terre qui aura été tirée, & lui ayant auparavant rogné le pivot, vous ne le mettrez qu'à demi-pié l'un de l'autre, chaque espece à part ; les poiriers avec les poiriers, les pommiers avec les pommiers, & ainsi des autres ; puis vous remplirez le rayon de sa terre, & marcherez dessus pour l'affermir, de crainte que le plant ne s'évente, & vous prendrez garde que l'herbe n'étouffe le plant, en le faisant labourer & sarcler quand il en aura besoin.

Vous ne rognerés votre plant que quand la seve voudra monter, & vous le ferez ébourgeonner jusques à un pié de haut, afin qu'il ne se trouve point de nœuds en l'écorce qui vous nuisent quand il les faudra greffer.

Si, dès l'année même que vous aurés planté des arbres, il s'en trouvoit d'assés forts pour être écussonnés, & qu'ils eussent de la seve, ne faites aucune difficulté de les greffer. Mon opinion est que l'on ne sauroit écussonner, que les sauvageaux & son écusson, ne prennent un accroissement égal dès leur jeunesse, & que la taille de l'argot en est plûtôt recouverte. Pour réüssir en Pepiniere, il faut que la terre ait deux pieds & demi de profondeur de bonne terre.

Pepinieres de différentes sortes d'abres à fruit.

1. Pour la Pepiniere de poiriers, il faut planter des sauvageons pris dans les taillis & dans les forêts, où des sauvageons venus de pepin, ou de ceux que les racines de vieux poiriers poussent d'elles-mêmes, ou enfin planter des coignassiers, & que tout cela paroisse bien conditionné tant par la racine, que par la tige.

2. Pour la Pepiniere de pommiers, si on en veut faire de tige, on plante d'assez gros sauvageons pris dans les bois & les forêts, pour les greffer en fente, ou des sauvageons venus de pepin qu'on greffe en écusson, quand ils sont de la grosseur de deux pouces, & qu'on laisse venir grands ensuite, pour être arbres de tige, & si on veut faire une Pepiniere pour buisson, il faut planter des pommiers de paradis, & les planter seulement à un bon pié l'un de l'autre dans les rangs. La raison de cette proximité est fondée sur le peu de racines que font ces sortes de petits pommiers, qui par consequent ne demandent pas grande place pour être élevés.

3. Pour faire la Pepiniere des pruniers, il ne faut uniquement que des rejettons de certains pruniers, savoir saint Julien, damas noirs, ceriserte. On greffa en fente ceux qui sont assez gros pour la souffrir, & on en greffe en écusson les médiocres.

4. Les bonnes Pepinieres pour les pêchers doivent être de pruniers de saint Julien, & de damas noir, qu'on greffe à œuil dormant dans les mois de Juillet & Aout, ou d'amandiers jeunes, c'est-à-dire, d'amandiers venus d'amandes mises l'Hiver en bonne terre, & devenus au mois de Septembre suivant de la grosseur d'un demi-pouce pour être greffés à œuil dormant dans ce tems-là. Les vieux amandiers de deux, & trois ans sont presque toûjours inutiles à greffer.

5. Pour faire une Pepiniere de fruits à noyau rouge, savoir cerises, griottes, bigarreaux ; il n'y a pas de sujet plus propre que les merisiers à merises blanchâtres ; ceux qui les font noires, ont d'ordinaire la seve si amere, que les greffes des bonnes cerises n'y prennent pas, ou languissent toûjours.

Les cerisiers de pié peuvent veritablement servir pour greffer les bonnes cerises ; mais elles n'y sont pas si propres, que pour être greffées de cerises précoces.

6. Les Pepinieres de figuier se font de petits rejettons sortis des pieds des vieux figuiers, ou de deux ans, couchées en terre, & entaillées à l'endroit le plus courbé, qu'on a couché dans cette terre. *Voyez* le mot de FIGUIER.

7. Pour la Pepiniere d'aséroles, il ne faut que de l'épine-blanche & quelque peu de coignassiers.

8. On ne fait point de Pepiniere de vigne, ce n'est guére que sur les vieux pieds en place qu'on s'avise de greffer. Enfin pour les nefsliers personne ne fait de Pepiniere particuliere ; pour peu qu'on en ait, on en est suffisamment fourni, une douzaine au plus de nefsliers sauvages, ou d'épines blanches, ou de coignassiers, sont capables d'en faire la provision des plus grands jardins.

De ce qu'il y a à faire lorsque le plant a pris quelque accroissement.

Il y a un tems pour ébourgeonner & arrêter les arbres durant la seve. Les bourgeons que l'on peut ôter, sont ceux qui dans leur accroissement donneroient quelque difformité à l'arbre ; car pour ceux à fruit il les faut tous laisser. Pour distinguer un bourgeon à fruit, d'avec un à bois, c'est que celui à bois n'a qu'une feuille, & celui à fruit en a plusieurs.

L'on taille aussi les jeunes jets, qui poussent de trop grande force, & qui par leur vigueur pourroient attirer toute la seve d'un arbre, & feroient languir les branches qui sont déja toutes venues. Quand vous remarquerez cela, vous les arrêterez au deuxiéme ou troisiéme nœud, & cela après qu'il aura poussé la seve.

On rogne aussi la seve d'Août, tant parce que l'arbre s'étendroit trop sans se garnir, qu'à cause que bien souvent elle ne mûrit pas avant l'Hiver, & laisse la branche affamée par le bout, qu'il faudroit nécessairement rogner à la taille de Fevrier.

Si vous voulez faire à part quelque plant de grands arbres, il faut de nécessité que les poiriers soient greffés sur franc ; & non pas sur coignassiers, & les pommiers sur les pommiers de Paradis, car autrement ils ne grandiroient pas ; mais demeureroient toûjours bas de tige.

Vous planterez les pommiers à cinq toises au moins, & les poiriers, pruniers & autres, à quatre.

Vous observerez sur-tout qu'ils soient plantés en

quinconce, c'est-à-dire, en lignes qui se coupent à angles droits.

Les vrais coignassiers, qui sont ce que je vous nomme sauvageaux, sont ceux qui ont le fruit en calebasse, & non pas celui qui est gros derriere, & aboutit en pointe par devant.

Vous noterez qu'il faut que la greffe soit toûjours à effleurement de terre pour l'ornement de l'arbre, qui seroit desagréable, si l'on voyoit le nœud où il aura été greffé, & particulierement en quelques-uns, desquels la greffe surpasse le sauvageau en grosseur, & fait un gros bourrelet à la soudure de la greffe, ce qui est fort desagréable, voyez ce qu'on dit ci-après des greffes.

Vous observerez aussi que durant les grandes chaleurs, si vous voulez faire beaucoup de bien à vos arbres, ce sera de mettre autour du pié, sans pourtant toucher à l'arbre, de la fougere, ou du grand fumier, trois pieds tout à l'entour, & quatre doigts d'épais seulement, cela servira à ombrager & entretenir la fraicheur de la terre & aussi empêchera qu'étant battüe de quelque grande pluye, elle ne se crevasse, ce qui évente souvent l'arbre, & desseche les petites racines. Si immédiatement avant que de mettre ce fumier, vous faites donner un labour à la terre, ce sera un double bien que votre arbre recevra, d'autant qu'elle s'entretiendra toûjours meuble, & ne poussera aucune mauvaise herbe à travers ce fumier.

L'on pourra semer dans ce plant quelques graines; ou legumes, cela servira à les entretenir de labour, car sur toutes choses, on ne doit souffrir aucune herbe sauvage en tout votre lieu; restraignez vous plûtôt à ce petit lieu, que d'en entreprendre un grand, & le laisser affricher faute de labours; les grands lieux se font admirer, mais les petits se cultivent plus facilement, & vous tirerez plus de profit d'un petit lieu bien ménagé, que d'un grand qui sera négligé.

De la maniere dont il faut deraciner les arbres de la Pepiniere pour les transplanter.

Le tems de faire vos levées dans votre Pepiniere étant venu, & lorsque vous voudrez vous-même vous servir de vos arbres pour en faire un plant, ou les planter en vos autres nécessités, vous suivrez ce que nous vous enseignerons, lorsque nous parlerons des grands plants. Nous vous dirons seulement ici ce que vous devez faire pour les lever de votre pepiniere pour les replanter ailleurs, cela étant encore de la circonstance & dependance des Pepinieres.

Quand donc vous voudrez faire arrâcher des arbres de la Pepiniere, vous saurez que toutes personnes ne sont pas toûjours bien capables de le faire; c'est pourquoi, pour éviter votre perte, quand vous voudrez déplanter en une Pepiniere, trouvez des personnes qui ayent autrefois travaillé en icelles à ce principal fait, & qui l'entendent bien. Si vous n'en trouvez point, vous suivrez ce que je vous dis.

Prémierement, vous considererez ce que vous voulez arrâcher ou planter en chaque rangée, vous marquerés avec une coutile ronde, dont l'on marque les étalons de bois ou les futailles, pour les reconnoître, & vous les couperez tous du côté du soleil du Midy, pour ne pas manquer à les replanter au même soleil & au même aspect que les arbres seront plantés dans la Pepiniere. Ensuite vous écrirez le nom du fruit de l'arbre, s'il est greffé, sur de bon papier, ou sur du parchemin en un billet que vous mettrez & tournerez sur une des branches de la houpe, & lierez avec du fil à ladite branche, afin qu'il ne se délie point, & sur l'endroit du papier ou parchemin qui paroîtra dehors, vous mettrez une lettre ou un nombre du chiffre qui est meilleur, pour ce qui se produit plus longtems.

Cela étant ainsi écrit, lié & numeroté, vous mettrez sur votre papier, dans lequel sont écrits vos arbres, votre numero, à l'endroit auquel seront écrits les arbres que vous voulez arracher & déplanter, afin que quand vous déplanterez & bouillerez vos arbres, soit pour les porter, soit pour les envoyer ailleurs, vous les puissiez toûjours retrouver; & si vous les vendez, vous ferez faire une pareille note au marchand acheteur, afin qu'il soit assûré de ce qu'il aura. Ensuite vous procederez au déplantement & arrachement de vos arbres ainsi bien remarqué, ce qui se fera en cette sorte: Vous vous servirez pour la levée de la terre de dessus, d'une bonne bêche, présuposé que les racines soient assés avant dans terre pour le permettre & endurer; car il ne faut pas que la bêche offense les racines de dessus. Votre prémiere levée de terre ainsi découverte, vous vous servirez de la fourche pour émouvoir la terre qui est entre les racines & de la pêle ferrée pour la vider, & vous ferez en sorte qu'on ne touche point à l'écorce des racines.

Votre cerne sera ample, & fait de tous les côtés de votre arbre, autant que ses voisins vous le pourront permettre.

Quand vous verrez bien les racines, lesquelles ordinairement sont mêlées avec celles de ses voisins, vous en ferez le discernement que vous voudrés, pour couper ce qu'il faudra en son tems, qui sera le moins que vous pourrés.

Pour éviter à couper, & pour tâcher d'avoir le plus de racines que vous pourrés, l'on se met trois personnes sur un arbre que l'on ébranle de quatre côtés le plus que l'on peut, puis tous trois tirent par secousses & reprises, tout ensemble, & on l'arrache ainsi de force.

Que s'il y a quelques obstinées racines qui ne veuillent pas obéir, & qu'il soit nécessaire de les couper, on le peut & on le doit faire avec un bon fermoir de Menuisier bien tranchant, sans fendre les maitresses racines qu'il faut s'efforcer d'avoir les plus longues que l'on peut; & je veux croire, que si votre terre a été bien préparée, & rendue bien meuble en plantant, & bien entretenue de ses labeurs, que vous n'aurez pas beaucoup de peine à tirer vos arbres; car la terre sera encore meuble, & les racines seront belles & en grand nombre, l'arbre se plaisant à se jouer en la production d'icelles dans une bonne terre.

Il est vrai que c'est chose pitoyable, comme l'on arrache des arbres fautes de patience, & pour les avoir plantés les uns trop près des autres comme l'on fait ordinairement, & cependant, c'est la perte d'un arbre de ne lui laisser qu'un trognon de racines comme j'ai vû, au lieu que c'est le sauver, en prenant avantageusement ses racines avec un peu plus de tems & de patience.

Observations sur l'achat des petits arbres pour former une Pepiniere.

Pour le bon plant, si vous êtes en pays où l'on fait le cidre comme est la Normandie, je ne vous conseille point d'en semer; car vous en trouverez abondamment à choisir dans la ville de Rouen, environ la fin du mois de Fevrier, où il arrive des bateaux pleins de très-beau & bon plant, qui ne coûte ordinairement que quatre livres le millier. En plusieurs pays, même à Lyon, il faut s'en informer du nom de celui qui fait de cidre, en ce cas achetez le menu.

Mais voici un avis important pour cette affaire

vous ſavez que votre fin eſt d'avoir de beaux & bons arbres, & non pas langoureux & avortons; il faut que par vous ou par perſonne qui s'y connoiſſe bien, vous obteniez du marchand, de pouvoir tirer de chaque botte quelque quantité du plus beau plant ou production de pepin qu'il ſera poſſible, à vous & à lui,& au lieu de quatre livres du millier, payez lui ce qu'il vous demandera, car ce ſera le moindre coût de votre Pepiniere que le prix du plant; ce ſera néanmoins un grand profit que vous retirerez, ſi vous choiſiſſez bien vos arbres. De telle ſorte que ſi vous avez de beau plant, bien fort, bien fourni en ſon écorce, de bonne couleur & bien enflé, vous êtes aſſuré que vous aurez une très-belle Pepiniere, & qui méritera ſa culture. Que ſi au contraire, vous plantez votre plant & pepin avec ſa parure, qui eſt la malice du métier, vous n'en aurez que du mécontentement, vous ne pouvez pas connoître cette différence qu'en en voyant une botte choiſie, & une botte ordinaire.

Que ſi le marchand ne veut pas vous permettre le choix, je vous conſeille, au lieu d'un millier d'en prendre trois milliers; & ainſi le triple de ce que vous en aurez affaire, & de ce triple, n'en faire que votre tiers néceſſaire, & faire revendre le ſurplus; car il y a toûjours des perſonnes qui croyent faire grande journée, quand ils gagnent vingt ou trente ſous ſur un millier de pepins, qui vous en-déchargeront dans le marché.

Je ne ſai ſi vous me croirez de ce que je vai vous dire pour votre conſolation, & ne vous point faire épargner l'argent en votre achat: c'eſt qu'infailliblement un millier de ces bons, forts & puiſſans pepins, vous en produira deux milliers, ſi vous le ménagez comme je vous le dirai, & que l'expérience m'a appris; mais il vous faudroit auſſi une terre bien préparée pour cette fin, ſi ce n'eſt que vous vouliez bien hazarder la votre ſur mon inſtruction.

Votre pepin doit être pris, moitié poirier, moitier pommier, d'autant que le poirier comme vous ſavez trop bien, eſt un bois mollaſſe & tortueux en ſon commencement, & ne ſe ſoûtient pas comme fait le pommier, qui ſe ſoûtient & pouſſe toûjours droit; & ce mélange fait que le poirier eſt obligé à s'élever pour chercher l'air, & le pommier le ſoûtient & le rejoint.

De quelle maniere il faut planter les petits arbres ou pepins.

Quand vous avez acheté votre pepin, vous le préparerez pour le planter de la ſorte: vous prendrez chaque brin, & lui couperez la moitié de la racine, un peu plus, un peu moins. Vous mettrez chaque brin de poirier coupé dans une mane, & quant aux bouts des racines, que vous couperez, vous ne les jetterez point, mais vous les ferez lier par petites bottes, bien ſoigneuſement, pour les planter auſſi avantageuſement que fera votre plant, & l'experience vous fera voir que les bouts de ces ſortes racines vous produiront d'auſſi beaux arbres, & auſſi prêts à lever que votre pepin.

Tous vos pepins ainſi coupés & diviſés en mânes pour votre plus grande facilité, vous ne ferez pas labourer de nouveau toute la piece de terre, que vous voulez planter, mais ſeulement les rayons que vous aurez ci-devant bien préparés, ſi vous avez ſuivi mon avis, ou la planche en laquelle vous prétendez blanter le pepin, d'autant que vous la pietineriez trop; & qu'il ne la faut point fouir qu'après avoir planté, mais vous ferez planter en cette façon.

Vous tirerez au cordeau bien tendu vos rangées droit au ſoleil de Midy, comme nous avons dit; & ſuivant ce cordeau, vous ferez un petit rayon qui n'aura pas plus de ſix ou ſept pouces de longueur & de profondeur; & vous mettrez la terre que vous tirerez de ce rayon ſur votre allée d'un ſeul côté.

Puis vous arrangerez votre pepin à un bon pié de diſtance, ni plus ni moins, vos manes de brins de pommiers & celles de poiriers vous ſuivant toûjours, en ſorte que vous mettiez premierement un pommier, puis un poirier, & vous continuerés tous vos rangs de la ſorte, mettant un poirier entre deux pommiers, quelques avis que l'on vous donne au contraire, l'expérience devant prevaloir en ce point.

Vous n'en couperés point du tout la tige dès que vous les aurés plantés au mois de Fevrier, comme nous avons dit, ni avant que de les planter, ni après les avoir plantés.

Vous donnerés à vos rangées quatre bons pieds de diſtance, ni plus ni moins, afin de pouvoir aller tout au tour de votre plant pour le cultiver.

Culture qu'on doit donner aux arbres de la Pepiniere.

Au mois d'Avril ſuivant en la même année, quand la ſeve monte au bois, & qu'elle commence à faire bourgeonner votre pepin planté au mois de Fevrier, alors & non plûtôt vous couperés la tige de votre pepin le plus près que vous pourrés de la terre, y laiſſant un œuil ou bourgeon hors de terre.

Il faut que la coupe ſe faſſe le plus nettement que vous pourrés ſans rien rompre, & à ce ſujet l'on prend un bâton plus propre à la main contre lequel l'on poſe la tige du pepin, & avec un couteau bien trenchant & en appuiant ferme votre trenchant, contre l'endroit de la tige par lequel vous la voulés couper, vous la ſeparés ou coupés ſans aucune crainte de vous couper les doigts. Quelques-uns diſent que cet appui peut meurtrir le pepin, mais j'ai imité mes anciens, quand je l'ai ainſi pratiqué, & je ne m'en ſuis pas mal trouvé.

D'autres coupent la tige en la tenant ferme par le bas, ils ſont en danger de ſe couper, & d'ébranler davantage la tige, au reſte l'un & l'autre ſont bons.

Votre pepin étant ainſi rogné ou coupé, il faut avoir un râteau à dent de fer, ratiſſer la terre de l'allée, & en rehauſſer votre pepin, en ſorte neanmoins que l'œuil laiſſé paroiſſe, ou pour mieux dire, que le pepin montre ſa tête.

Cette coupe & rehauſſement ſe doit faire dans un beau tems, vous laiſſerés enſuite pouſſer vos pepins ſans leur rien ôter ni abbattre juſques à la fin du mois de Mai, en ce tems vous les viſiterés & trouverés qu'ils auront pouſſé environ quatre doigts de hauteur; alors vous choiſirés le plus beau ſcion pour le laiſſer monter, & vous abbattrés les autres du doigt, ou autrement, ſans rien offenſer de la tige.

Il faut avoir grand ſoin de tenir une Pepiniere nette, parce que la terre ne donne la vertu qu'à votre Pepiniere bien nette; il ne faut pas oublier à étendre de la fougere deſſus, ſi vous en pouvés avoir commodément ou au moins de la grande litiere, laquelle tiendra toûjours votre terre en état, & quand l'herbe commencera à paroître, vous aurés ſoin de la faire doucement ſarcler & nettoyer.

La même année à la ſaint Martin, vous aurés ſoin de faire déchauſſer proprement, & ſans rien heurter ni couper votre pepin de deux côtés juſques à la racine, de cinq ou ſix pouces de largeur de chaque côté, & vous laiſſerés la terre que vous retirerés de cette façon ſur l'allée qui ſert de chemin. Cela empêche que les mulots qui ſont extrémement friands des racines de ces arbres, ne les rongent. Vous les laiſſerés ainſi découverts juſques au mois de Mars ſuivant.

A la fin du mois de Mars ſuivant, quand la terre commence à être bien eſſuyée, & par un beau tems, après que vous aurez fait une entiere revûe de tous les arbres de votre Pepiniere, ou pour mieux dire de tout votre plant, ſi vous en trouvés qui ſoient fourchus, comme cela arrive à pluſieurs, vous les émonderés, en ſorte que vous ne laiſſiés que le ſcion le mieux venant & le plus fort, auquel vous voiez que la ſeve ſe plait de monter & mûrir; vous ne manquerés en aucune façon à bien nettoier de tous ſcions de toute l'année, tout ce qui voudroit pouſſer à un pié près de terre, afin que le pié ſoit bien uni & capable de recevoir, ſans nœuds ni fiſtules, la greffe que vous voudriés mettre deſſus en ſon tems.

Cela fait, nous ne vous diſons pas qu'il faille émonder les ſcions qu'a pouſſé & pouſſera votre plant plus haut que la hauteur d'un pié de tige, mais vous laiſſerés jouer l'arbre ainſi qu'il voudra en ſes rameaux plus haut d'un pié de tige, vous ne couperés ni ôterés rien juſques à la troiſiéme année, ainſi que nous dirons ci-après.

En ce même mois de Mars de la même année, c'eſt à dire, après avoir fait la revûe & la purgation, car c'eſt le tems des médecines, il faudra bien & dûement labourer & rehauſſer ſoigneuſement le Pepin découvert, des deux côtés. Cela étant fait, vous n'aurés plus de ſoin que de bien nettoier d'herbes la Pepiniere juſqu'au labour de la ſaint Jean, ſi vous la jugés trop ſale; mais ce labour de la ſaint Jean ne ſe doit pas enfoncer comme ceux d'hiver; & pour empêcher la production de cette herbe, il faut à la ſaint Jean mettre de la fougere verte, & auparavant de la longue litiere, car l'un & l'autre ſont fort bonnes aux plantes & aux arbres.

Au mois de Novembre de la ſeconde année, il faudra encore déchauſſer votre Pepin comme la prémiere année; & au mois de Mars ſuivant, vous ferés auſſi une révûe entiere de votre plant, & prendrés garde ſur les plus forts, s'il n'y aura pas de branches qui fourchent, & ſi vous a en trouvés, vous les couperés comme nous avons dit ci-deſſus.

Que ſi, dans le plant, à la revûe, vous trouvés des arbres qui ſoient en âge auſſi gros que le pouce, car il y en a qui profitent toûjours plus que les autres, vous y pourrés couper ou tondre quelques-uns des plus gros ſcions qui auront pouſſé à la tige, afin de fortifier cet arbre juſques à la troiſiéme année.

Vous vous donnerés bien de garde en cette jeuneſſe de vos Pepins, de leur rien couper du bout d'en haut pour les arrêter, car il ne faut toucher à ce bout d'en haut qu'à la troiſiéme année.

Au même mois de Novembre de ladite ſeconde année, qui eſt, quand vos Pepins ont jetté leur ſeconde feuille, pour vous le donner mieux à attendre; & lorſqu'ils ont été déchauſſés comme nous avons dit, vous fumerés votre Pepiniere entierement de bon fumier bien pourri, ou pour mieux dire du fonds de cour, qui eſt ce qui reſte ſous le fumier bien pourri, & qui eſt ſi court, qu'on le laiſſe ou fait laiſſer exprès en vidant la cour.

Que ſi votre cour abonde en beſtiaux & bourbiers, comme il eſt ordinaire aux maiſons de campagne, il faut faire relever tous ces bourbiers au commencement de l'hiver, les mettre par monceaux, les faire bien égouter & quand ils ſeront bien égoutés, il faudra les faire porter à votre Pepiniere, les bien épandre dans les rayons aux deux côtés des pepins, de l'épaiſſeur de quatre doigts; mais il faut que les bourbiers n'approchent les tiges de ces pepins qu'à quatre doigts près. Que ſi vous les laiſſés toucher aux tiges, il s'engendrera des chancres qui les feront périr, ce que vous devés bien remarquer, afin de le faire pratiquer exactement.

Au mois de Mars ſuivant, qui eſt la troiſiéme année de votre plant, avant que de faire labourer la Pepiniere, il faudra élaguer & ébrancher généralement toutes les branches & ſcions qui auront crû le long de leurs tiges, le plus haut que vous pourrés atteindre de vos mains, ſans toutefois ploier l'arbre.

Les aiant ainſi purgés nettoiés & élagués de toutes ces excroiſſances, il les faudra couper & arrêter auprès du bourgeon à la hauteur de vos bras, pour faire former leur tête; que ſi vous ne les arrêtiés pas ainſi, ils monteroient haut comme des piquets, ſe renverſeroient les uns ſur les autres, & ſe perdroient.

De tout ce que nous avons dit ci-deſſus, vous apprendrez & retiendrez qu'il faudra continuer tous les ans les trois labours, qui ſont, déchauſſer au mois de Novembre le pepin, le rehauſſer en Mars, & le labourer à la ſaint Jean d'un bon labour.

Aprés ce labour de la ſaint Jean, il ne faut pas oublier à mettre la fougere, ou longue litiere deſſus, comme nous avons auſſi dit, tant pour conſerver les Pepins de la grande ardeur du ſoleil, que pour empêcher l'herbe de croître & leur tenir le pié ſouple, & quand il y aura ainſi de la fougere & que vous voudrez en Novembre dechauſſer votre pepin, vous la retirerez doucement avec la main, & la mettrez dans vos allées. Pour la terre que vous retirerez de deſſus vos Pepins, vous la mettrez ſur la fougere, vous en remettrez quand vous rechauſſerez vos Pepins.

Vous enterrerez cette fougere avec votre terre, cela la rend douce à merveille.

Il faut auſſi toûjours tenir la Pepiniere nette d'herbes, afin que la terre n'ait que votre Pepin à nourrir, parce que cela eſt abſolument néceſſaire.

Une Pepiniere étant ainſi ménagée, profitera plus en deux ans, qu'une mal entretenue ne fera en ſix ans, & ſi vous êtes auſſi ſoigneux de faire ce que je vous conſeille comme vous le devez être, puiſque c'eſt votre bien, & que nous vous enſeignons par expérience, je vous aſſûre que vous ferez votre prémiere levée dès la quatriéme année que vous planterez ou vendrez ſi bon vous ſemble.

Si je ne vous ai pas aſſez bien fait entendre, comme un millier de bons & forts Pepins bien choiſis vous en doivent valoir de leur chef deux milliers, ſans ce qu'ils vous donnent en leur avantage particulier par deſſus ce rebut dont les marchands fourrent leurs bottes pour ne rien perdre de leur côté; il faut que je vous l'explique mieux, car je m'efforce de me rendre ſi clair & intelligible, qu'il ne tiendra qu'à vous, que vous ne faſſiez bon profit de ce que je vous enſeigne à pratiquer.

Je vous ai dit que vous feriez mettre par petites bottes les bouts de racines que vous aurez coupées à chaque brin de Pepin que vous aurés préparés pour planter: vous ſaurés quand vous verrés que nous appellons aux Pepins la racine de tout ce qui étoit dans terre, quand on les a levés du lieu où ils ont germé, pris & pouſſé leur prémier bois, & que ce qui eſt ainſi dans la terre eſt d'aſſés bonne longueur, il en falloit couper la moitié; c'eſt afin que votre Pepin fourche en racines & chevelu. Nous vous dirons que ce qui a été ainſi ſeparé de votre Pepin, eſt encore d'aſſés bonne longueur, & que ces bouts de racine, qu'il faut planter en bonne terre bien préparée comme le reſte de votre Pepiniere, ou en quelqu'autre endroit, ce qui ſe fait avec un petit bâton que vous enfoncés dans votre terre bien meuble, pour faire le trou de votre petit bout de racine, vous mettrés ce bout dans le trou, en le tenant par la tête de la main gauche ſans lâcher, & du même bâton que vous tenés de votre main droite, & votre petit bout de ra-

cine de votre main gauche, vous joignez la terre contre comme quand l'on plante les laitues pour pommer, & ce petit bout par lequel vous le teniés, demeure à fleur de terre.

Avertissement sur la greffe de la Pepiniere.

Quelques-uns veulent greffer leur Pepiniere, mais ce n'est pas plus avantageux pour eux, pourvû qu'ils entretiennent bien leur Pepin & leur terre, comme nous vous avons enseigné, il suffit, car cela recule bien leurs arbres quand ils les greffent.

Si neanmoins vous voulez greffer les poiriers, d'autant qu'ils seront toûjours sauvages, vous le pouvez faire dès la troisiême année quand ils sont de la grosseur du pouce.

Quand vous les grefferez, il faut que ce soit en les coupant en pié de biche, à demi pié de terre & non plus bas, la raison est qu'il en peut manquer; & si vous le coupiez tout contre terre, ce seroit autant de perdu; & au contraire vous pourrez encore en cas de manque les regreffer plus bas une autre année.

Mais le meilleur & plus assûré, est de ne les greffer que quand ils sont plantés de deux ans en place, & de tels fruits qu'il vous plait, & d'en faire une bonne notte sur votre livre.

Quand vous grefferez votre Pepiniere, comme plusieurs désirent faire pour leur contentement particulier, & en propre personne, il est important d'avoir un livret bien relié, dans lequel vous écrirez tous les arbres de votre Pepioière, pommiers & poiriers l'un après l'autre, & chacun en leur rang: par exemple, le premier rang d'un tel côté contient tant d'arbres; le premier est un poirier; le second un pommier, & vous continuerez jusques au bout du rang, le second rang ensuite est de même, & ainsi tout le reste.

A mesure que l'on greffera un arbre de votre Pepiniere, écrivez à son nombre le fruit duquel il sera greffé, tant pour votre assûrance que pour celui auquel vous en pourriés faire present ou le vendre; & ne mettez point d'ardoise à l'arbre comme l'on fait souvent; car le vent les emporte, & puis vous êtes aussi avancé que si vous n'aviez rien fait.

Si quelqu'un de ces arbres manque de reprendre, nottez le pareillement: & quand vous le grefferez, corrigez votre nombre, & tenez une bonne métode en cela, & en toutes vos affaires.

Que si vous voulez vendre de vos arbres pour retirer vos frais, comme c'est le trafic du Jardinier, en montrant son livre & garantissant le fruit tel qu'il est & le connoît par son livre, vous obligez grandement celui qui l'achete en lui bien vendant, & sur-tout soyez fidelle à votre prochain, tant en cela qu'en toute autre chose.

Si vous voulez absolument greffer vos arbres dans la Pepiniere, voiez le mot de greffer, où l'on donne les instructions nécessaires pour greffer en différentes manieres.

PER

PERCE-FEUILLE, en latin *perfoliata.*

Description. C'est une plante, dont les feuilles sont presque rondes, quoique pointues à la cime, comme celles des pois, avec certaines veines assez grosses depuis le pié jusques au bord. Il semble qu'elles soient percées par les tiges & par les branches, & c'est ce qui lui a donné le nom de *perfoliata.* Sa tige est menue, unie, ronde & chargée de branches. Elle n'a qu'une racine assés barbue.

Lieu. Cette plante croît dans les bleds & prairies en Languedoc, & proche d'Arles en Provence, & elle fleurit en Juin.

Propriétés. La décoction de la Perce-feuille dans du vin, étant bûe, est bonne contre les ruptures & descentes de boyaux. Elle est utile aux écrouelles, étant appliquée pardessus en emplâtre. L'eau distillée aussi bien que l'herbe appaise toutes sortes d'inflammations.

PERCE-OREILLES. C'est un petit insecte, rond, long uni & poli, qui a deux petites cornes à la tête, six pieds & une queue fourchue. Il y en a de plusieurs sortes, qui ne sont différens que par la couleur; les communs sont de couleur de charaigne. Ces petits animaux rongent & gâtent les fleurs des arbres.

Secret pour prendre les Perce-oreilles.

Fichés des échalas ou petites baguetes aux pieds des fleurs, ou le long des buissons, & contrespaliers; mettés à leurs sommités des ongles de bœuf, de mouton, ou de porc; les Perce-oreilles ne manqueront point de s'y retirer pendant la nuit; allés dès le matin visiter ces ongles avec un chaudron ou quelque autre vaisseau semblable; levez proprement ces ongles, & les frappant contre les bords faites tomber les Perce-oreilles dans le chaudron, où vous les écraserez aussitôt.

PERCE-PIERRE, ou saxifrage, c'est une plante dont on fait trois especes.

Description de la prémiere Perce-pierre.

Elle a quantité de petites branches menues, qui ont de petites feuilles, étroites & courtes, qui viennent plusieurs à la fois, par intervalles égaux. Elle est si semblable au thim, qu'on ne la distingue qu'au goût; sa racine est assés grande & profonde, & divisée en quantité de rameaux.

Lieu. Cette plante vient en des lieux âpres & pierreux. Elle fleurit en Juin & Août.

Propriétés. Elle échauffe, nettoye, ouvre, subtilise & résout; étant cuite dans du vin, elle est bonne aux fébricitans, à ceux qui ne peuvent uriner, ou qui sanglottent, & elle brise les pierres dans les reins, d'où elle a pris son nom de saxifrage, aussi-bien que les autres especes suivantes.

Description de la seconde Perce-pierre.

Elle est branchue, & semblable à l'éptihyme. Ses branches sont écartées à la cime, & entre-mélées par le bas, menues comme celles du serpolet, & divisées par nœuds. Ses feuilles qui sortent deux à deux de ces nœuds sont assez longuettes & étroites. A chaque extrémité de branches, il y a une petite fleur longuette, & qui est semblable aux œuillets, découpée par les bords.

Lieu. Cette plante croît en abondance dans la montagne de plâtre, séche & aride, entre Chipre & Malburg, en Angleterre, en France & en Italie. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétés. La Perce-pierre cuite en vin, & prise en breuvage tout à l'instant est singuliere à ceux qui sont en fiévre; elle sert contre la difficulté d'urine, elle appaise le hoquet, rompt la pierre de la vessie & provoque l'urine.

Description de la troisiéme Perce-Pierre.

Elle pousse une tige semblable à celle du fenouil, & un peu plus longue; petite, mince, ayant un mouchet au bout de chaque branche, qui contient une graine semblable à celle du persil commun, plus longue & odorante. Ses feuilles sont menues comme des cheveux, approchantes de celles du fenouil, mais plus grandes, plus minces & plus rares; sa racine blanchâtre est du goût de la pastenade.

Lieu. Cette plante croît en lieux secs & maigres, & sur des pierres. Elle fleurit en may & Juin.

Propriétés. Cette troisiéme Perce-pierre a les mêmes vertus que la prémiere & vraye saxifrage de Dioscoride, qui sont, que la plante cuite en vin, & étant bûe chaude, est bonne à la fievre; elle sert à ceux qui ne peuvent uriner que goute à goute, elle appaise le hocquet, rompt la pierre, en un mot elle est diurétique.

PERCER. Terme de chasse. C'est lors qu'une bête tire de long & s'en va sans s'arrêter, étant chassée. C'est aussi quand le Piqueur perce dans le fort. On dit *le Cerf a percé dans le bois, il faut percer dans ce fort, si on veut détourner le chevreuil.*

PERCER une couche. C'est un terme de jardinage qui se dit des couches, sur lesquelles on veut semer des raves dans des trous faits exprès avec un morceau de bois louguet, rond par-tout, de la grosseur d'environ deux oo trois pouces de tour, & pointu par le bout qui doit entrer dans le terreau; ainsi on dit: *il faut se mettre à percer cette couche pour y semer des raves.*

PERCHE. Sorte de grande mesure servant à l'arpentage. La perche est uniforme dans tout le Royaume. Elle doit contenir vingt deux pieds, de douze pouces chacun, & le pouce doit être de douze lignes. Les cent perches quarrées font un arpent.

PERCHE. Sorte de poisson d'eau douce, qui est excellent.

PERCHES. Terme de chasse. Ce sont les deux grosses tiges du bois ou tête du cerf, du daim & du chevreuil, où sont attachés les andouillers.

PERCHIS. C'est une clôture qui se fait avec des perches, les unes mises & fichées d'un pié avant dans la terre, & épaisses d'environ huit à neuf pouces, les autres mises en travers à la même distance, en sorte qu'elles font des mailles, & empêchent que ni les hommes ni les gros animaux puissent entrer dans l'endroit de terre ainsi clos de perches.

PERDRIX. C'est un oiseau fort estimé pour son goût, qui est fort délicat; il vit à terre & se nourrit de semences, de limaçons, des sommités tendres de plusieurs herbes, ou arbrisseaux. On en distingue de plusieurs sortes qui ne different les unes des autres que par la couleur. Les unes son grises, elles sont les plus communes, il y en a par-tout. Les autres sont rouges, on les a ainsi nommées, parce qu'elles ont les pieds rouges & quelques plumes autour do cou de la même couleur; on en trouve dans l'Anjou, dans le poitou, dans la Xaintonge & ailleurs: elles sont plus estimées que les grises. On voit dans les Alpes des Perdrix blanches. Enfin il y en a qu'on nomme griesches, que quelques-uns ne distinguent point des beccasses.

Les perdrix mâles sont fort chauds, & dans le tems qo'ils recherchent les femelles, ils se battent les ons contre les autres, jusqu'à ce que l'un ait remporté la victoire. Ce tems arrive dans le mois de Janvier.

Les femelles pondent one grande quantité d'œufs; mais le mâle les casse quand il les trouve. Les jeunes Perdrix se nomment perdreaux. Ils sont bons à manger au mois d'Août.

On nourrit quelquefois des perdrix avec les poules dans la basse-cour: les griesches s'apprivoisent plus aisément que les autres.

La Perdrix a la chair ferme, & d'un très-bon suc; elle fortifie l'estomac, & se digére aisément, sur-tout quand elle est jeune, tendre, grasse & d'un fumet agreable. Elle convient en tems froid, à toutes sortes d'âges & de temperamens, particulierement aux phlegmatiques & aux pituiteux. Elle est fort propre aussi aux convalescens; parce qu'elle fortifie l'estomac, comme nous le venons de remarquer, & qu'elle produit un bon suc. Il n'en est pas ainsi de la Perdrix vieille; elle est dure, séche, de peu de goût, & difficile à digérer. Elle est bonne pourtant dans les bouillons pour fortifier; on peut l'employer aussi pour les daubes. Si on la veut faire rôtir, il faut la laisser faisander, ou mortifier auparavant, pour la rendre plus tendre & plus friable.

Le sang, ou le fiel de la Perdrix iostillé dans les yeux, est très-propre pour les ulceres qui s'y forment, & pour les cataractes. Il faut que ces liqueurs soient chaudes, quand on s'en sert, & qu'elles sortent actuellement de l'oiseau tué dans l'instant même.

La fumée de la plume de Perdrix brûlée, est excellente contre les vapeurs. On dit que la moële & le cerveau guérissent la jaunisse.

Pour prendre des Perdrix de jour avec un filet nommé tonnelle.

Les Perdrix sont assez communes en France, quoique les tireurs en volant, & les paysans avec des filets, collets, lascets, & des cages ou mûes, en fassent mourir une grande quantité.

Je veux vous enseigner par ordre toutes les finesses dont on peut se servir pour les prendre. Si vous n'êtes pas en état de chasser, ne méprisez pas pour cela la lecture de ce qu'on va dire, car elle vous servira pour connoître quand les étrangers chasseront sur vos terres, & pour les empêcher de prendre le gibier que vous serez bien-aise de conserver, ou de faire prendre par vos domestiques, pour en regaler vos amis.

Pour prendre les perdrix avec on filet nommé tonnelle, il est nécessaire de savoir prémierement, en quel lieu elles sont; car si elles sont dans un bois, une vigne, une lande, un chaume, ou bien un blé déja grand, il ne s'y faut pas arrêter; parce que si vous n'y voyez la compagnie entiere, il n'en faudra qu'une, qui demeurant derriere & vous voyant s'envolera faisant un cri, lequel obligera le reste de la suivre. Il faut donc qu'elles soient dans un blé verd qui ne soit pas trop fort, un gueret, un pré, ou une terre en friche, ou bien dans un avansry, qui est un champ, dans lequel on aura cueilli de l'orge ou de l'avoine.

Les personnes qui chassent à la tonnelle sans crainte, vont avec un chien couchant qu'ils tiennent attaché à une longue corde, & le font chasser. Lors qu'il a fait son arrêt, ou qu'il rencontre bien fort, ils le tiennent derriere, & l'attachent en quelque endroit à l'écart; puis en dépliant la toile montent une vache artificielle dont on va donner la description, & vont pour les prendre, comme on le dira ci-aprés.

Fabrique d'une vache artificielle pour tonneller.

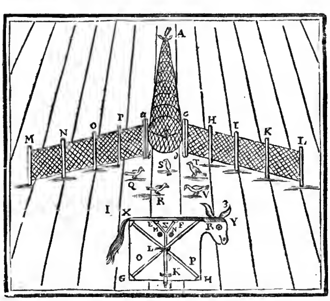
Cette vache est représentée par la figure deuxiéme de la planche suivante. Elle doit être faite d'une piece de toile X Y G H, de quatre pieds en quarré, de couleur de vache. Aux quatre coins X R H G, & au milieu d'enhaut aux endroits marqués des lettres E F, sont cousus de petits morceaux de même toile, larges de deux pouces en quarré pour y passer & arrêter les bouts des bâtons O P, qui se croisent, & le haut de la fourchette. Les deux bâtons doivent être assez longs pour tenir la toile bien étendue, & bandée lorsqu'ils sont croisés comme vous le voyez dans la figure. La fourchette doit être longue de quatre pieds & demi au moins, ayant le bout I coupé en pointe, lequel passe dans nn petit morceau de toile K cousu au bas du milieu de la grande toile. Cette fourchette, & les

deux bâtons OP, sont liés ensemble avec une corde qui est attachée au milieu de la toile à la lettre L. Au côté Y, est cousue une piece de toile QY, faite en façon de tête de vache, & de la même couleur que le reste de la toile, ayant un oeuil Q, & deux cornes faites de quelques morceaux de chapeau, & par l'autre côté X, est une queue faite avec de la filasse ou autre chose plus convenable.

Je conseille de mettre un bâton par le haut X, & Y, tant pour faire tenir la tête QY, & la queue X en état, que pour mieux assûrer les autres bâtons & tout le corps de la vache. La queue ne doit pas être attachée tout au bord de la toile, il faut qu'il y ait un peu d'espace entre deux, afin qu'en marchant, cette queue aille balançant. Faites au milieu de la toile à un pié proche du haut, deux trous MN, pour regarder & conduire de la vûe les perdrix ou autres oiseaux que vous voudrez approcher.

Les paysans & autres qui chassent avec crainte, ne se servent pas de chien, mais ils vont à la pointe du jour dans la campagne entendre chanter les Perdrix, car elles n'y manquent jamais.

Celui qui doit tonneller étant assûré du lieu, où elles ont chanté la derniere fois, monte la vache, & si-tôt qu'il peut voir assez clair pour les découvrir, il se met en état, comme vous verrez dans la figure suivante que je suppose représenter toute une piece de blé, & les espaces d'entre les lignes ponctuées marqués des chiffres 1 2 3. le fond des rayes ou l'entre-planche du blé, dans lesquelles les Perdrix courent sans empêchement. Le Chasseur ayant la tonnelle & ses halliers sur son épaule, prend la vache avec les deux mains par le milieu L, où sont liés tous les bâtons ensemble, & regardant par les deux trous M N, va doucement de coté & d'autre du champ, jusqu'à ce qu'il ait découvert les Perdrix, les ayant apperçûes, il approche & recule en tournant à l'entour, lorsqu'il voit qu'elles sont en assurance & sans crainte; il considere de quel côté elles ont plus d'inclination d'aller.



Ce qu'ayant connu, il fait le tour bien loin, & pique sa vache à terre toute droite pour déplier la tonnelle, & commence par la queue à piquer le bout A dans le milieu, ou le fond d'une raye de blé; & marchant vers les Perdrix, il étend tout le filet A F, puis il plante les deux piquets b d, qui tiennent au cercle de l'entrée, en sorte que la tonnelle soit tendue bien roide, & repiquant la vache, il déplie les halliers & les pique d'un bout a, tout contre la tonnelle joignant le bâton b, & reprenant la vache d'une main, il va de côté en piquant le reste du hallier PONM, tout de suite à côté, un peu en biaisant vers les Perdrix, comme on le voit par la figure, où les oiseaux sont marqués des lettres QRSTV. Il pique l'autre hallier CHIKL, de même façon. Le tout étant bien tendu, le tonnelleur s'écarte & fait le tour par derriere les Perdrix, vers les chifres 1 2 3. comme on le voit dans la figure deuxième qui représente la vache, derriere laquelle il doit être, & regardant toûjours par les deux trous MN, il les approche peu à peu, non pas tout droit, mais allant de coté & d'autre. S'il voit qu'elles s'arrêtent & levent la tête, c'est signe qu'elles ont peur, & en ce cas il se recule de coté, & se couche à la renverse, sa toile sur lui, remuant parfois comme fait une vache ou un cheval qui se veautre; puis se relevant il chemine doucement de côté & d'autre, comme une vache qui pait; cela les amuse, en sorte qu'elles croyent que c'est une vraye vache. Si elles vont chercher à manger, c'est une marque qu'elles sont assûrées, pour lors il les approche, & peu à peu les mene vers les filets. S'il en voit quelqu'une qui s'écarte, il

la va détourner & toucher avec les autres comme un troupeau de brebis. Quand elles sont proche des halliers, elles donnent de la tête & de l'estomac dedans, & comme le paysan les presse, elles veulent avancer; de sorte que suivant le hallier qui va en biaisant, comme j'ai dit, elles se trouvent à l'entrée de la tonnelle, où le bourdon, qui est le pere de la compagnie, s'arrête, & ne veut pas les laisser entrer qu'il n'ait bien consideré, le tonnelleur les presse toûjours, il en entre quelqu'une, qui court au fond du filet, en même tems les autres croyent que le passage est libre, & elle suivent la prémiere qui est entrée.

Alors le tonnelleur doit jetter sa vache à bas & courir le plus vîte qu'il pourra pour fermer l'entrée de la tonnelle, & prendre les Perdrix. Ensuite ayant replié la tonnelle, & demonté la vache, il retourne chez lui, ou va tenter une nouvelle capture.

Consultez l'article du FILET, vous y trouverez la maniere de faire la tonnelle pour prendre les Perdrix.

Comment les paysans prennent les Perdrix la nuit avec un filet nommé traineau.

Voici une finesse de paysan qui est bien plus ruineuse que la précedente, aussi est-elle deffendue.

Un paysan s'en va le soir, quand le soleil se couche, dans une grande campagne, où il croit qu'il y a des Perdrix, & se cachant derriere une haye ou buisson, il les écoute chanter, & vers l'endroit où il les entend pour les remarquer. Quand elles ont un peu chanté, elles s'envolent peut-être à cent pas de là, & courant les unes après les autres, elles chantent encore, font un autre vol d'environ cinquante pas, & chantent comme auparavant; quelquefois elles font un autre petit vol de vingt ou trente pas, & chantent encore deux ou trois fois, & s'arrêtent où elles ont chanté la derniere fois. Le paysan les suit toûjours à chaque fois qu'elles volent, jusques à ce qu'elles soient bien arrêtées; il remarque l'endroit à quelque arbre, ou pierre, ou bien avec une petite branche, ou un piquet qu'il plante en terre, & s'en retourne à la maison accomoder deux perches légeres, longues de trois toises, aussi fortes d'un bout que de l'autre: il importe peu qu'elles soient de deux pieces. Il prend son filet, ses perches, & un compagnon avec lui. Ils s'en vont, lors qu'il fait bien noir, dans le champ où sont les Perdrix, à l'endroit qui a été marqué, & ajustent le filet en cette sorte.

Cette figure représente la piece de blé, où les Perdrix ont été apperchées: les planches ou sillons y sont marqués par les lignes ponctuées, le fond ou l'entredeux de ces planches est l'espace qui se trouve entre ces lignes ponctuées, enfin la lettre P, est le lieu où l'on suppose que les perdrix se sont arrêtées.

Les deux hommes étendent le filet sur la terre dans un lieu où il n'y ait ni buissons, ni autres branchages qui pourroient se mêler dans le filet, & en empêcher l'effet; & couchant une perche AD, & BC à chaque bout, ils y attachent le traineau tout au long aux endroits marqués par les petits bout de fil qui paroissent dans la figure. Puis ils mettent des ficelles dans le bas du filet, qu'ils attachent tout au bord aux endroits marqués OPQ. Ces ficelles doivent avoir environ deux pieds & demi, ou trois pieds de longueur, ayant à l'autre bout chacune une petite branche d'arbre feuillée garnie de quatre ou cinq feuilles, comme il paroit dans la figure, pour faire lever les Perdrix qui pourroient peut-être laisser passer le traineau par dessus elles, sans le bruit de ces petites branches qui les épouvantent, lors que le filet fond sur elles, c'est une pratique qu'il faut observer principalement à l'égard des rouges, qui sont

sont plus paresseuses à partir que les grises.

Le filet étant tendu, chacun prend sa perche par le milieu, la levant en haut, non toute droite, mais couchée & la tire à soi, en sorte qu'il ne traine rien contre terre que les trois petits feuillards O P Q. Ils marchent droit aux perdrix d'un pas lent & sans bruit, tenant le filet en l'air, le devant élevé de quatre ou de cinq pieds haut de terre, & le derriere d'un demi pié seulement. Quand les Perdrix se levent, ou autre chose qui vaille la peine d'être pris, en ouvrant tous deux les mains, ils laissent tomber le traineau, & courent prendre ce qui s'y trouve.

Si les perdrix s'envolent, avant que d'être couvertes du filet, comme cela arrive souvent, les Chasseurs se reposent une heure ou deux, afin de laisser rendormir les Perdrix qui se sont écartées dans les champs, puis ils battent toute la piece de terre avec le filet, commençant d'un côté & finissant à l'autre, ils en prennent toûjours quelqu'une.

Si, ayant passé le lieu où elles ont été apperchées, elles ne sont point parties, pour lors ils retournent sur leurs pas, laissant un peu toucher le filet à terre par derriere seulement, afin de les obliger de s'élever si elles y sont, & si elles ne s'y rencontre point, c'est une marque qu'elles ont couru après avoir chanté la derniere fois, lors qu'on les apperçoit. Ils rebattent de côté & d'autre tant qu'ils les ayent fait lever, ou qu'elles soient prises.

Cette chasse ne se fait point quand la lune est claire, ni sur la neige.

Quelques paysans portent du feu à cette chasse pour mieux découvrir les Perdrix, lesquelles voyant cette clarté, croyent que c'est le jour; on les apperçoit qui étendent les ailes, & se remuent. Pour lors celui qui tient le feu, le détourne un peu à côté, pour n'être pas vû des Perdrix, & lorsque le traineau est dessus, ils le laissent tomber & courent les prendre.

Ce feu n'est autre chose qu'un boisseau à mesurer le grain, que le paysan s'attache devant l'estomac, en sorte que le derriere ou fond du boisseau, est posé contre les boutons de son pourpoint, & l'ouverture est tournée du côté des Perdrix. Dans le fond de ce boisseau est attachée une lampe de fer blanc faite exprès, qui porte une méche grosse comme le petit doigt, de sorte que cette lampe étant au fond du boisseau ne peut éclairer que par devant, & non aux côtés. Celui qui la porte, voit tout ce qui se rencontre à vingt pas au devant de lui, & ne peut être vû de personne, ni son compagnon aussi, parce qu'il est à côté.

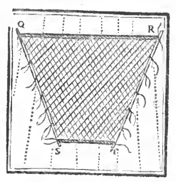
On se sert encore d'une autre invention pour porter du feu au traineau, laquelle est bien plus commode que le boisseau, & n'est pas si dangereuse pour celui qui porte le feu. Le hazard qu'il y a pour le paysan, c'est qu'une personne ayant un fusil, & qui est averti qu'on prend ses Perdrix de nuit, tire toûjours au feu, & par ce moyen peut tuer ou blesser celui qui le porte: car cela s'est rencontré quelquefois. Pour éviter cet inconvenient, le chasseur qui est fin, fait faire une machine de fer blanc qui ne se peut mieux faire comprendre qu'en vous faisant imaginer une hotte ou butet à porter la terre, dans lequel on met une lampe aussi de fer blanc, & pour le porter l'on y fait souder une anse par le milieu de la bosse; en sorte que le tout paroit comme un butet couché à terre du côté, où l'on attache la bertelle ou bretevelle, pour le porter par dessous. La personne qui le porte, le tient d'une main par l'anse, & de l'autre elle porte le filet; ainsi un tireur ne feroit point de mal au porte-feu, quand il tireroit dans la hotte de fer.

Il y a des personnes qui croyent que les Perdrix accourent au feu, quand elles le voient, à cause qu'on dit, prendre les Perdrix au feu: c'est en quoi ils s'abusent, car si on étoit quelque moment devant elles avec la lumiere, elles connoitroient incontinent la ruse, & s'envoleroient.

Autre moyen dont le Paysan se sert pour prendre les Perdrix la nuit sans avoir compagnie.

Les plus fins paysans ne demandent point de compagnons pour prendre les Perdrix la nuit, de crainte d'être découverts par un autre; ils aiment mieux avoir plus de peine & avoir seuls tout le profit.

Celui qui veut prendre une compagnie de Perdrix sans aide de personne, après avoir observé tout ce qu'on vient de dire pour les apercher ou remarquer, étant de retour chez lui, prépare deux perches de saule, ou de quelqu'autre bois bien droites & légeres, plus grosses d'un bout que d'autre, longues de douze ou quinze pieds; il y attache son filet, comme vous le voyez dans la figure suivante.



Les perches doivent être attachées le long des côtés Q S & T R, avec des ficelles, en sorte que leur extrémité la plus grosse soit du côté S T, le plus étroit du filet. Le traineau étant ajusté, le chasseur va sur le champ, où il a remarqué les Perdrix, & porte les filets, de sorte que le bord S T, étant contre son ventre, les bouts des perches S & T, lui froissent les côtés, & alongeant les bras, il prend des deux mains les deux perches le plus loin qu'il peut, afin que pressant la corde S T, contre son ventre, il en ait plus de force, & tenant le filet élevé de terre de quatre, de cinq ou de six pieds, il va tout le long d'une planche de blé, posant contre terre à droit & à gauche, le bord Q R, du filet sans le quitter, si ce n'est que les Perdrix se trouvent au dessous, auquel cas il laisse tomber les perches & le filet, & court prendre ce qui s'y rencontre.

Si les Perdrix ne sont pas levées, quand le chasseur est au bout de la raie, il rebat le reste du champ, s'écartant du lieu par où il a déja passé de deux fois la longueur du filet, afin d'aller toûjours le posant à droit & à gauche comme il a fait la premiere fois, observant toutes les regles dont on a parlé ci-dessus. On trouvera la maniere de faire ce filet en l'article des filets.

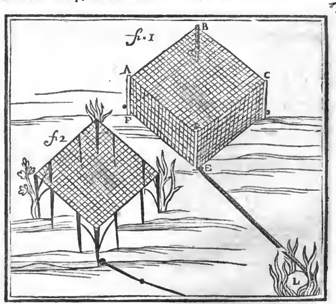
Pour prendre une compagnie entiere de Perdrix dans un lieu appâté.

Il y a des personnes qui n'ont pas assez d'autorité pour empêcher les chasseurs de chasser, & qui seroient pourtant bien aises de conserver & multiplier le gibier

sur leurs terres, soit pour avoir le contentement de le voir l'Été en se promenant par la campagne, ou pour en donner le divertissement à leurs amis. Pour avoir ce plaisir, j'ai inventé un petit filet qui est fort propre non seulement pour prendre des corneilles durant les neiges; mais aussi pour prendre une compagnie de Perdrix, ce que vous pouvez faire facilement après les vendanges, avant que de quitter la campagne, vous servant de ce filet en la maniere qui suit.

Vous devez savoir que la compagnie de Perdrix que vous désirez prendre, se retire de jour dans un clos de vigne ou une piece de terre, près de laquelle il y a une haye, ou du bois, ou bien des buissons. Cela supposé il faut mettre cinq ou six poignées d'orge, d'avoine, ou de froment en un monceau, dans un endroit de la piece de champ, ou clos de vigne, qui soit éloigné de l'entrée ou de quelque haye, comme environ trente ou quarante pas, & piquer autour quatre piquets gros comme le doigt & élevés de terre d'un pié, éloignés les uns des autres de quatre pieds en forme d'un quarré. De cet endroit il faut passer au milieu du champ, en laissant tomber continuellement quelques grains & s'en retourner au logis.

Il est certain que les Perdrix volant dans ce lieu pour manger & rencontrant la trainée de grain, elles la suivront jusques au monceau, où trouvant l'appas, elles le mangeront, & le lendemain elles y retourneront dès le matin chercher à manger; il faut y aller une ou deux fois le jour pour voir, si elles ont fienté sur le lieu appâté: Ce qu'aiant reconnu, vous êtes assûré qu'elles y ont mangé, & qu'elles y reviendront, c'est pourquoi remettez-y du grain, piquez auprès de chaque bâton une branche de genet, & faites une trainée comme la prémiere fois, retournez-y encore pour voir si nonobstant les genets, elles y ont mangé, & pour lors ayez de la ficelle, & attachez-en au haut de chaque piquet de l'un à l'autre, & quelque autres de travers. Puis mettez dessus quelques brins de paille se croisant les uns sur les autres, comme si c'étoit un filet. Appâté derechef, & faites la trainée de grains, si elles y mangent, nonobstant la ficelle, & les genets, elles seront bien-tôt prises.



Vous pourrez ôter les quatre piquets, les ficelles, & la paille, & tendre le filet comme vous le voiez dans les deux figures précedentes; vous planterez les quatre piquets qui tiennent au filet F H B E, assez avant dans terre, ensorte que les piquets soient suffisamment éloignés les uns des autres pour que le filet bande par dessus, & soit tendu bien au quarré; après quoi vous releverez le bord F E du filet, jusqu'à la hauteur A D, des piquets; & pour tenir le bord en l'air, mettez des petits brins de paille, ou de chaume, ou bien quelques petits brins de bois bien foibles, dont un bout soit piqué en terre, & l'autre serve à soûtenir le bord du filet, comme il est représenté dans la seconde figure.

Il faut relever les trois autres côtés de la même façon, & pour assûrer les Perdrix, il faudra mettre encore les quatre branches de genet aux quatre coins du filet proche des piquets, comme auparavant, & après cela ajustez bien la ficelle qui est passée dans toutes les dernieres mailles du tour du filet, & dans les quatre boucles qui sont au bas des piquets, les deux bouts de cette ficelle doivent être noués ensemble, il faut l'attacher à une autre ficelle asses forte au point marqué I dans les deux figures. L'autre bout de cette corde sera prolongé jusqu'à la haye ou buisson L, où vous devez vous mettre pour tirer cette ficelle & enfermer les Perdrix. Il faut que la ficelle soit lâche, afin qu'on puisse lever facilement le

bord du filet (comme j'ai dit) & qu'elle soit aussi toûjours passée dans les boucles E F G H, figure prémiere. Le filet étant tendu, on mettra encore cinq, ou six poignées de grain, ou plus, selon la quantité de Perdrix qu'il y a dans la compagnie. Il faut se trouver sur le lieu le matin à la pointe du jour pour disposer le tout & se retirer derriere la haye ou le buisson L, auquel on attache le bout de la corde qui doit faire jouer le filet.

Aussi-tôt qu'il sera jour, les Perdrix ne manqueront pas d'aller chercher l'endroit appâté, il faut les laisser bien amonceler sous le filet, & pendant qu'elles sont attentives à manger, tirer promptement la ficelle I L, qui fermera le filet & l'attacher bien ferme à quelque piquet ou branche, afin que les Perdrix ne fassent pas lever les bords du filet en se debattant, puis courez promptement les prendre.

Si par hazad elles n'y vont pas le matin, il faut y retourner à midy, si vous n'aimés mieux (comme le plus assûré) les attendre toute la matinée.

On a dessiné ici deux figures exprès, pour faire mieux comprendre sans confusion la forme du filet tendu & détendu. La prémiere figure montre comment il doit être détendu, les Perdrix étant dessous, & la deuxième comment il faut qu'il soit tendu.

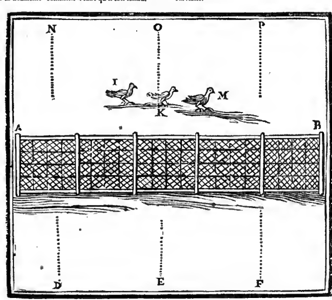
Des perdrix que vous prendrés, mangés en les mâles, & faites nourrir les femelles dans une chambre jusqu'au carême, que l'on ne chasse plus, en ce tems là, remettez les en vos terres; vous aurés par ce moyen autant de compagnies de Perdrix que vous aurés de femelles, & ainsi vous repeuplerés vos terres & conserverés l'espece.

La maniere de faire ce filet, est amplement montrée en son lieu.

Autre invention pour prendre une compagnie de Perdrix dans une vigne, ou bois avec des filets appellés halliers.

Vous pouvés encore si vous voulés pour prendre une compagnie de Perdrix, vous servir de filets nommés halliers, faits de la maniere qu'il a été dit ailleurs. Voici comment il faut pratiquer cette chasse.

Promenés vous dans les champs avec un chien de chasse, s'il fait partir une compagnie de Perdrix, & que vous les voyés remettre dans quelque petite piece de bois taillis, ou dans un clos de vigne, ou une bruiere, ou bien que vous les ayés entendu chanter, ou qu'elles ayent accoûtumé d'y être souvent, faites comme on va l'enseigner par le moyen de la figure suivante.



Supposé que l'endroit marqué des lettres I K M, soit le milieu du clos de vigne où vous avez vû remettre les Perdrix, menez quelques personnes avec vous, & portez vos halliers, tendez les, & les piqués de travers dans la vigne, à un ou deux cens pas loin du lieu, où vous croyez qu'elles soient, comme par exemple aux lettres A B, lors que les filets seront tendus; faites un grand tour, allez par derriere les Perdrix, mettez vos gens d'ordre, l'un à la lettre N, l'autre à la lettre P & vous à O, & soyez éloignés les uns des autres, selon la longueur des halliers, & le nombre des personnes que vous aurez, il faut que les Perdrix se trouvent entre vous & les filets.

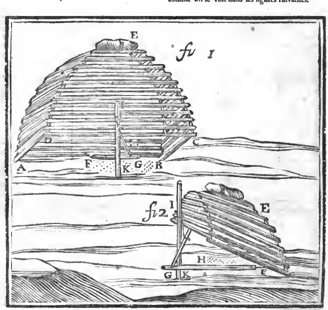
Ayés en vos mains chacun deux pierres, & approchant peu à peu, frappez les l'une contre l'autre, allés aussi en parlant, mais il faut marcher si lentement que vous ne paroissiez pas avancer; autrement si vous les pressés, elles s'envoleront plûtôt que de courir; il faut donc qu'elles courent pour fuir doucement le bruit qu'elles entendent de loin, & non le bruit qui les presse trop, ainsi elles iront insensiblement se prendre dans les halliers. Si vous ne les avez pas trouvées de ce côté, c'est signe qu'elles ont couru

après s'être jettées dans la vigne, & qu'elles sont de l'autre côté de vos filets, en ce cas faites le tout bien loin, & vous placez aux lettres D E F, pour marcher de la même façon que de l'autre côté, vous les prendrés infailliblement.

Si vous avez une grande longueur de halliers, & que le lieu où vous les devés tendre, ait beaucoup d'étendue, ou bien que vous n'ayés pas suffisamment de monde pour chasser les Perdrix dans les filets, de telle sorte qu'on soit contraint de s'éloigner à plus de trente ou quarante pas les uns des autres, en ce cas, il faut que vous & vos gens cheminiés vers les halliers, non pas tout droit, mais en serpentant ou traversant à droit & gauche, pour ne pas laisser une espace notable sans y passer, car il pourroit arriver que les Perdrix seroient en un tel lieu & ne remueroient point, n'étant pas pressées du bruit.

Finesses des Paysans pour prendre une compagnie de Perdrix appâtées avec une sorte de cage vulgairement appellée un trébuchet, ou un tombereau.

L'invention que je propose icy est une finesse par laquelle un Paysan prend une compagnie de Perdrix sans y guetter, après les avoir appâtées : cette invention est assés commune en quelques provinces. Elle n'est autre qu'une cage, qui se nomme diversement selon la diversité des pays : les uns l'appellent tombereau, les autres une mûe, & d'aucuns trébuchet, il me semble qu'on doit préferer ce dernier nom. Vous pourrez aussi bien user de cette finesse, comme de celles dont on vient de parler, pour prendre les Perdrix que vous désirés conserver sur vos terres : c'est pourquoy j'enseigneray en ce lieu la fabrique de cette machine au trébuchet, & la maniere de s'en servir, comme on le voit dans les figures suivantes.



Ce trébuchet est composé de quatre morceaux de bois ou bâtons A B A D D C & C B, longs chacun de deux pieds & demi, ou trois pieds, percés à deux pouces proche de chaque bout d'un trou assés grand pour passer le doigt. Il faut les poser à terre les uns sur les autres en forme d'un quarré ; il faut aussi qu'ils soient encochés, ou entaillés au droit des troux, jusqu'à la moitié de l'épaisseur du bois, pour les faire tenir deux ensemble, ayant leur bout l'un dans l'autre, en sorte qu'ils fassent quatre angles, & dans le coin d'un angle, où se trouvera un trou, il faut y mettre le bout d'une verge de bois grosse comme le doigt, longue de quatre à cinq pieds, qui entre dedans comme une cheville, & qui passe d'un bout à l'autre, d'angle en angle opposés. Mettez une autre verge de même façon dans les deux angles qui restent, laquelle croisera la prémiere. Après quoy il faudra avoir plusieurs autres bâtons assez droits, gros comme le doigt, & un peu plus courts les uns que les autres par dégrés, & en mettre tout autour des verges ou arçons, en sorte qu'ils se croisent du bout les uns sur les autres, jusques au sommet du trébuchet, où il faut laisser une ouverture pour en tirer les Perdrix, observant toûjours en ajustant ces bâtons de poser les plus longs les prémiers pour faire la cage en diminuant, & en arrondissant par le haut.

Après que les bâtons seront tous ainsi disposés, on les liera sur les arçons des oziers, des plombs, ou des cordes ; vous aurez une verge ou bâton F G grosse comme le petit doigt, laquelle vous applatirez par les deux côtés, c'est-à-dire, par le dessus & par le dessous, & vous la couperés de trois pieds de longueur, l'attachant avec une ficelle d'un bout F, au milieu du bâton A B, cette verge sera mouvante, & non arrêtée, ayant une petite coche en G éloignée d'un pouce ou deux du bout G.

Quand on veut tendre ce trébuchet, il faut avoir un piquet I K, long d'un pié & demi, avec une ficelle attachée au bout d'enhaut pour y mettre un petit bâton H long d'un demi pié, ou pour le mieux de neuf pouces, ayant le bout G coupé en façon de coin à fendre du bois ; il faut ficher le bout K de ce piquet en terre, en sorte que le trébuchet étant levé, il le froisse en tombant. Lors que ce piquet sera fiché en terre de hauteur convenable, on leve le côté D C, de la cage en haut, & on met le bout H du petit bâton dessous qui le soutient, & l'autre bout qui est fait comme un coin, se met dans la coche G, qui est au bout de la marchette F G. Ainsi laissant bien doucement peser le trébuchet, il demeure tendu & élevé en l'air d'un côté, environ un pié de haut, & la marchette de trois pouces, afin que les Perdrix mangeant le grain de dessous la cage, puissent marcher sur cette marchette, & fassent tomber le trébuchet qui les enfermera.

Le paysan qui voit souvent en un même lieu, soit vigne, soit bois, ou autre lieu, une compagnie de Perdrix, essaye de les prendre avec le tombereau; mais avant que d'y tendre, il cherche un lieu propre pour ce sujet. Si c'est dans une vigne, il prepare un endroit proche de la haye, ou quelque souche d'oziers, ou bien un buisson, afin que sa cage ne soit pas si-tôt vûe du monde, & qu'elle n'épouvante pas les Perdrix. Ayant reconnu le lieu, il y met cinq ou six poignées d'orge, ou d'avoine frite à sec, autrement au fer de la poële, ou bien du froment, & en jette quelques grains par-cy par là ; fait une trainée assez loin, afin de guider les Perdrix au monceau, & quand il connoît par leur fiente qu'elles y sont venues, il tend pour lors le trébuchet au même lieu où elles ont mangé, le couvrant de petites branches de bois touffues, ou de genêts, ou bien de pampre, si c'est la saison, & met seps ou huit poignées de grain dessous avec une longue traînée ; les Perdrix qui ne manquent pas d'y revenir y étant affriandées, se jettant d'abord toutes dessous la cage pour manger, & comme elles sont fort gourmandes, elles sautent les unes sur les autres pour prendre les grains : tellement qu'elles marchent sur le bâton ou marchette F G, qui tient la machine tendue, & font par ce moyen détendre le trébuchet qui les enferme dessous.

Lorsque la compagnie est grande, il demeure souvent quelques Perdrix dehors le tombereau, quand il vient à tomber, mais le paysan les sait fort bien reprendre une autre fois.

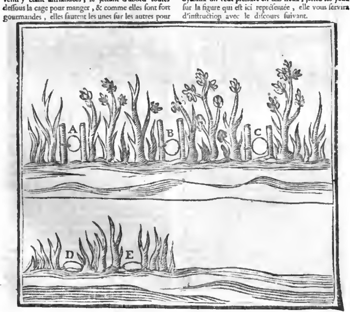
Si en vous promenant vous trouvez du grain en un monceau, faites le guet aux environs sans être vû de personne, vous ne manquerez pas d'y surprendre le paysan qui l'aura mis ; car il ira deux fois le jour pour connoître, si elles en auront mangé. La vraye heure de l'y rencontrer, c'est environ midy, & le soir au soleil couché.

On a dessiné les deux figures précedentes pour représenter le trébuchet en deux façons: la prémiere montre le trébuchet tendu en le regardant de front, & la deuxiéme le fait voir tendu en le regardant de côté, il est marqué des mêmes lettres que l'autre ; la lettre E vous fera remarquer, que quand la cage sera legere, la compagnie de Perdrix étant grande, il faudra mettre une grosse pierre sur le haut du trébuchet, afin que la charge empéche qu'une seule Perdrix ne le fasse détendre, autrement on n'en prendroit peut-être qu'une ou deux : c'est la ruse que le paysan sait bien observer.

Comment les paysans prennent les Perdrix dans les bois, & les bruieres avec des collets & lacets.

Plusieurs paysans se mêlent de colleter les Perdrix, ou les prendre avec des collets & lacets, qu'ils tendent dans les bois & bruieres, où ils ne perdent pas leur tems, ni leur peine ; car peu à peu il prennent toute une compagnie.

Il y a certains endroits où les Perdrix se plaisent extrémement, les paysans qui les veulent prendre, les savent fort bien connoître. Je veux vous montrer la maniere dont ils usent pour tendre aux Perdrix, afin que quand vous trouverez des collets, vous sachiez quels oyseaux on veut prendre en tels lieux, jettez les yeux sur la figure qui est ici représentée, elle vous servira d'instruction avec le discours suivant.



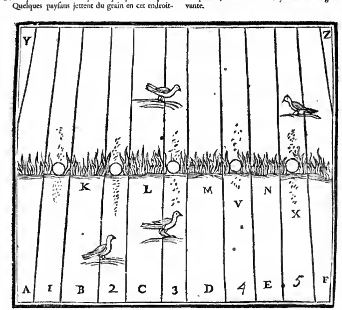
Le payſan qui veut prendre des Perdrix dans un bois, fait un grand cercle ou circuit, de vingt ou trente pas de large, entre les fouches des taillis qui forment cette enceinte; il fait des petites hayes de demi-pié de haut avec des genêts, & de petites branches de bois qu'il pique en terre, & ne laiſſe que la paſſée d'une Perdrix dans le milieu. Ces paſſées ſe voyent marquées par les lettres ABCDE, où il plante un piquet gros comme le doigt, auquel eſt attaché un collet de crin de cheval, qui le tient ouvert, & le met à la hauteur du cou de la Perdrix, laquelle en ſe promenant pour chercher à manger, paſſe la tête dedans, & ſe fait prendre, ſoit qu'elle ſe poſe dans le circuit ou aux environs, car à force de ſe promener elle rencontre quelqu'une de ces petites hayes.

Si c'eſt dans une bruiere, que le payſan veut prendre les Perdrix, & qu'il ait de petits ſentiers ou des clairieres par où elles courent; il y fait s'il eſt néceſſaire une petite haye comme dans les bois, & il y laiſſe des paſſées auſquelles il met des collets, & ne manque point d'y aller voir à une heure après midi, & au ſoir pour connoître s'il y en a quelqu'une de priſe.

Quelques payſans jettent du grain en cet endroit-là, pour y attirer plus facilement les Perdrix; il y a auſſi certains colleteurs qui mettent des lacets, c'eſt-à-dire, des collets qui ſont ouverts & couchés à plate terre dans le milieu de la paſſée comme ils ſe voyent dans la figure marquée des lettres D E, afin que les beccaſſes, ſi c'eſt dans la ſaiſon, puiſſent s'y prendre par le pié. Ce n'eſt pas que les Perdrix ne s'y prennent auſſi-bien que les beccaſſes, mais il eſt plus facile de les prendre par le cou avec les collets.

Autre maniere du payſan pour prendre les Perdrix avec des collets, durant que la neige eſt ſur la terre.

Quand la terre eſt couverte de neige, les oiſeaux ſont affamés, & cherchent par-tout les endroits découverts, ſoit aux pieds des arbres touffus, ou même au long des maiſons où la neige eſt plûtôt fondue qu'ailleurs, le payſan qui fait le métier de colleter, n'oublie pas de regarder dans les pieces de blé enſemencées, s'il ne verra point de Perdrix ſur la neige, & s'il en voit, il ne manque pas le ſoir de s'en aller où il les a vûes pendant le jour, & avec une pelle de bois il découvre une place de trois ou quatre toiſes en quarré, comme vous voyez dans la figure ſuivante.

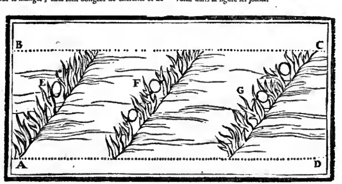


Suppoſez que l'eſpace qui eſt entre les quatre lettres Y, Z, A, F, ſoit l'endroit du blé découvert, & que les eſpaces qui ſe rencontrent entre les lignes ponctuées, marquées de petites lettres a b c d e f, ſoient le deſſus des planches de blé, & les autres petits eſpaces marqués des chifres, 1 2 3 4 5, ſoient le fond des rayes, ou ſillons, autrement l'entreplanche par où la terre s'égoute. Quand le colleteur a bien rangé la neige, il fait au milieu de la place découverte une petite haye KLMN, haute d'un demi-pié qui traverſe toutes les planches; il laiſſe au milieu du fond de chaque raye la paſſée d'une Perdrix, & y met un piquet qu'il fiche en terre. Il attache un collet de crin à hauteur du cou de la Perdrix. Ces collets ſe voyent repreſentés dans la haye, puis il jette du grain du côté & d'autre de la haye, comme on le peut voir dans la figure, pour obliger les Perdrix de paſſer, & le matin lors qu'elles voyent cet endroit découvert, elles ne manquent pas d'y aller & de s'y prendre. Il eſt aſſez aiſé de voir dans la figure comme les Perdrix qui auront mangé le grain qui ſe trouve d'un côté, voulant paſſer pour manger l'autre, qu'elles voyent au-delà de la petite haye, ſe prendront dans les collets qui ſont tendus; car les oiſeaux de cette nature ne volent point en mangeant, s'ils n'y ſont forcés; ils courent toujours comme font les poules domeſtiques.

Le colleteur fait encore prendre les perdrix aux collets dans les bleds, & dans les chaumes, quoiqu'il n'y ait point de neige sur la terre. Il observe si une compagnie de Perdrix a coûtume de se tenir en certaines pieces de blod, ou dans quelque champ qui a été chaumé : Ce qu'ayant reconnu, si c'est dans un blé verd, il fait une petite haye de gênets couchés qui traversent toutes les planches, & laisse de petites passées avec des collets, comme pendant les neiges. Si c'est dans un chaume il pique quantité de collets confusément de côté & d'autre & jette du blé parmi tous les collets ; de sorte qu'une compagnie de Perdrix venant à se poser dans le champ, à force de se promener, elles rencontrent le grain, & pour le manger, elles sont obligées de cherchêr & de se mêler parmi les collets, où il s'en prend toûjours quelqu'une.

Comment les paysans prennent les Perdrix aux collets dans les champs, lorsqu'elles s'adouent ou s'accouplent.

Dans le prémier dégel qui vient après la fête des Rois, les Perdrix grises s'adouent ou s'accouplent ; on les voit courir les unes après les autres le soir & le matin, principalement quand il a fait une gélée blanche, & afin de courir plus vite pour s'entrebattre, elles suivent les chemins ou sentiers qui se rencontrent autour des bleds verds ; le Paysan qui se leve du matin, & dès le point du jour à son travail, les voit souvent : c'est pourquoi il tend des collets, comme vous le voiez dans la figure ici jointe.



Supposé que la ligne ponctuée AD, soit le bord du blé, & l'autre ligne ponctuée BC, le bord de la haye, & l'entre-deux de ces deux lignes le chemin ou sentier par lequel courent les Perdrix, le paysan fait de vingt pas en vingt pas de petites hayes, hautes d'environ un demi-pié, dans le milieu desquelles il laisse une passée de cinq ou six pouces, & pique un collet, comme on le voit par les lettres EFG, non pas tous droit comme ceux dont on a parlé ci-devant, mais en sorte que le bout d'en haut panche à moitié sur la passée, autrement il ne s'y prendroit rien, parce que courant les unes après les autres, elles vont la tête levée & en passant elles rangeroient le collet avec l'estomac ; mais le piquet avançant dans la passée elles sont obligées de baisser la tête, pour passer par dessous, & ainsi elles se prennent au collet & s'étranglent.

Le paysan ne manque point de visiter les collets le matin au soleil levant pour prendre les Perdrix, qu'il y a trouvées étranglées, & pour emporter avec elles les collets, afin qu'ils ne soient pas decouverts.

Maniere divertissante pour prendre les mâles des Perdrix grises avec une chanterelle & des halliers.

On prend les mâles des Perdrix grises qui n'ont point de femelle avec un filet vulgairement nommé hallier. Pour y réussir, il faut avoir dans une cage une perdrix femelle qui appelle les mâles, & les fait approcher par son chant.

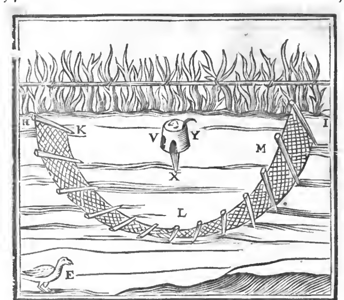
La saison de prendre les mâles est, depuis le prémier dégel qui arrive après la fête des Rois que les Perdrix commencent à s'adouer, apparier, ou accoupler, jusques au mois d'Août.

Remarque. Il y a quantité de personnes qui croient que l'on dépeuple un pays de Perdrix avec une chanterelle ; mais ils s'abusent, puis qu'ils ne s'y prend que des mâles, qui font plus de mal aux femelles qui sont accouplées que de bien, les empêchant de couver, quand ils les peuvent attraper, & cassant leurs œufs s'ils les trouvent ; d'où vient qu'on rencontre souvent des compagnies de perdreaux qui sont en petit nombre ; & cela arrive lors que le mâle ayant été trop chaud, & qu'aiant poursuivi trop assiduement la femelle qui vouloit pondre, elle n'a pû se dérober de lui pour aller à son nid, & a perdu son œuf plûtôt que d'y aller à la vûe du mâle, qui lui auroit cassé tous les autres.

Autre remarque. Jamais un mâle ne fait le nid de sa femelle ; c'est pourquoi il est bien aisé de prendre le mâle quand la femelle couve ; car il croit qu'elle est perdûe ; & va à la prémiere qu'il rencontre.

Troisiéme remarque. Il y a des personnes qui font les rafinées disant, que les femelles vont aussi par jalousie au reclame des chanterelles pour les battre, ce qui est faux, & qui fait voir que telles gens ne savent pas discerner les mâles d'avec les femelles ; car il y a des mâles qui chantent comme des femelles, & qui ne marquent pas davantage qu'elles.

Cette chasse ne se fait qu'au soleil couchant jusques à la nuit, & depuis la pointe du jour jusques au soleil levé. Pour apprendre la maniere de se servir de la chanterelle, & des halliers, jettez les yeux sur la figure qui est ici representée.



Suppoſez que l'eſpace depuis la lettre H juſques à la lettre I, ſoit la haye d'une piece de blé de dix, vingt ou trente arpens; poſés votre chanterelle V X Y, proche de cette haye, & piquez vos halliers tour autour, comme ils ſe voyent par les lettres K L M, de ſorte qu'ils ſoient éloignés de trois toiſes tout autour de la cage, & ſi vous en avez beaucoup, mettés votre cage à cinq ou ſix toiſes avant dedans le champ, & piqués vos filets tout autour, puis vous vous retirerés derriere la haye. Votre perdrix entendant chanter un mâle, ne manquera pas de l'appeller, & lui de venir, quelquefois ils viennent quatre ou cinq à la fois qui s'entrebattent au tour des halliers à qui aura la femelle, qu'ils ont entendu chanter, le plus preſſé ſe prend le premier, ne vous hâtés point de courir pour l'ôter du filet; mais attendés que quelque autre donne dedans. Il eſt certain que vous en aurés plus d'un, ſi vous ne vous impatientés pas.

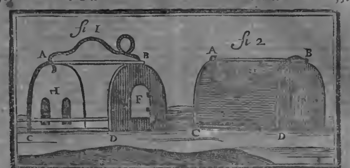
Or pour éviter un inconvenient qui arrive ordinairement, lors que l'on tend avant que le mâle ait chanté, je vous conſeille d'attendre que vous l'ayés entendu chanter avant que de piquer vos halliers, afin d'approcher, & tendre à cinquante pas près de lui, & que la femelle & le mâle puiſſent entendre pour ſe répondre l'un l'autre, ce qu'ils ne pourroient pas autrement à cauſe de l'éloignement, & du vent contraire. Il arrive auſſi quelquefois que les mâles, qui ont été futés, à cauſe qu'ils vous en ont vû prendre d'autres, ne veulent pas approcher de plus de vingt pas de la cage, qu'ils ont vûe une autre fois, & pour cela il en faut avoir de pluſieurs ſortes. Le diſcours ſuivant vous apprendra la maniere de les faire.

Fabrique de pluſieurs ſortes de cages à mettre & tranſporter des Perdrix femelles, qui ſervent de chanterelles pour faire approcher les mâles.

La cage dont on s'eſt ſervi dans la figure précedente, eſt fort jolie, & n'occupe preſque point de lieu; elle eſt fort portative, & ne fait guere de montre. Elle eſt faite d'un vieux chapeau dont le bord eſt coupé, le deſſous eſt de bois, qui ſe ferme & ouvre pour mettre & ôter la Perdrix, & par le deſſus du fond du chapeau on doit faire un trou par où elle paſſe la tête pour chanter; il y a auſſi un crochet Y, de gros fil de fer pour pendre la cage à la ceinture & au lieu marqué de la lettre V, il faut faire une ou deux ouvertures, afin qu'elle puiſſe boire & manger par-là. On mettra à la porte qui eſt par deſſous un morceau de bois attaché, ou pour le mieux cloué, qui eſt long d'un demi-pié, pointu par le bout X pour le ficher en terre, afin que la cage ſe tienne en l'état qu'on la veut mettre. Cette cage eſt fort propre pour les chanterelles apprivoiſées, dans laquelle on ne les met que pour les porter, & pendant le jour elles ſont dans une grande cage ou dans une chambre.

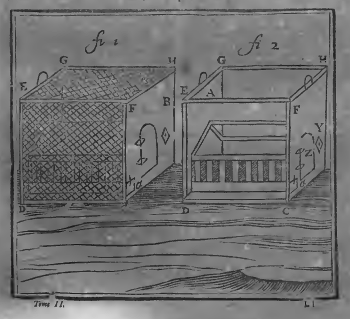
Les figures ſuivantes repréſentent pluſieurs ſortes de cage. La plus commune eſt celle, par où on commence à donner la deſcription. Elle vous ſervira de modele pour en faire d'autres.

Cette



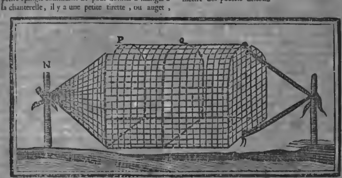
Cette cage eſt compoſée de deux morceaux de fond de tonneau, marqués des lettres A H C, & B G D, taillés en rond par le haut A B. Ils doivent avoir neuf pouces de haut, & un pié de large. On les attache par le bas à un autre morceau de bois de même largeur, & long de quinze ou dix-huit pouces, il y a par le deſſus une tringle, ou petite bande de bois, marquée des lettres A B, longue de quinze ou dix-huit pouces, large & épaiſſe d'un demi-pouce, qui eſt clouée aux deux ais ronds pour les tenir en état. Il faut couvrir le vide de cette cage avec de la toile verte, ou de quelqu'autre couleur griſâtre, tirant, ſur le brun, l'attacher avec de petits cloux, & laiſſer un, deux, ou trois trous par le deſſus pour paſſer la tête de la Perdrix, quand elle voudra chanter, ou écouter. On fera une petite porte F, à un des ais du bout : par exemple à celui marqué de la lettre G pour pouvoir mettre, ou retirer la Perdrix quand on voudra. Il faut faire à l'autre ais deux ouvertures, comme vous les voyez cottées de la lettre H, longues & étroites, pour que la perdrix puiſſe boire & manger. Vous attacherez aux deux bouts A B, une courroye, ſangle, ou corde pour pendre la cage au cou lorſqu'on voudra la tranſporter. La figure vous dira le reſte.

Voici une autre ſorte de cage qui eſt fort utile, quand la chanterelle eſt ſauvage parce qu'elle ſe debat en la portant, & lors qu'elle eſt ſur le lieu, elle eſt ſi fatiguée, qu'elle ne daigne pas chanter ainſi que je l'ai ſouvent experimenté, deſorte qu'on ſeroit contraint de la laiſſer coucher dans le champ, pour s'en ſervir le lendemain matin, mais à cauſe que le renard, ou quelque autre animal la pourroit tuer, voici une façon de cage repréſentée par deux figures. La ſeconde, vous en fait voir les parties en détail : elle n'eſt pas encore couverte de fil de fer, comme elle doit être, lorſqu'elle eſt dans ſa perfection, prenez donc votre modele deſſus.



Il faut prendre deux ais, E G A D & F H Y C, qui aient environ quinze pouces en quarré, & avoir deux arçons de gros fil de fer, qoi ſoient faits comme une porte, ou plutôt comme les deux ais des bouts de la cage précedente, vous clouerez ces deux arçons aux deux ais quarrés, & vous attacherez un ais par-deſſus de même largeur que les deux autres, & long d'un pié & demi : enſorte que le côté des arçons qui eſt quarté, ſoit aux rais du grand ais, après quoi, on coudra une toile par-deſſus les deux arçons pour former entre les deux ais A K, B Y, une cage toute de même que la ſeconde des précedentes ; enſorte que les trois ais débordent tout à l'entour d'environ trois ou quatre doigts, & on met à tous les coins des morceaux de bois G H E F, pour tenir les côtés en état, & faire bander la toile du milieu ; puis on couvre le tout de fil de leton, ou de ſer gros comme une petite épingle commune. Et pour donner à manger à la chanterelle, il y a une petite tirette, ou auget, avec un abreuvoir & une mangeoire qui ſe met par le côté C, entre la cage & le fil de fer à la petite lettre a. C'eſt pourquoi il faut que le côté de la cage de toile qui joint cette mangeoire, ſoit ouvert avec des barreaux eſpacés entr'eux de façon que la Perdrix puiſſe facilement paſſer la tête entre deux pour boire & manger.

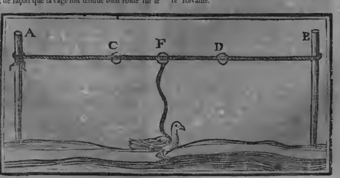
Ou, ſi vous voulez autrement, ayez une ſeconde grande cage de fil de fer, qui ſoit de grandeur convenable pour renfermer la ſeconde des cages repréſentée dans les figures précedentes, dans laquelle ſera la Perdrix, & laiſſez la coucher dans le champ ſans crainte des animaux, le matin elle chantera, je ne ſpecifie point la forme de cette grande cage, il n'importe de quelle grandeur elle ſoit, pourvû qu'elle puiſſe empêcher qu'aucun animal ne touche la chanterelle. Vous ferez ſi vous voulez comme une mûe à mettre des poulets deſſous.



Cette figure repréſente une autre ſorte de cage de fiſcelle, compoſée de trois arçons P Q R, de gros fil de fer, faits en façon de porte ronde, haute d'un pié & large de neuf pouces. Ces arçons doivent être éloignés les uns des autres de huit ou neuf pouces & couverts d'un filet aſſez fort, & fait à grandes mailles. Elle doit être fermée par le bout marqué des lettres V S R, & il doit y avoir une fiſcelle attachée au haut R, & au milieu du bas S de l'arçon pour la faire tenir au piquet T. Le bout O de la cage doit être fait, en ſorte qu'on puiſſe l'ouvrir & fermer avec une fiſcelle qui paſſera dans les dernieres mailles, pour mettre & ôter la Perdrix quand on voudra, & pour la fermer comme une bourſe, & l'attacher au piquet N ; de façon que la cage ſoit tendue bien roide ſur le haut d'une planche de blé. Les mâles viennent, qui ne voyans plus de cage, en approchent facilement & ſe mettent dans les filets, cette cage ſe doit faire pour le mieux en mailles quarrées, comme il a été montré ci-devant en ſon propre lieu.

Il faut pourtant vous avertir qu'une chanterelle trop ſauvage, peut quelquefois ſe bleſſer dans ces ſortes de cages de fiſcelle.

Si votre Perdrix eſt bien privée, vous vous pouvez ſervir de l'une de mes belles inventions pour les chanterelles ; car un mâle viendra hardiment couvrir votre femelle en votre préſence, ſi vous le voulez laiſſer faire. Quand je ne l'aurois pas experimenté, vous le croirez facilement par le diſcours, en voyant la figure ſuivante.

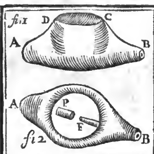


Il faut attacher sur le dos de la Perdrix une boucle de rideau, avec un ruban de soye étroite, ou bien quelque cordon ou treillé mollette, lui passant deux brins dessous les ailes, & deux par les côtés du cou, qu'il faut joindre ensemble sous le ventre, de la même façon qu'on attache un chardonneret, avec cette différence, qu'il a la boucle sur le ventre, & la Perdrix la doit avoir sur le dos. Vous attacherez à cette boucle une ficelle longue d'environ deux pieds, qui à son autre bout aura encore une semblable boucle chiffre F, dans laquelle passe une autre ficelle A B, longue d'une ou de deux toises, liée à deux piquets élevés de terre d'un pié, ou d'un pié & demi. Vous attacherez à cette ficelle deux petites bouclettes C & D, qui seront arrêtées à deux pieds près de chaque piquet, A & B. Après avoir fait passer la boucle F entre les deux bouclettes, afin que la Perdrix puisse se promener tout au long de la ficelle, sans pouvoir tourner autour des piquets A & B, ce qu'elles feroient si les boucles C & D ne l'arrêtoient point. Votre Perdrix étant ainsi disposée, jugez s'il y aura un mâle si futé qui n'approche.

Autre maniere divertissante pour prendre les mâles des Perdrix rouges avec un appeau artificiel, un petit filet nommé pochette.

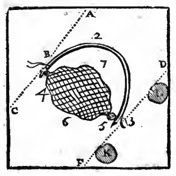
L'appeau des Perdrix rouges est bien différent de celui des grises, sa forme est représentée par les deux figures, qui sont ici jointes. La deuxième le fait voir par dedans, afin qu'on en puisse mieux connoître les particularités. Reglez vous donc dessus pour en faire un semblable, il est fait de buis, ou de bois de cormier, ou bien de noier, en forme de navette, & gros comme un œuf de poule.

Figures qui représentent l'appeau des Perdrix.



Mais pour mieux faire comprendre, imaginez vous un œuf commun, qui ait comme deux queues A B qui soit percé de bout en bout, & qui ait en son ventre D C, une ouverture grande comme un écu ; enfin il doit être creux par le dedans jusques au fond. Il faut avoir un tuiau de plume de cigne, & un os de pié de chat, qui sera ouvert par un bout, que vous ferez entrer dans le trou P A, par l'ouverture intérieure P. Vous le pousserez jusques à ce qu'il soit environ le milieu de l'ouverture P dans le fond, l'autre bout A de l'os doit être bouché. Ayez ensuite un tuiau de plume à écrire, percé par les deux bouts, que vous ficherez par le trou B, jusqu'à ce que le bout F soit près du bout P de l'os, & que soufflant par le bout B cela fasse un ton de Perdrix rouge. Vous approcherez & reculerez le bout F de la plume du bout D de l'os jusqu'à ce que vous aiez trouvé le vrai ton.

Outre l'appeau il faut avoir un petit filet & une petite verge de bois souple, longue de quatre ou cinq pieds, & le matin à la pointe du jour, ou bien le soir après le soleil couché ; & quelquefois en plein midy, lorsque vous entendrez chanter le mâle dans une vigne, ou dans quelque bois taillis, ou une bruiere, mettez-vous proche de quelque petit chemin ou sentier, auquel il y ait un endroit propre pour vous cacher couché sur le ventre.



Supposez que ce chemin soit l'entre-deux des lignes ponctuées A C D F, & le lieu pour vous cacher, l'endroit marqué de la lettre K, attachez la ficelle nombre 1. qui passe dans la boucle 4. du filet au bout de la verge, que vous piquerez en terre sur le bord du petit chemin, & la ployant en arc, vous piquerez pareillement l'autre bout à l'autre bord du chemin, & y attacherez aussi la ficelle 3. qui passe dans la boucle 4. en sorte que les deux boucles 4. & 5. ayent la liberté de pouvoir s'approcher l'une de l'autre. Prenez l'un des bouts de la bouclette 6. ou 7. levez-le, & le posez sur le haut de l'arc 2. de façon qu'il s'y tienne de lui-même, laissant l'autre bord à terre, ainsi le chemin sera fermé ; & rien ne pourra passer sans donner dans le filet. Placez vous ensuite un peu à côté, couché sur le ventre à l'endroit marqué K, la tête sur le bord du chemin, à une ou deux toises du filet, & de l'autre côté que celuy par où doit venir la Perdrix ; par exemple, supposez que l'oiseau chante vers la lettre D, vous serez couché à la lettre K ; mais s'il étoit du côté E, il faudroit vous placer au lieu marqué L. Soyez si bien caché, sans remuer, que la Perdrix ne vous puisse voir ; lorsqu'elle chantera, donnez-lui deux ou trois coups d'appeau non pas trop forts, mais seulement qu'elle vous puisse entendre, elle volera tout d'un coup à vingt pas de vous, & se jettera dans le chemin pour écouter ; puis elle chantera un peu, répondez-lui d'un petit coup d'appeau, & non davantage. Aussi-tôt qu'elle l'aura entendu, vous la verrez accourir le long du chemin, jusques auprès du filet, qu'elle considerera, chantera une fois, puis donnant dans le milieu du filet, en fera tomber le bord 2. qui sera sur l'arçon & s'enfermera d'elle-même comme dans une bourse d'où vous la retirerez pour retendre, s'il y en a d'autres.

Cette chasse ne se fait qu'au mois d'Avril, May, Juin & Juillet, lors que les femelles s'accouplent, ou couvent, car on ne prend que les mâles, qui sont sans compagnie, en contrefaisant la femelle avec l'appeau artificiel.

On pourroit bien prendre des Perdrix grises de cette façon; mais elles ne se jettent gueres dans les chemins, car elles sont accoutumées à traverser les planches de blé, & tout au contraire les rouges n'aiment pas à courir dans les lieux mal unis; c'est pourquoi elles se posent toûjours dans le prémier sentier, afin de courir plus vite vers la femelle qu'ils entendent.

Pour faire une pochette ou poche à Faisant & Perdrix.

J'ai montré ailleurs le moyen de faire des filets, comme pochettes ou poches à lapins; on fera celles pour les faisans & Perdrix de la même sorte, elles ne différent en rien qu'en la longueur, qui doit être de quatre ou cinq pieds entre les deux boucles; il faut faire ces poches de fil bien délié & pourtant fort & retors bien rondement. On ne les fait jamais que de mailles à lozanges, larges de deux pouces chacune, il faudra faire la levûre, de vingt mailles, & quand il sera fait, passer une ficelle bien unie & assez déliée tout à l'entour, comme aux pochettes pour les lapins, puis teindre le tout en verd, ou autre couleur, selon qu'il est enseigné en son lieu, & si ces filets ne doivent servir qu'aux faisans, faites les plus forts, c'est-à-dire que le fil en soit retors en trois brins, & pour les Perdrix, il suffira qu'il le soit en deux brins.

Pour peupler une terre de Perdrix.

Pour peupler une terre de perdrix, il ne suffit pas d'épargner les Perdreaux dans la saison, il faut tâcher lorsqu'elles font leurs œufs, de les prendre tous, & de les faire couver à des poules, qui les feront éclorre, & éleveront aussi-bien les petits, que leurs propres meres; & ensuite il faut les abandonner tous à la campagne. Il faut autant qu'il est possible aller prendre ces œufs dans des terres éloignées de celle que vous voudrez peupler, & prendre garde de ne pas mêler une couvée avec une autre, afin que les œufs d'une même perdrix puissent éclorre tous en même tems. Si vous voulez élever des Perdreaux privés dans votre cour, ou dans vos jardins, il faut avoir soin de prendre au loin les œufs qui les produisent; car s'ils provenoient des Perdrix du voisinage, ces perdreaux s'envoleroient par un instinct naturel, aussi-tôt qu'ils entendroient le chant de leurs meres, & l'on seroit par là privé d'un fort grand plaisir.

Perdrix à la daube.

Prenez des Perdrix, lardez les de moyens lardons, assaisonnez les de sel, de poivre, de clous de girofle, de muscade, de laurier, de ciboules & d'orange; enveloppez les dans une serviette, faites les cuire dans un pot avec du bouillon & du vin blanc, & lorsque vous connoîtrez que cette daube sera tarie suffisamment, laissez-les refroidir à demi dans leur bouillon, puis après servez les avec un jus de citron.

Perdrix en hachis.

Pour ne point user ici de redite inutile, je dirai que les hachis de Perdrix se font comme ceux de gigot de mouton.

Perdrix en marinade.

On met aussi les Perdrix en marinade, & pour y réussir on les coupe par quartiers, on les met dans du verjus & dans du vinaigre, afin de les faire mariner pendant trois heures seulement, le tout assaisonné de sel, de poivre, de clous de girofle, de ciboules & de laurier. Cela fait, on les trempe dans une pâte claire, composée avec de la farine, de vin blanc & de jaunes d'œufs; puis on les frit dans du lard fondu, dans du beurre, ou du sain-doux; étant bien frites on les garnit de persil frit, & de tranches de citron, & on les sert ensuite.

Perdrix en casserole.

Faites rôtir à la broche deux ou trois Perdrix, dont vous pilerez une dans un mortier; puis vous la passerez à l'étamine avec un bon jus de bœuf, & de la croute de pain trempé dans le jus. Vous pilerez encore les foyes des Perdrix avec quelques morceaux de truffes. Le tout étant bien passé, vous le mettrez dans une casserole, dans laquelle vous verserez deux verres de bon vin, vous y ajoûterez une pointe d'échalotte ou de rocambole, quelques tranches d'oignon, du sel & des clous de girofle. Mettez tout cela sur le feu, & faites le bouillir.

Quand la sausse sera réduite à moitié, vous la passerez au tamis & vous la remettrez dans la casserole avec le coulis. Vous n'oublierez point à y mettre un peu d'essence de jambon, si vous en avez, puis vous ferez cuire le tout ensemble. Enfin après avoir depecé les Perdrix, vous les mettrez dans la sausse, où vous leur laisserez prendre un bouillon. Alors vous dresserez les Perdrix dans un plat & vous les servirez chaudement pour entrée.

Perdrix en filets au jambon.

Mettez des Perdrix rôties en filets, passez les avec du lard fondu & du jambon crud, ajoûtez-y des ciboules, du persil aché menu, du sel & du poivre autant qu'il en faut à cause du jambon, avec un bon jus. Laissez mitonner un peu le tout & servez le chaudement pour hors d'œuvre d'entrée.

Perdreaux.

Les Perdreaux se servent pour l'ordinaire rôtis, & on les pique de lard, ou bien on les barde.

PERE. *Devoir en général d'un Pere de famille à la campagne, pour pouvoir attirer les bénédictions du Ciel, & se procurer du bien pour faire subsister sa famille.* Les devoirs dont un Pere de famille doit s'acquiter sont ceux qui regardent Dieu; comme tels, il observera les commendemens que Dieu même lui a prescrits, sans que jamais rien l'en puisse distraire, il sera inviolable à suivre ce que son Eglise lui ordonne, comme article de foi.

Autres devoirs. Un véritable Pere de famille, quelque emploi qu'il puisse exercer, pour profiter des graces qu'il se sera attirée du Ciel, après une observance exacte des commandemens de Dieu, & ceux de son Eglise, fera les choses que voici:

Prémierement il songera qu'il est marié, & se formera une haute idée de l'obligation de bien élever ses enfans, s'il a plû au Ciel de lui en donner, faisant reflexion à ce que dit saint Chrysostome, qui assure que quand un Pere & une mere auroient d'ailleurs une vertu consommée, & une pieté extraordinaire, s'ils ne s'acquittoient point de ce devoir, qui est le plus essentiel de tous, cette pieté & cette vertu ne leur serviroit de rien.

Secondement il aura un soin particulier de veiller sur la conduite de ses enfans, en ne leur permettant pas de frequenter de mauvaises compagnies, ni d'entendre nulle part des discours qui pourroient donner atteinte à la pureté de leur esprit: au contraire il leur fournira de bons livres pour lire, ce qui ne peut être capable de leur remplir l'idée que de très-bonnes choses.

En trosiême lieu il leur imprimera souvent dans la pensée, que devant tout à Dieu, ce seroit inutilement qu'il les fera instruire dans tout ce qu'il croira convenir à leur condition, s'ils n'apprennent à con-

noître Dieu & la Religion : on ne peut trop les solliciter sur l'importance de ces devoirs envers l'un & l'autre, puisque saint Augustin dit que Dieu demande tout notre amour & tout notre cœur.

Enfin, comme le bon exemple est une puissante instruction, & qui fait que ce qu'on nous dit, s'imprime avec autant plus de force dans nos esprits, il est de la derniere importance, qu'un pere de famille ne fasse jamais rien devant ses enfans, qu'ils ne puissent imiter pour la bonne conduite de leur vie.

Lorsque je parle du Pere de famille, j'entens que la mere ne sera pas moins obligée à pratiquer ces devoirs, ce qui regarde l'on ici, concerne l'autre ; c'est pourquoi je ne m'étendrai pas davantage sur cet article, sinon que la femme à qui la conduite des filles est commise ordinairement, leur fera voir que la pieté est une vertu essentiellement nécessaire aux personnes de leur sexe, que ce n'est que par la pieté civile, que nous comprenons les sentimens d'affection, que nous sommes capables de concevoir pour les bons offices que nous avons reçûs des personnes, qui ont contribué quelque chose à notre bien.

Que la véritable sagesse consiste dans la droiture du cœur : que le reste n'est que le dehors.

Que le mérite est préferable à la beauté : celui-là est une chose qui se soutient toûjours par elle-même, au lieu que celle-ci après un petit regne, n'a pour partage que la fragilité ; ainsi, qu'on doit beaucoup moins faire de fonds sur l'un que sur l'autre.

Que l'égalité & la douceur sont des qualités que l'on desire trouver dans une fille bien née, & qui fait profession d'être sage.

Que la galanterie est un commerce d'esprit, où le cœur & les sens s'interessent entierement, par rapport à l'amour, & que par conséquent on doit la fuir comme un écueil dangéreux.

Et qu'enfin, lamour lascif n'a que de funestes effets qui le suivent : & que pour nous tromper, si nous ne nous en donnons de garde, afin d'arriver à ses fins, il prend souvent l'air & la démarche de la vertu ; qu'ainsi une fille doit craindre & éviter un pareil ennemi, qui flatte pour blesser, qui attire pour perdre, & qui caresse pour nous trahir. Voyez le mot éducation des enfans.

Autres devoirs d'un Pere de famille par rapport à la campagne.

Le Pere de famille qui vit à la campagne doit avoir une connoissance particuliere de toutes les choses qui sont nécessaires au labour, il feroit même à propos qu'il eût mené autrefois la charrue ; il connoîtroit mieux les tems qui sont propre pour les différens ouvrages qu'il est nécessaire de faire dans la campagne. Quoi qu'il en soit, il doit donner toute son application à l'agriculture & aux choses qui regardent le menage & l'économie ; car s'il les ignore, il faut de nécessité qu'il s'en rapporte à la bonne foi d'un fermier, qui ne manquera point de le tromper, d'empirer ses terres, ou sa ferme, & de lui attirer une infinité de procès, qui le ruineront. S'il se fie à quelque autre personne comme à un solliciteur, à un gouverneur, à un prestolant, il ne s'en trouvera pas mieux. Tous ces gens là le plus souvent s'entendent avec les fermiers, & font accroire au Pere de famille tout ce qu'il leur plait.

Nous lisons dans l'histoire des anciens Romains, que la terre ne fut jamais si fertile, que lors qu'elle étoit cultivée par la diligence des plus illustres citoyens Romains, & delivrée de la main tirannique des paysans grossiers, lesquels nous voyons devant nos yeux, encore qu'ils soient du tout ignorans, s'enrichir à nos dépens & au grand dommage de la terre qu'ils cultivent. Il n'est que l'oeuil & la présence du Seigneur bien entendu & usité à l'agriculture, & qui en fait état pour son profit, & retient à soi la principale charge qui est la vigilance & affection à conserver son bien, & toûjours le soin sur ses gens, & ne donne à ferme ou à rente que ce qu'il ne veut gouverner que de l'oeuil. Je ne voudrois pas même que le Pere de famille s'engageât par aucun écrit, ou passât aucun marché par devant Notaire ; car par ce moyen il se prive de la liberté de choisir les hommes qui lui sont propres, ou de connoitre leur naturel, & celui des bètes qu'il employe, & des terres qu'il cultive. En un mot il seroit à souhaiter qu'il n'y ait aucun ouvrage que lui même en un besoin, ne sçût faire, on fort bien commander. Il faut pour le moins qu'il entende les termes, les saisons, & les façons accoûtumées ; car comme celui qui ne voit l'endroit où il veut donner lumiere à autrui, n'en éclaire jamais si bien, aussi le Pere de famille qui n'entend & ne connoit pas les saisons, & les tems propres à faire quelque chose en son domaine, ni les ordonnances pour les executer, ne saura jamais si bien commander. Les ouvriers ne travaillent qu'à regret, & ont accoûtumé de se moquer de ceux qui commandent, & veulent des choses impertinentes ; lesquelles après cela il faut refaire, ou qui ne sont de nul profit, c'est ce qu'en écrit le grand agriculteur Caton : que le champ est très-mal traité & grievement puni duquel le Seigneur ne sait enseigner ou commander ce qu'il y faut faire, mais s'attend & remet du tout à son fermier.

Le Pere de famille doit avoir la surintendance de toutes choses, il gardera les principales clefs de sa maison, il en aura de même de toutes les portes par où il pourra se retirer & rentrer chez lui, lorsqu'il le voudra : par ce moyen il tiendra tous ses gens dans leur devoir, ils apprehenderont d'être surpris, surtout s'ils savent qu'il est vigilant & qu'il se trouve dans le lieu où on l'attend le moins. Il faut donc qu'il y ait en son bâtiment quelque porte de derriere par où il puisse rentrer quand bon lui semble. L'héritage du Pere de famille doit être sa demeure ordinaire, & il ne doit la quitter que pour des affaires bien pressantes ; s'il va à la ville, il faut que ce soit pour des raisons indispensables, & lorsque sa présence est absolument nécessaire ; à l'égard de ses procès, il ne peut se dispenser de les donner à gouverner à un fidelle solliciteur, à qui il donnera seulement le double de ses principales pieces. Enfin s'il est obligé de quitter sa maison, qu'il ne le fasse que vers l'Hiver, & au tems que sa moisson est faite & les semailles & prémiers labours achevés, afin que par un même moyen il entende à ses causes & au recouvrement de ses dettes.

Je désire qu'il soit doux & courtois à ses gens, & qu'il ne leur commande rien en colere ; car l'homme non plus que le cheval, ne veut pas être tant rudoyé. Qu'il parle familierement à eux, qu'il rie & raille avec eux quelquefois, leur permette ou donne occasion de rire ; car leurs continuels labeurs sont en quelque façon soulagés, quand ils connoissent la bénignité & gracieuse courtoisie de leur Seigneur.

Cependant je ne voudrois pas qu'il s'y tendît trop familier pour le danger du mépris ; & ne leur decouvrit ses entreprises, sinon quelquefois qu'il leur en demande avis, & feigne le plus souvent en faire selon leur conseil, combien qu'il l'eût ainsi prémedité ; car ils en travaillent de meilleur courage, quand ils pensent que la façon vient de leur fantaisie.

Il faut qu'il entretienne ses voisins sans rien entreprendre sur eux, & les secoure en leurs nécessités, ne leur prête toutefois que bien à propos, & ce qu'il aimera autant perdre que de demander deux fois, si ce n'est en leur extrême indigence; qu'il endure de l'importunité & fâcheuse nature de ceux qu'il connoîtra lui porter envie, & ne querelle jamais avec eux & ne leur donne occasion de quelque mécontentement, mais dissimulant de ce qu'il connoît de leur naturel, leur fasse plaisir autant qu'il pourra, & qu'il sera necessaire, quoiqu'il sache n'en avoir jamais autre reconnoissance: ainsi il pourra acheter la paix & le repos.

De quelle maniere un Pere de famille doit traiter ses domestiques aux champs, ou à la ville.

C'est un trésor qu'un valet & qu'une servante fidelle. Cela est difficile à trouver; c'est pourquoi lors qu'on est assez heureux d'en pósseder de tels, on peut bien les garder, point trop de familiarité avec eux. Cette maniere de les traiter les rend trop insolens, & bien souvent jusqu'à se persuader qu'on ne peut se passer d'eux; pour peu qu'on soit content d'un domestique, principalement d'un valet bon laboureur, qu'on se donne de garde de le changer; car il est des terres comme des enfans, qui n'en valent jamais mieux, lorsqu'on les fait changer de nourrice: ainsi un valet, qui a connu la nature de la terre qu'il laboure, la rend bien plus feconde, qu'un autre qui en ignore la portée.

Tous domestiques yvrognes, larrons & adonnés à l'impureté seront mis dehors, comme une peste qui infecte les maisons.

Il faut que dans son domestique un Pere de famille vive avec un esprit de douceur, & que jamais il ne parle à ses valets avec injure, cela est toûjours messéant à un honnête homme; qu'il sache l'art de s'en faire craindre sans les maltraiter, & qu'il veille à ce qu'ils s'acquittent de leur devoir de chrêtien. S'il a à les reprendre, que ce ne soit jamais en colere; & quand il leur reprochera leurs fautes, qu'il n'use jamais de rudesse, puisque cette maniere là de se comporter avec eux, leur donnera plus de confusion, que d'envie de mieux faire; c'est ce qui fait bien souvent, qu'un esprit doux évite les vengeances que la mauvaise fortune de ces ames foibles leur inspire, & qui ne souffrent ces sortes de traitemens, que parce que leur sort ne permet pas qu'ils s'en garentissent; car tel est le caractere ordinaire & les manieres des gens, qui n'ont que des sentimens lâches & rampans, & qui ne laissent pas d'avoir dans le fond de l'ame l'orgueil, dont la corruption ne permet pas à l'homme de se dépouiller; ce qui est cause que ces ames serviles se croyent toûjours dignes d'un meilleur traitement, leur présomption ne s'étouffant jamais sous le poids de leur nécessité.

Et comme la plûpart de nos domestiques sont nos plus grands ennemis, parce qu'ils nous croyent plus heureux qu'ils ne sont, un Pere de famille sera avec eux d'une grande circonspection, en ne s'ouvrant jamais devant eux de ce qu'il a dessein d'entreprendre, que pour en tirer adroitement des lumieres.

Je viens présentement aux devoirs, qui regardent l'économie de la campagne, afin qu'un Pere de famille puisse sortir de son entreprise à son honneur & à son profit.

Autres devoirs essentiels pour conserver & augmenter son bien à la compagne.

Ces devoirs ci-dessus observés avec exactitude, on s'abandonnera à la providence, qui ne nous delaisse jamais dans ce que nous entreprenons en vûë de Dieu. Après cela, le Pere de famille s'étudiera à se rendre digne de son emploi, reflechira s'il a les qualités nécessaires pour l'entreprendre & enfin si son âge, ses forces & son temperament lui permettent d'en supporter toutes les peines qui y sont attachées.

C'est à lui, il est vrai, de commander, mais il le doit faire comme il faut, s'il veut être bien obéi: ce point dépend de la prudence, qu'il consultera toujours avant que de rien dire.

Heureux si, dans cet exercice & dans les nœuds du mariage, le Ciel a voulu qu'il ait épousé une femme sage, d'une vertu à étudier ses mœurs pour s'y conformer! Car s'il n'y a de l'intelligence entre le Mari & la Femme, on a beau faire, tout ne va que de travers.

Je suppose que cela soit: le Pere de famille doit d'abord s'établir un ordre pour le reglement de sa maison, tant pour ce qui regarde le travail, que pour ce qui conerne la nourriture.

Il aura un livre journal sur lequel il écrira soigneusement le jour que ses domestiques sont entrés chez lui, & ce qu'ils gagnent de gages: il n'oubliera point d'écrire l'argent à mesure qu'il leur en donnera: cette regle étant un veritable moien de ne faire tort ni à soi-même, ni à ceux qui nous servent.

Il sera d'une exactitude tres-grande à se faire payer de ce qui lui sera légitimement dû.

Son étude principale & toute son application, ne consisteront qu'à user de ménage en toutes choses, sans neanmoins tomber dans l'avarice, qui est un défaut considerable en quelque sujet qu'il se trouve, & une passion capable d'arrêter le cours de toutes les vertus, lors qu'une fois on s'y est laissé emporter: car l'excès d'une profusion & d'une libéralité dereglée, peut déranger tout un ménage.

Il faudra que son esprit s'occupe à se former une espece de commerce des choses qui seront renfermées dans son domaine, de n'y rien laisser perdre, & de faire argent de tout, point d'entêtement dans son trafic & point d'opiniâtreté à vouloir qu'une chose soit d'une maniere toute contraire à la raison. S'il souhaite être servi comme il faut, il n'aura qu'à payer exactement le salaire de ses domestiques, & des ouvriers qu'il employera, & les nourrir selon leur état.

Le véritable Pere de famille se rendra ingenieux en toutes choses, aura soin de pourvoir aux nécessités de la maison pour ce qui le regarde, laissant à la femme à soigner ce qui lui convient. Il haïra la débauche, fuira le mauvais commerce des femmes, comme une peste capable de détruire la fortune la mieux établie & abhorrera le jeu comme une passion qui écoutant tout pour se satisfaire, pervertit l'ordre de toute une maison, qu'elle scandalise & qu'elle ruine entiérement.

Il fera voir un trait de sa prudence, en proportionnant l'ouvrier à l'ouvrage, & en traitant par charité ses domestiques, chacun conformément à leur humeur.

Qu'il ne se figure pas d'avoir des valets diligens, si lui-même ne sait les rendre tels; il est bien sûr que s'il dort trop tard, ses domestiques ne se leveront pas trop matin, au lieu que s'imposant une loi d'être levé le prémier, & de les conduire lui-même le prémier à l'ouvrage, il aura la plaisir d'avoir des gens qui le serviront à souhait.

Sur-tout, il est à propos qu'il sache un peu de tout, afin que lors qu'il commande, on lui obéisse, comme à une personne, non seulement qui a droit de commander, mais encore qui entend ce qu'il commande de faire.

Avant que de se coucher le Pere de famille donnera ses ordres à chacun de ses domestiques, afin que le lendemain ils sachent ce qu'ils doivent faire, & qu'ils s'y disposent.

L'heure de leurs repos doit être reglée diversement suivant les tems.

En Hiver depuis la mi-Octobre jusqu'à la moitié du mois de Fevrier, il faut que leur dîné soit prêt avant le jour, afin que quand il commence à paroître, chacun de ses domestiques se rende au travail qui lui est destiné, & comme ces jours-là sont fort courts, il ne faut pas souffrir, qu'ils retournent de leur ouvrage qu'il ne soit presque nuit, qu'ils rentreront à la maison pour souper, incontinent après quoi chacun d'eux ira soigner le bestail qui est commis à sa garde. Dans ce tems-là, que le Pere de famille ne dedaigne pas en se promenant d'aller voir, si ce bestail est pansé, comme il faut, tenant toûjours pour maxime sûre, que l'œuil du maître engraisse le cheval, & après cet exercice jusqu'à ce qu'il soit tems de s'aller coucher, les valets & servantes pendant ces quatre mois, seront emploiés à passer le reste de l'après-soupé à des ouvrages qu'on leur donnera : ouvrages, pour savoir menager son tems, qu'on ne doit faire que de nuit, ou lorsque le tems ne permet pas qu'on puisse travailler dehors.

Et comme il y a des ouvrages qui sont plus nécessaires les uns que les autres, tel n'entend rien au ménage des champs qui pendant la pluye, la neige ou les frimats, ne fait mettre en bon état, par ses valets, généralement tous les instrumens qui sont à l'usage, soit du labourage, soit du jardin; & s'il n'a une bonne provision d'outils, & toujours prets à être mis en usage, afin que quand les jours sont beaux, on ne consomme point son tems inutilement à cet emploi. Ces outils & ces instrumens seront soigneusement serrés en un lieu qui sera destiné à cet effet, de crainte qu'il ne s'en perde, ou qu'on n'en dérobe.

Le mauvais tems aussi est celui qu'on choisit pour faire curer les étables, tondre les hayes, après que la pluye est passée, arracher les épines qui nuisent dans les prés, & enfin pour faire exercer ses gens à des ouvrages de cette nature.

La vigilance du Pere de famille se fera encore voir, aux soins qu'il aura de bien entretenir tout ce qui dependra de son domaine, en prévenant par-là, les inconvéniens qui en pourroient arriver, & son esprit ne brillera jamais plus dans l'exercice de son emploi, que lors qu'on lui verra faire un juste discernement des ouvrages, pour les mettre en execution; & chacun suivant leur ordre, préferant toujours neanmoins ce qui est utile, à ce qui donne du plaisir.

Quoique je n'aye parlé encore que du Pere de famille, cependant entre ces devoirs d'économie que je lui ai attribués, il ne faut pas pour cela que la femme omette ceux qui la regardent également pendant l'absence de son mari, & ceux qu'elle peut suivre même, lorsque son mari est à la maison; comme par maniere de promenade de prendre garde à tout ce qui se passe chez elle, de crainte que chaque domestique ne s'aquitte de son devoir avec nonchalance, étant aussi en droit que son mari de les reprendre, s'ils manquoient de se comporter comme il faut.

Autres obligations des Peres & Meres.

Si les Peres & les Meres ne sont fidelles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de les perdre, car David dit au pseaume 126. *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam*: Si le Seigneur ne batit la maison; c'est en vain que travaillent ceux qui la bâtissent. Qu'ils prennent donc garde :

1. S'ils ont eu soin de faire batiser leurs enfans, étant coupables de la perte de leurs ames, si par leur faute la mort arrive, avant qu'ils aient reçû ce Sacrement, *Joan.* 3. *ex Synodo Lingon.* [illegible]. *c.* 6.

2. S'ils ont choisi des parrains & des marraines d'âge, de bonnes mœurs & de jugement, capables d'instruire leurs enfans de la Foi, & des obligations de leur Batême. *Conc. Rothom. suprà de Sacramentis, c.* 4.

3. Si pouvant nourrir leurs enfans, ils les ont mis entre les mains des nourrices étrangeres, par paresse, mépris ou orgueil, par desir de conserver leur beauté, par esprit de libertinage, ou par quelqu'autre motif d'une concupiscence dereglée : L'Ecriture sainte leur ayant laissé plusieurs exemples de saintes femmes qui n'ont point manqué à ce devoir. Sara nourrit son fils Isaac, Rebecca Jacob, Anne Samuël, la mere des Machabées ses enfans, & la sainte Vierge de qui l'Eglise chante, *Sola Virgo lactabat ubere de cælo pleno*, Saint Gregoire Pape. *In respons. ad interrogationes undecim Cantuariensis Archiepisc. cap.* 10.

4. S'ils ont mis ou souffert que leurs nourrices ayent mis leurs enfans dans leur lit, avant le tems auquel l'Eglise le permet, à cause du peril qu'il y a qu'on les étouffe, 2. *q.* 5. *cap.* 20. *Ritual. Paris. suprà, in exhortatione post Baptismum.*

5. S'ils ont mis coucher avec eux leurs enfans dans un âge peu avancé, comme de cinq à six ans, & souffert dans un même lit les freres, les sœurs & les personnes de differens sexes, *in* 2. *parte Act. Conc. Med. in memorialipatris matrumque familias, & custodia.*

6. Si les femmes dans leurs grossesses se sont blessées par leur négligence, ou par un trop grand & penible travail; ou si par quelque breuvage, ou autre invention elles ont empêché la conception, & ruiné le fruit qui étoit dans leurs ventres : ce peché étant un véritable homicide. *Tertul. Apologetici, cap.* 9. *De Homicid. volunt. cap.* 5.

7. S'ils ont eu soin de faire instruire leurs enfans de tous les devoirs d'un chrétien, de leur faire sucer avec le lait l'amour de Jesus-Christ & de son Eglise : car ils ne sont leurs Peres selon la chair, que pour ensuite être leurs Peres selon l'esprit. Aussi la véritable joye d'un Pere qui se conduit selon les maximes de l'Evangile, consiste plus dans le progrès de la vie Chrétienne de ses enfans, que dans celui de la vie du monde, comme il est plus touché de la perte ou de l'imperfection de celle-là, que de tout ce qui peut arriver à celle-ci, soit par les maladies, soit par la mort, *Deuteron.* 11. *S. Aug. in psalm.* 50.

8. Si lors qu'ils ont voulu leur donner des Précepteurs, ils ont eu plus d'égard à la pieté qu'à la capacité, pour travailler plûtot au salut de leurs enfans, qu'à leur avancement dans les sciences, & à les rendre plus saints que sçavans, *S. Chrysost. lib.* 3. *contrà Vituperatores vitæ monasticæ, cap.* 10.

9. S'ils leur ont fait sanctifier les Dimanches & Fêtes selon l'intention de l'Eglise, c'est-à-dire, non seulement en les faisant assister à la Messe, mais en leur faisant passer le reste du jour dans la priere, & les autres œuvres de pieté, *Exod.* 20. *Conc. Mediol.* 1. *de iis quæ ad matrimonii Sacramentum pretinent*

10. S'ils leur ont fait observer l'abstinence & les jeûnes de l'Eglise, étant en etat de le faire, *præcepta eccles. Conc. Mediol. suprà.*

11. S'ils les ont fait approcher des sacremens, & s'ils ont pris tous les soins nécessaires que ce fut avec des dispositions vraiment chrétiennes, *Conc. Narbon. suprà, de sanctissimo Eucharistiæ Sacramento, cap.* 18.

[illegible]2. S'i[illegible] leur ont permis de vivre dans le luxe & les ajustemens au dessus de leur condition[illegible] ou purement mondains. Sai[illegible]t Charles deffend aux Confesseurs de donner l'absolution de ce péché jusques à ce que l'[illegible] ait donné de véritables preuves d'amandement. 1. *Tim.* 2. 1. *Petr.* 1. *Act. Mediol. Eccles. part.* 5. *in instr. Confess. p.* 765. *supra retulimus in examine confessariorum.*

13. S'ils ont permi[illegible] à leurs enfans de se farder, de mettre des mouches & du vermillon qui sont toutes inventions du demon, & contre lesquelles les saints Peres se sont élevés avec toute la force de leur éloquence, & tout le zele de leur charité, *S. Chrysost.* 3[illegible]. *in Matth. c.* 9.

14. S'ils leur ont permis de chanter des chansons lascive & deshonnêtes, *Ephes.* 5. *S. Chrysost. serm.* 2. *in* 1. *cap. Matth.*

15. S'ils ont souffert qu'ils ayent lû des Romans, de comedies, & autres mechans li[illegible]res qui ne servent q[illegible] entretenir l'oisiveté & l'amour du monde, *Conc. Turon.* 1583. *cap.* 3. *Burdigal.* 1583. *cap.* 1. *de magicis artibus.*

16. S'ils ont souffert qu'ils ayent paru au bal, & à la comedie, où la pudicité fait souvent naufrage, *Ecclesiast.* 9. *Ex Synod. Mediol.* 3. 1572. *in Actorum parte* 2. *de Officio concionatoris.*

17. S'ils leur ont donné bon exemple, les ont élevés dans la crainte de Dieu, & les ont corrigés & châtiés, comme ils doivent, lors qu'ils l'ont merité, *Matth.* 28. 5. *q.* 5. *c. non osculatur. Hier. ad lætam. Greg. l.* 4. *Dialog. c.* 8. *S. Aug. de tempore, serm.* 163.

18. S'ils les ont traité avec une douceur de Pere & de Mere, non avec une dureté de marâtre capable de les jetter dans le desespoir, & les porter à leur manquer de respect. *Ephes.* [illegible]. *Thessalonic.* 3. *Aug. lib. de moribus Ecclesiæ. c.* 3[illegible].

1[illegible]. S'ils ont consu[illegible] & ajoûté foi à l'astrologie judiciaire, s'ils ont fait faire l'horoscope de leur enfans, & [illegible] entr[illegible] l[illegible] jours de l'ann[illegible]e ils ont crû que les uns étoie[illegible]t [illegible]ureu[illegible] & les autres malheureux, ayant fondé là dessus la conduite & l'établissement de leur famille : ce q[illegible] est un c[illegible]ime tres-en[illegible]me, qui attaque également la puissa[illegible] la providence & la bonté de Dieu. Car il ne faut point chercher d'autre cause de tout ce qui arrive dans le monde, d[illegible]t saint Augustin, que la toute puissante volonté de [illegible]u, & on ne peut douter que tous les jours étant so[illegible]uvrage, ne soient [illegible]ement bons en eux-mêmes, & qu'[illegible] proprement parler, il n'y a que le péché qui les rende malheu[illegible] notre égard [illegible]mme il [illegible]a que la vertu qui les [illegible], d[illegible]t les saints P[illegible]. *Conc. Bracar.* [illegible] *ap.* [illegible] *can.* 8. *S. Au*[illegible]*ap.* *l.* [illegible]. *de ci*[illegible]. *Dei.*

20. S'ils ont cherc[illegible] par des [illegible]yes illicites la connoi[illegible]nce [illegible] seulement de l'avenir, mais encore du passé [illegible] du present qui leur est caché. C'est une vaine curiosi[illegible] que de vouloir pénétrer dans l'avenir, & même de vouloir savoir le passé & le present, qui ne [illegible] pe[illegible], qu[illegible] ce seroi[illegible] par l[illegible] v[illegible]es natu[illegible] per[illegible] de le vouloir connoitre, e[illegible] nous fu[illegible] par des voye[illegible] égarées & [illegible] oyen[illegible] une cur[illegible] de de[illegible] *Ext*[illegible] *c.* [illegible] *S. Carolus act. eam. part.* [illegible] *inst*[illegible] *pœnit*[illegible] *ad* [illegible] *primum, S. Aug. in ps.* [illegible]

[illegible] au lieu d'avoir [illegible] M[illegible] Dieu leur pré[illegible]nt, il se [illegible]ns, d[illegible] sortilege, & de tou[illegible] es ca[illegible]ures qui n'ont point de rapport [illegible]effet pour [illegible]uel [illegible] les employent. C'est une extrême infidel[illegible] que de quitter Dieu pour chercher du secour[illegible] malin esprit ; & c'est une folie san[illegible] pareille [illegible]rvir de moyens d'eux-mêmes stériles & sans aucune efficace, en abandonnant ceux que la provid[illegible]nce leur met dans les mains. *can.* [illegible] *pœnit. supra.*

22. S'ils ont contraint quelqu'un de leurs enfans, sous quelque prétexte que ce soit d'entrer en Religion & d'y faire profession contre leur volonté. Les Conciles les excommunient eux & tous ceux qui vauront donné conseil, aides, ou faveur *Conc.* [illegible]*id. sess.* 25. *de Regularibus & monialibus. cap.* 8.

23. S'ils les ont empêchés d'embrasser la vie monastique, quoiqu'ils fussent en âge & en volonté de le faire. *ibid. cap.* 18.

J'ajoûte ici ce que les Peres doivent faire pour l'education des enfans. Ceci est contenu dans le recueil de mes lettres.

Un de vos plus importans devoirs est d'instruire vos enfans, & de les élever dans l'esprit des obligations, qu'ils ont contractées dans le batême. Ce devoir se tire principalement de la charge que vous avez reçû par le saint Sacrement de mariage qui n'a été institué que pour donner des saints au Ciel.

2. Lorsqu'ils auront l'âge de six à sept ans, vous employerez tous vos soins pour les porter à la vertu & les éloigner du vice, & ce que vous leur apprendrez en cet âge, ils le retiendront toute leur vie ; ils sont pour lors comme des jeunes arbrisseaux que l'on dresse comme on veut, quand ils sont jeunes. C'est pourquoi il les faut accoûtumer à certaines pratiques de pieté, & de devotion proportionnée [illegible] leur âge, & à leur petit esprit, & prendre garde qu'ils s'abstiennent, & évitent les mauvaises compagnies.

[illegible]. Les pratiques de pieté que vous leur marquerés, le soin de prier Dieu soir & matin, de frequenter la paroisse & d[illegible] être modeste. Au dessous de cinq à six ans ne les [illegible]aités ni porter ni venir à l'Eglise, si par leurs cris & immodesties ils peuven[illegible] [illegible]ous empecher d'être attentifs à vos prieres, aussi bien qu'à ceux qui sont pr[illegible] de vous, il y a assés de demons qui vous tentent dans vo[illegible] prieres, sans que vos enfans vous en détournent. Vous deve[illegible] leur faire connoitre l'obligation [illegible] où ils sont de vous être obéissans, d'aimer leurs freres & sœurs d'être misericordieux envers les pauvres, & leur faire porter l'aumone au lieu de la donner [illegible]ous-même, afin de les accoutumer par-là à être charitables.

4. Afin [illegible] inspirer aux jeunes filles de l'amour pour la pureté & un [illegible]rand mépris [illegible] vanités [illegible], il est important que vous ayés soin de les habiller modestement que vous donnies [illegible]s même l'exemple de [illegible]e mepris à vos filles pa[illegible] [illegible]otre modestie & votre rete[illegible]ue que v[illegible]us leur defficiés absolument toutes les hantises & conversations [illegible] tant soit peu suspectes, principalemen[illegible] [illegible] bal & [illegible]es a[illegible]emblées qui se font la nuit [illegible] que [illegible]ous les faissiés coucher seules en une chambre s[illegible] [illegible]tre se peut) de la votre. Le Concile de T[illegible]nte dit sur ce sujet, que si les parens peuvent log[illegible] leur[illegible] enfans & domestiques ailleurs, que dans leurs c[illegible]bres, & ne le font point, ils ne sont pas dignes d'absol[illegible]ion, à cause des maux qui en peuvent arriver. Il est encore important que [illegible] les occupiés en la maison, & que vous ne les [illegible] sortir qu'avec vous que vous les en[illegible] chume, à la pré[illegible]cation & au prône [illegible] en [illegible]ue vous ayés un soin particulier de leur [illegible] choses-là en cet âge, parce qu[illegible] lans [illegible] tems, elles ne seront plus su[illegible]bles d[illegible] & que les vanités du [illegible] sont [illegible] à l[illegible] du Ch[illegible]sme [illegible] q[illegible] bouchent [illegible] venues aux inspirations du saint Esprit & enfin produisent

productions des maux ... comme incurables.

5. Que si un enfant est en etat d'être pourvû, souvenez-vous de recommander cette affaire à Dieu, faites le mettre en bon état pour faire ce choix en vûe de la volonté de Dieu, & dans le dessein de se sauver. Portez-le à conferer avec le Curé, ou avec son Confesseur; il faut sur tout lui faire faire une retraite; cela peut pour examiner sérieusement sa vocation.

6. Que si quelques uns de vos enfans sont appellés à la Religion, prenez garde de ne les en pas detourner, & de vous opposer à l'esprit de Dieu, comme au contraire prenez garde de ne les pas engager à y entrer, ou à prendre un parti qu'ils ne gouteroient pas, puisqu'on voit tous les jours des maux, & des punitions exemplaires, lorsqu'on manque dans l'un ou dans l'autre de ces avis. Vous devez plus sans comparaison, considerer la vertu, l'équité, la bonne réputation de la famille de qui vous rechercherez l'alliance pour vos enfans que les richesses, la beauté, & les autres qualités exterieures.

Prenez garde de ne point avantager un de vos enfans, plus que l'autre, l'experience apprenant tous les jours que ce procedé cause une infinité de désordres, d'envies, de jalousies, de haines secretes, de procès, & de semblables divisions, qui passent souvent jusqu'à la troisiéme generation, comme aussi de ne leur faire pas embrasser un état au dessus de leur force, & de leur condition.

8. Que si vous manquez à votre devoir dans les choses ci-dessus marquées, sachez que c'est un des plus grands comptes que vous aurez à rendre à Dieu, qui ne vous a donné des enfans que pour en faire de saints, & que vous serez responsables des pechés qu'ils feront, pour n'avoit pas été bien instruits; pensez donc bien sérieusement aux grands biens qui en reviennent, lorsqu'on a soin, & aux maux qui arrivent lors qu'on les néglige.

9. Sur-tout inspirez leur la devotion à la paroisse, & montrez leur par votre exemple, combien vous en faites état; dites leur qu'il faut payer ce que l'on doit avant que de faire l'aumône, que la devotion à la paroisse & l'assistance aux offices divins sont d'obligation & de précepte, & que les devotions faites ailleurs sont seulement de surérogation, & nullement de précepte, faites leur faire attention, si un enfant riche & commode meriteroit que Dieu lui donnât la benédiction si ayant sa mere pauvre, & privée de tout secours, il portoit ses liberalités chés les étrangers, & laissoit sa mere dans la nécessité, & dans la disette, faites leur voir que la malediction que l'Ecriture sainte fulmine contre les enfans qui méprisent leurs meres, arrive ordinairement à ceux qui méprisent l'Eglise de la paroisse, qui est leur mere, puisqu'ils y ont pris la naissance spirituelle, & que c'est la mépriser que de ne la pas frequenter; car mépriser, c'est priser moins, & on méprise l'Eglise de la paroisse, si on va plus volontiers à une autre Eglise qu'en celle-là.

10. Vous prendrés garde de n'être pas de ceux qui n'ont d'autres soins pour leurs enfans, que de les enrichir, & de les faire grands selon le monde, parce que vous mettriés souvent votre propre salut en danger. Pensant amasser pour une famille, vous ferés de ceux qui amassent pour des étrangers. Dieu ôtant souvent les enfans de ce monde, ou si les enfans jouissent d'un tel bien, ils en font des profanations, qui ne leur servent que pour offenser Dieu davantage, & pour augmenter la peine de leurs parens damnés, & ne vont point jusqu'à leurs petits enfans.

11. Travaillez pourtant pour laisser quelque-chose

à vos enfans, comme vous êtes obligés, mais que cela se fasse sans blesser votre conscience, sans vous inquieter, ni vous empresser trop, sans omettre ou négliger le principal, qui est l'instruction & l'éducation chrétienne en la façon marquée ci-dessus; n'oubliez pas ce que Notre Seigneur dit, cherchez le royaume du ciel, tout le reste vous sera donné. *Matth. c.* 6, *v.* 33.

12. Souvenez-vous de la punition qui arriva à Hély pour avoir été trop indulgent, & pour n'avoir pas châtié les vices de ses enfans: c'est pourquoi ayés soin de corriger les vôtres, & de les châtier quand ils seront en faute, bien loin de leur accorder tout ce qu'ils souhaitent, & de ne les châtier jamais. Quand les Peres & Meres sont trop indulgens, & ne châtient pas leurs enfans, on voit que Dieu les punit dès ce monde, leur laissant ces enfans pour les tourmenter, &, ils passent le reste de leur vie dans des chagrins perpetuels, & amertumes inouies.

13. Ce châtiment pour être profitable, sera fait avec prudence & rarement; il sera fait sans passion, & sans colere, sans les injurier ni les maudire, quelquefois on les fera jeûner en certains tems, les privant du souper ou de leurs petites recréations; d'autres fois on les fera prier long-tems à genoux, & on se servira de semblables punitions.

14. Vous serés respectés, & ne serés pas obligés d'avoir toujours la verge à la main, si vous leur parlés toujours doucement & paisiblement sans leur crier, ou user d'injures, ni de maledictions contre eux; si vous leur parlés peu, vous faites beaucoup, comme au contraire les maledictions & criertes rendent les enfans plus opiniâtres, plus endurcis & plus incorrigibles.

15. Le moyen pour les éloigner de la vanité, est de les faire habiller toujours modestement, & chrétiennement, sans souffrir sur leurs habits une infinité de choses qui ne sentent que les pompes du diable: un autre bon moyen est, de ne vous entretenir jamais en leur présence de grandes richesses, ni de grands biens.

16. Afin qu'ils ne soient point oisifs, vous leur apprendrés à lire & à écrire, & vous les envoyerés à l'école à six ou sept ans, & plûtot vous les occuperés à quelque petit emploi.

17. Vous n'êtes pas chrétiens, si vous n'offrés souvent à Dieu vos enfans, & ne les lui recommandés en vos prieres; & si étant un peu plus avancés en âges vous les élevés dans des mignardises, & delicatesses, si vous leur accordes tout ce qu'ils demandent, si vous ne leur osés refuser la moindre chose, si vous n'osés, par exemple, les mettre hors de chés vous, de peur qu'ils n'ayent du mal apprenant un métier, ou quelqu'autre chose.

18. Enfin vous veillerés plus soigneusement sur les filles, lorsqu'elles auront dix ou douze ans, puisque c'est l'âge le plus dangereux. Que si vous ne les portés dès lors à la vertu, & ne leur en inspirés un ardent désir, vous ne pourrés plus dans la suite en venir à bout; sur tout vous les accoutumerés à demeurer dans la maison sans courir çà & là.

PERIPNEUMONIE. C'est une inflammation des poûmons avec une fievre aigüe, & une difficulté de respirer, une poitrine qui s'élargit avec pesanteur sans causer aucune douleur, à moins que les membranes conjointes ne soient enflammées; les joues sont rouges, les yeux tout en feu, les urines rouges ou roussâs, craffeuses ou écumeuses, & la voix forte.

Cette maladie provient quelquefois d'un sang bouillant ou bilieux, qui est poussé avec violence de la veine arterielle du cœur dans les poumons; & sou

vent par une fluxion, qui tombe dessus, qui est âcre, & si brûlante qu'elle cause la difficulté de respirer, la fievre & la toux.

Elle vient quelquefois d'un catarre, ou succede à la pleuresie, ou à la squinancie, ou [illegible].

La Peripneumonie est plus perilleuse qu'elle n'est sensible. L'on remarquera que le saignement du nés n'est pas tout-à-fait de si bonne augure qu'à la pleuresie, d'autant que la matiere de celle-ci étant plus subtile monte, l'autre plus épaisse descend, cependant si l'hémorrhagie étoit ample, ou qu'il arrivât un cours de ventre bilieux, mêlé de mousse ou d'écume, ou un flux de [illegible], ou qu'il se fit un abscès, soit au tour des oreilles, ou à d'autres endroits, l'on pourra tout esperer, mais si la phrenesie survenoit, ou que l'on crachât du pus en toussant, ou que l'on éternuât, ce seroit autant de signes funestes.

L'on connoît le mal encore plus mortel, si, avec un cours de ventre, l'on ne dort point, si les extrémités deviennent froides, les ongles livides & courbées, pour l'ordinaire on ne passe pas le quatre ou le cinq.

Remedes contre la Peripneumonie.

Pour empêcher le [illegible] d'un tel incendie, l'on pratiquera le regime & les mêmes remedes qu'à la pleuresie, excepté qu'il ne faudra pas user de grands breuvages, quoique les malades ne demandent qu'à boire.

L'on fera très-bien de purger dès le premier ou le second jour avec de la casse, ou du catholicon, ou de la manne; en tirant du sang, que ce soit dès la premiere fois, autant que les forces le permettront: sinon, l'on appliquera des ventouses au dessous des mamelles, & aux côtés & l'on donne des lavemens composés d'une décoction de [illegible], de mauve, de laitues, d'ozeille, de chicorée, dans lequel on fera dissoudre une once de catholicon simple ou une once de diaprun simple, ou du lenitif, avec une once de miel rosat, ou du sucre rouge. L'on frottera la poitrine d'huile de camomille, ou d'huile de [illegible], ou de moële de cerf, ou de beurre frais.

Autre remede.

La décoction de lierre terrestre est fort bonne contre cette maladie. On fait bouillir cette plante avec de l'eau ou de la bierre, & on en donne à boire à celui qui est attaqué de la Peripneumonie. Mais si on [illegible] que la décoction soit meilleure, on met parties égales d'eau & de lierre, on y mêle un peu de miel en forme d'extrait, & on fait bouillir le [illegible] dans de l'eau. On peut encore exprimer le suc du lierre terrestre pour le couler, l'épaissir, & l'assaisonner de sucre.

PERLE. C'est une pierre precieuse qu'on trouve renfermée dans les écailles de quelques huitres. La grosseur des Perles est differente aussi-bien que leur figure. On estime plus celles qui sont les plus grosses, les plus parfaitement rondes, polies, blanches, luisantes & transparentes. Quand elles ont toutes [illegible] conditions, on dit que ce sont des Perles d'une belle eau. On les employe à faire des colliers & des bracelets. On ne se sert ordinairement en Medecine que des petites, qu'on [illegible] le semence de Perles, elles ont autant de vertu que les grosses, & elles coûtent moins.

On distingue [illegible] Perles orientales, les occidentales & celles qu'on [illegible] par leur [illegible] qui est accompagnée de differentes couleurs. Celles qu'on pêche en Orient, ont une eau qui tire sur l'incarnat, l'eau de celles qu'on pêche en Amerique, tire sur le

verd; enfin les Perles, qui [illegible], ont une eau, qui tire sur le gris de lin. Mais [illegible] voir que ces differentes couleurs [illegible] sont quand les Perles ont été portées.

On pêche les Perles, ou plutôt les huitres qui renferment les Perles, par le moyen des plongeurs, qui en rapportent dans [illegible] qu'ils ont pû ramasser dans le tems qu'ils sont restés au fond de la [illegible]. Pour retirer les Perles on attend que ces huitres s'ouvrent d'elles-mêmes, & quand on n'a pas soin de les retirer à propos, elles se [illegible].

Vertus des Perles.

Elles sont [illegible] bonnes pour empêcher l'effet du venin, pour fortifier les esprits & reparer les forces dans les syncopes. Leur principale vertu est la même que celle des yeux d'écrevice, du corail, de la [illegible], & des autres matieres alcalines, qui est de detruire & d'amortir les acides. C'est ce qui fait qu'elles sont astringentes & propres pour le flux de sang, pour la faim canine, pour les acretés de l'estomac, & le devoyement. Elles purifient aussi le sang & sont profitables aux melancoliques, la dose est depuis six grains jusqu'à une demi-dragme. Enfin on s'en sert pour éclaircir la vûe, & pour nettoyer les dents.

Secret admirable pour blanchir les Perles.

Prenez alun de plume & alun taillé, de chacun une livre, distillez cela en eau, camphre demi-once, eau de Salomon deux onces, rectifiez, & puis avec un linge mouillé usés en.

Autre plus excellent. Prenez fleurs de feves demi-once, chaux d'œufs une once, sel des étrangers une livre, eau de consoude, alcohol de vin une once, distilez & en usez.

Autre très-éprouvé. Mettez dans un pot de terre vernissé, quantité suffisante de sel ammoniac & de salpêtre en poudre subtile, puis les ayant arrosé d'huile de [illegible], mettez y tremper les Perles jusqu'à ce qu'elles ayent acquis la blancheur que vous souhaitez.

Autrement. Faites tremper vos Perles dans de l'huile de [illegible], ensuite mettez les dans l'huile de tartre l'espace d'environ un quart d'heure, & enfin lavez les dans l'eau fraiche.

Dissolution des Perles.

Lavés les toutes entieres, coulez les trois ou quatre fois en suc de limon, puis mettez les dedans & les exposés au soleil, elles se fondent en cinq ou six jours, de sorte qu'elles ressemblent au miel [illegible] la substance, on les peut aussi faire fondre dans du vinaigre distilé. Cardan.

Magistere de Perles.

Prenez quelques Perles, orientales, que vous mettrez pilées grossierement dans un matras, jettez par dessus du vinaigre distilé ou du jus de citron, qui est encore meilleur, d'autant qu'il n'a pas tant d'acrimonie, faites qu'il surnage la poudre de trois travers de doigt, après cela fermez le vaisseau avec de bonne [illegible], & mettés-le en digestion sur les cendres chaudes, le remuant deux ou trois fois le jour jusqu'à ce que vous voyés les Perles au fond du vaisseau converties en suc limoneux, vous verserés doucement le suc de citron par inclination, & vous ferés évaporer le reste au feu lent, jusqu'à ce que les [illegible] restent au fond du vaisseau en poudre blanche, laquelle vous laverez cinq ou six fois avec [illegible] de pluye distilée, jusqu'à ce qu'elles [illegible] leur aigreur, & alors [illegible] étant tout-à-fait seché, c'est le vrai [illegible].

Nota. Il faut jetter quelques gouttes d'huile de

tartre, ce qui fait précipiter le magistere au fond du vase.

Les Spargiriques lui attribuent les vertus suivantes admirables, approchantes de celles de l'or potable. Ils disent qu'il est bon pour conserver le corps en santé, pour chasser toute indisposition, & particulierement la frenesie, le vertige, l'apoplexie, l'épilepsie, & autres affections du cerveau. Ils le font aussi un puissant cardiaque, qui a de grands effets pour ceux qui sont sujets aux syncopes, & à la palpitation de cœur, ou qui sont atteints de quelque fievre pestilente. En un mot ils l'accommodent à la guérison de toutes les parties principales. La doze est de douze grains, ou un scrupule dans les juleps, ou autres liqueurs convenables.

Quelque estime que les Spargiriques inspirent pour le magistere de Perles, on ne sauroit cependant se dispenser de dire que toute la vertu des Perles est détruite par ces préparations; car les Perles ayant été rassasiées par les acides, dont on s'est servi pour les dissoudre, elles ne sont plus capables d'absorber les acides qu'elles pourroient rencontrer dans les prémieres voyes, & alors elles n'agiroient que comme une maniere de chaux qui incommode plus qu'elle n'apporte de soulagement. Il faut donc se contenter de les donner crûes en poudre pour détruire l'acide d'un certain genre & particulierement celui des femmes grosses, qui cause l'avortement.

Perles artificielles aussi belles que les naturelles, par Mr. Lemery, tome second, c. 1.

Prenez des semences de Perles des plus belles & des plus grosses, concassez-les & faites les dissoudre en eau d'alun, qui est tout le secret; puis pétrissez-les, & lavez la pate doucement avec eau distillée, pétrissez-les encore une fois avec l'eau de fleurs de feves, & faites les digérer dans le fumier l'espace de quinze jours; quand elles seront en consistance de pâte, vous en formerez des Perles avec un moule d'argent, & vous les percerez avec un poil de pourceau, vous les suspendrez en un alembic bien bouché, afin que l'air ne les altere pas: puis vous les ferez cuire de la sorte.

Enveloppez les chacune à part dans une feuille d'argent, puis fendez un barbeau par le milieu, & mettez les dedans; faites un pâté de ce barbeau avec de la farine de froment, & faites le cuire au four comme du pain; si elles n'ont pas assez de lustre, faites de l'eau d'une espece d'herbe nommée gratuli avec six onces de Perle en poudre, une once de salpêtre, deux onces d'alun de roche & litarge d'argent. Les Perles étant faites, vous les échaufferez un peu, & les éteindrez dans cette composition, puis vous les secherez & relaverez réïterant cinq ou six fois.

Pour les durcir.

Prenés de la calamine en poudre une once, de vitriol une once, blanc d'œuf battu & réduit en eau, mélez le tout & faites le distiller; il en sortira une eau claire avec laquelle, & de la farine d'orge bien subtile, vous ferez une pâte, dans laquelle vous mettrez cuire vos Perles artificielles dans un four.

Pour contrefaire les Perles.

Vous contreferez des Perles en cette maniere: prenez les petites pierres blanches des têtes & yeux des poissons, lesquels vous nettoyerez, & ferez sécher, pulverisés & mélés d'aubin d'œuf en les écumant, & les agitez jusqu'à ce qu'ils soient assez épais pour en faire une masse, de laquelle vous ferez de petites Perles. Tandis que la matiere est fraîche, recente & traitable, passez par le milieu pour y faire un trou, un fil de soye de pourceau; enfin quand vous les aurez faites sécher, vous les ferez cuire dans du lait de vache, & les ferés encore sécher en lieu où elles soient à l'abri du soleil & de la poussiere, jusques à ce qu'elles soient parfaitement endurcies, vous verrés des choses qui vous pourront agréer.

Maniere ordinaire de faire les Perles fausses.

La matiere propre à colorer les Perles, que les ouvriers appellent essence orientale, se prépare de la maniere suivante. On enleve les écailles d'un petit poisson, qu'on nomme able, ou ablette, en latin *albula*, puis on les met dans un bassin plein d'eau claire, où on les frotte comme si on vouloit les broyer. La matiere qui s'en détache, donne à l'eau une couleur argentée; on verse cette prémiere eau dans un grand verre; on en jette de nouvelle sur les écailles, on les frotte de nouveau, & l'on verse encore l'eau dans un second verre, lorsqu'elle a pris une couleur brillante. On réitere la même opération jusqu'à ce que l'eau ne se teigne plus. On laisse rasseoir pendant dix ou douze heures celle qu'on a versée dans les verres. La matiere argentée s'étant précipitée au fond, l'eau qui la surnage reste claire; alors on la verse par inclination, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus dans le verre qu'une liqueur épaisse à peu près comme de l'huile, & d'une couleur approchante de celle des Perles. C'est ce qu'on appelle essence d'orient.

On mèle cette liqueur avec un peu de colle de poisson, & l'on s'en sert pour vernir extérieurement des grains, soit de cire, soit d'albâtre, soit de verre; mais comme ce vernis n'est pas à l'épreuve de l'humidité, & qu'il se décharge souvent sur la peau surtout pendant la chaleur, le remede le plus simple à ce défaut est de se servir de grains de verre creux très-minces, & de couleur de gyrasole, ou de couleur bleuâtre. On soufle dans ce grain par le moyen d'un chalumeau une petite goutte d'essence d'orient. Puis le prenant avec deux doigts, on le tourne, & on l'agite pendant quelques instans, pour faire étendre la liqueur, sur toute la superficie intérieure des parois. Ensuite on met ce grain avec plusieurs autres dans une corbeille, où on les remue tous ensemble, jusqu'à ce qu'ils soient secs, & enfin on les remplit de cire pour leur donner plus de poids, & de solidité.

Il ne faut pas garder plusieurs jours l'essence orientale, particulierement en Eté, parce qu'elle se corrompt aisément, elle devient puante, & sa couleur s'altére si considerablement, que tout l'argenté disparoît.

Au lieu d'able, on pourroit peut-être employer d'autres animaux, tels que sont les insectes qui se logent dans les livres rarement feuilletés, ou certains papillons argentés. En effet ces deux sortes d'animaux fournissent des matieres qui paroissent analogues à l'essence orientale dont nous avons donné la préparation. *Acad.* 1716.

PERLURES. Ce sont des grumeaux qui sont le long des perches & des andouillers de la tête d'un cerf, d'un daim & d'un chevreuil; mais ils ne vont pas jusqu'au bout des andouillers.

PERROQUET. C'est un oiseau dont le plumage est de différente couleur; celle qui domine ordinairement est le verd, qui est diversifié par le rouge, le jaune & le noir; il a le bec gros, fort & divisé en deux parties dont l'inférieure est courte, mais la supérieure est longue, recourbée en crochet & mobile. C'est la couleur ou la grosseur qui forme les différentes especes des Perroquets. On nous les apporte des Indes, de Malabar, de l'Ethiopie & des autres pays chauds. On les nourrit ici de fruits, de grains, de pain trempé dans du vin & de plusieurs

autres choses ; mais il faut prendre garde de ne leur point donner du persil, c'est un poison pour ces oiseaux. Quand on se donne la peine de les instruire, ils apprennent à parler, à chanter, & à contre-faire la voix de plusieurs animaux.

Vertus du Perroquet.

Sa chair cuite & le bouillon qu'on en fait, sont bons pour les épileptiques. Sa fiente desséchée & prise en poudre est propre pour fortifier les nerfs, dans les convulsions. La dose est depuis un demi-scrupule jusques à une demi-dragme.

PERSICAIRE. Curage, poivre d'eau. Cette plante est de deux especes : la prémiere qu'on appelle simplement curage, est fort utile dans les maladies du bas ventre causées par inflammation. On donne la décoction dans le cours de ventre & dans la dissenterie, sur-tout lorsqu'on soupçonne quelque ulcere aux intestins. Elle est fort utile aussi dans les maladies de la peau, parce que le curage est déterfif & astringent, on le donne en tisanne à ceux qui ont la galle, la gratelle, ou autres indispositions semblables.

La seconde espece qu'on appelle poivre d'eau a plus de vertu que la prémiere. Son eau est spécifique pour la gravelle, & pour les glaires des urines. La dose de cette eau est de deux ou trois onces. On use du poivre d'eau en lavement, pour le tenême & la dissenterie ; mais il faut prendre en même-tems, un gros de sa poudre, delayée avec de gros vin, réduit en sirop avec du sucre.

On fait bouillir une poignée de feuilles de cette plante, un bouillon seulement, dans une chopine d'eau de veau, pour lever les obstructions des visceres, & guérir l'hydropisie, & la jaunisse. Comme cette plante est un bon fondant, on l'applique sur la goutte, pour en dissiper l'humeur, aussi-bien que les enflûres œdemateuses. On applique un peu chaudement l'herbe bouillie, ou des linges imbibés de sa décoction, sur les jambes, les cuisses, & autres parties enflées.

L'une & l'autre espece sont propres, pour arrêter la gangrêne, pour nettoyer la pourriture & les vers, & pour manger la chair baveuse des vieux ulceres.

Cette plante est très commune dans les prés, dans les marais, & au bord des eaux.

PERSIL. C'est une plante, dont il y a plusieurs especes, savoir le Persil commun ou des jardins, en latin *apium hortense & petroselinum*. Le Persil de Macedoine, en latin *apium & petroselinum Macedonicum*. Le Persil des marais, ou ache, ou celeri, en latin, *apium palustre & elcoselinum*. Le Persil sauvage, en latin, *daucus Creticus*.

Description du Persil des jardins. Il a les feuilles du bas de la tige vertes, crenelées, ou découpées en façon de scie, & celles du haut des branches seules, longues & pointues. Sa tige est de la hauteur d'une coudée, ronde, garnie de petites branches, au sommet desquelles est la fleur blanche, en petits bouquets. Sa graine est fort menue. Sa racine est assez grosse. Le simple sent bon.

Lieu. On cultive cette plante dans tous les jardins. Elle fleurit en Juin, & la graine paroît en Juillet.

Propriétés. Le Persil appaise & modere les chaleurs de l'estomac, & resout les duretés des mammelles, causées par le lait. Si on le mange crû ou cuit, il provoque l'urine. La décoction de l'herbe & de sa racine prise en breuvage sert de contrepoison, parce qu'elle excite le vomissement, elle resserre néanmoins le ventre. Sa graine est aussi bonne pour faire uriner.

Vertus du Persil.

Un cataplâme fait de feuilles de Persil avec de la mie de pain blanc, guérit les dartres, resout les tumeurs des mammelles & fait perdre le lait aux femmes accouchées.

Le jus tiré avec du vinaigre, & mêlé avec très-peu de sel, aide à faire accoucher les femmes qui sont en travail. L'usage du Persil ôte la puanteur d'haleine ; c'est pourquoi ceux qui veulent hanter les grandes compagnies, & qui ont mauvaise haleine, doivent être munis de feuilles recentes de Persil, pour mâcher ou retenir en la bouche.

La racine du Persil s'employe dans les bouillons & dans les tisannes apéritives. Les feuilles broyées entre les doigts, ou pilées s'appliquent avec succès sur les blessûres & les contusions, il faut y ajoûter un peu d'eau de vie. La décoction de la racine est utile dans la petite verole, & dans les fievres malignes. La semence de Persil, est une des semences chaudes majeures.

Autres vertus du Persil.

Les perroquets meurent, lorsqu'ils mangent du Persil. Si on veut casser des verres à boire ou d'autres, en les lavant, il faut se servir d'eau, où l'on ait laissé tremper du Persil, quelque peu qu'on appuie sur le verre en le rinçant, on ne manque point de le casser.

Culture du Persil.

Les gélées étant passées, vous semerez le gros & petit Persil, le panaché & frisé en terre labourée profondément & bien amendée, afin qu'il produise de longues & grosses racines, il se seme par rayons sur des planches, quatre rayons à chaque planche, puis la terre étant rabatue dans les rayons, & le gueret bien redressé, on semera de l'oignon par dessus que l'on enterrera avec les dents du râteau, en frapant doucement sur la planche. Tout étant bien redressé derechef, & les sentiers nettoyés, vous mettrez sur chaque planche environ la hauteur de deux doigts de petit fumier de vieille couche, tant pour amender la terre, que pour empêcher que la pluye ou les arrosemens ne l'abbattent, & ne la fassent crevasser.

Or d'autant que la graine de Persil est un mois dans terre sans lever, l'oignon aura le loisir de s'accroître, & de prendre assez de force pour être replanté : quand vous l'arracherez pour le replanter, cela servira de labour & de sarclement au Persil, & par ce même moyen, comme il sera déja fort, vous pourrez l'éclaircir où vous verrez qu'il profitera mieux, vous couperez la feuille, quand vous en aurez besoin, sans que la plante en puisse souffrir aucun dommagé.

Les racines se laissent dans terre, & l'on n'en prend qu'au besoin, à cause qu'elles grossissent toûjours, même durant l'Hiver : vous en leverez pourtant ce que vous croirez en avoir affaire, de crainte que la terre se trouvant scellée de la gélée, vous n'en puissiez avoir dans la nécessité.

Pour la graine, vous en laisserez monter quelque bout de planche, & ne l'arracherez que tout ne soit mûr, la laissant sécher comme les autres.

Description du Persil de Macedoine.

Il ressemble fort au précedent, on en peut cependant connoître la difference en ce que les feuilles du Persil de Macedoine sont plus amples & plus decoupées ; & que sa semence est plus menue & plus odorante.

Lieu. Cette plante croît en Macedoine.

Proprietés. Le Persil de Macedoine est apéritif, il provoque l'urine & excite les mois aux femmes ; il chasse les vents & empêche l'effet du venin. La semence du Persil de Macedoine entre dans la composition de la thériaque.

Sa culture. Elle est la même que celle du cerfeuil, il faut pourtant observer que la graine n'est pas si longtems à lever, & qu'il ne se mange qu'étouffé sous le fumier, ou sous des pots de grés, comme la chicorée.

Le Persil de Macedoine est une de nos fournitures de salade d'Hiver, qu'il faut faire blanchir, tout de même que la chicorée sauvage, c'est-à-dire qu'à la fin de l'Automne on en coupe toutes les feuilles, & ensuite on couvre de grand fumier sec, ou de paillasson, la planche où il est, ensorte que la gélée ne puisse pas penétrer, & par ce moyen ce qu'il repousse est blanc, jaunâtre, & tendre. On le seme au Printems assez clair, parce qu'il fait beaucoup de grands feuillages, & on en recueille la graine à la fin de l'Été. C'est une plante assez rustique & qui se deffend fort bien de la séchéresse sans demander de grands arrosemens pour que la graine se leve promptement.

Description du Persil des marais. Il a les feuilles luisantes de couleur verte, obscure, fort divisées & découpées à l'entour, beaucoup plus grandes & plus fortes que celles du Persil commun. Sa tige est haute d'un bon pan, elle sort des racines minces & subtiles, lesquelles poussent quelques branches qui portent à leur sommité des mouchets plus menus que ceux de la cigûe, quoiqu'ils soient semblables. Sa racine ressemble à celle du cumin, elle est longuette, âcre, subtile & odorante.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux aquatiques. Elle fleurit en Juin, & donne sa graine en Juillet & Août.

Proprietés. Le jus purifie & nettoye les ulceres malins, particulierement de la bouche & du gozier. Pline assûre que l'âche est bonne contre le venin des araignées. *Voyez* le mot Ache ou celui de Calari.

Description du Persil sauvage. Il pousse une tige de la hauteur d'un pan ou plus grande. Les feuilles qui sont proche de la racine sont semblables à celles de l'âche, & celles de dessus sont plus minces, & découpées presque comme celles du fenouil. Sa tige est semblable à celle de la pastenade, à la cime de laquelle & des branches, il y a des bouquets de fleurs blanches & odorantes, & presque semblables à celles du daucus, ou carrote sauvage.

Lieu. Cette plante croît dans les plaines de Toscane, dans les lieux qui ne sont pas cultivés. Elle fleurit en Juin.

Proprietés. Il est fort cordial ; son jus rompt la pierre & vide la gravelle, purge le foye, la rate & les reins de tout le phlegme, sa graine prise en breuvage, aiguise la vûe, & fait venir les mois aux femmes.

PERTE de sang. *Voyez* Sang.

PERVENCHE, en latin, *pervinca.* C'est une plante, dont il y a deux especes. La seconde espece ne differe de la premiere que nous allons décrire, qu'en ce qu'elle a toutes ses parties beaucoup plus grandes.

Description de la Pervenche. Cette prémiere espece produit des sarmens menus, de la grosseur d'un jonc. La figure & la couleur de ses feuilles approchent de celle du lierre, mais elles sont plus petites & couchées sur la terre. Aux pieds des tiges des feuilles, au commencement du printems, naissent des fleurs bleues & agréables, qui ont cinq feuilles égales, enfermées comme un vase verd. Elle n'est jamais sans feuilles.

Lieu. Cette plante croît dans un terroir gras, dans les bois. Elle fleurit en Mars & Avril.

Propriétés. La Pervenche est astringente, & fort amere ; ses feuilles tant en decoction qu'autrement, arrêtent toutes sortes de flux, soit de ventre, ou de crachement de sang, ou flux menstrual, même elles suppriment les fleurs blanches, après les avoir purgées, nettoyées & évacuées. Qui plus est, vous arrêterez le flux de sang par le nés, si vous broyez ses feuilles & les mettez dans le nés, ou si vous en faites un colier à l'entour du cou, ou un chapeaux sur la tête, ou si vous en mettez sous & sur la langue. Ses feuilles mâchées appaisent la douleur de dents. Enfin la plante mise dans un tonneau pendant quelques jours clarifie le vin troublé.

PESCHE, fruit du pescher. *Voyez* Pecher.

PESCHER ou prendre du poisson. *Voyez* Poisson.

PES

PESER beaucoup. C'est quand une bête enfonce beaucoup de ses pieds dans la terre, c'est une marque qu'il a grand corsage.

PESSAIRE. C'est un médicament solide, de figure pyramidale, & long d'un doigt, ou environ, qu'on introduit dans la matrice. Il faut attacher un petit ruban à un bout du Pessaire, pour le retirer quand on le juge à propos.

On fait des Pessaires avec des racines, ou avec du bois léger, comme avec le liége, ou autres semblables; avant de les introduire, on les oint avec un liniment composé de drogues appropriées à la maladie de la matrice.

Liniment des Pessaires pour provoquer les regles.

Prenez un gros de myrrhe, & autant d'aloës, huit grains de camphre, quatre grains de castoreum, un scrupule de safran. Ayant réduit le tout en poudre, faites lui prendre corps avec une once & demi d'onguent d'althea ; ensuite vous y ajoûterez deux gros de sperme, ou blanc de baleine, & six gouttes de succin, pour chaque liniment.

Liniment des Pessaires pour abbatre les vapeurs de la matrice.

Mélez ensemble d'onguent martiatum trois dragmes, & autant d'huile de câpres, d'huile laurin deux gros, & d'huile de jay une dragme & demi : oignez le Pessaire de ce liniment, introduisez-le dans la matrice, il produira en peu de tems un très-bon effet.

On pourroit ajoûter encore un grain d'ambre, de musc, ou de civette ; parceque ces aromates étant remplis de souphre, & de sels volatils, ils peuvent lever les obstructions de la matrice, qui causent les vapeurs.

Liniment pour les Pessaires astringens qu'on employe pour arrêter le flux trop abondant des regles.

Réduisez en poudre subtile corail rouge préparé, pierre hématite, & terre sigillée, de chacun deux dragmes ; myrtilles, roses rouges & balaustes, de chacun une dragme. Incorporez le tout avec trois onces de cerat de Galien, ou à son défaut avec deux onces de cire blanche, & demi once d'esclanum ; ajoûtez-y autant de cotton qu'il est nécessaire, pour faire un mélange dur, & propre à mettre dans de petits fourreaux de linge, ou de tafetas bien délié.

Ces petits fourreaux sont une autre sorte de Pessai-

res dont l'usage est fort fréquent ; parce qu'ils doivent avoir plus de vertu que les premiers, étant remplis de matieres, qui peuvent agir plus long-tems & avec plus de force, que les linimens qu'on applique seulement sur la superficie des autres Pessaires. Quand on fait ces petits fourreaux, il faut avoir soin que la couture soit bien unie & bien applatie, afin qu'elle ne blesse pas le cou de la matrice, quand on les introduit, & presser de maniere le médicament dont on les remplit, qu'ils soient assés solides, pour être introduits facilement.

PESSE ou PIGNET.

Description. La Pesse ressemble au sapin ; ensorte qu'il y a peu de différence entre eux quant à la longueur, à la grosseur, & aux feuilles qui sont minces, longuettes, dures, piquantes, épaisses & rangées en peigne.

Les rameaux croissent des deux côtés, aussi-bien que les feuilles, en forme de croix ; mais les feuilles de la pesse sont beaucoup plus obscures que celles du sapin, outre que l'écorce de la Pesse est noirâtre & souple, & celle du sapin est blanchâtre & aisée à se rompre. Les branches de la Pesse ont d'ordinaire la pointe plus tournée contre terre que celles du sapin, les pommes sont longues d'un pan, avec des écailles plus menues que celles des pins, il produit sa racine entre le bois & l'écorce.

Lieu. Elle naît sur les montagnes, & dans les bois. Le fruit est mûr en Septembre.

Proprietés. Elle est séche & astringente comme le pin, sa racine échauffe, elle a les mêmes propriétés que le pin, quoique sa racine soit noire. *Voyez* SAPIN.

PESTE. C'est une maladie contagieuse qui enleve en très-peu de tems une infinité de monde. Elle est un des trois fleaux que Dieu envoye aux hommes pour les punir avec plus d'éclat. Les remedes dont on peut se servir en tems de Peste, sont de deux sortes, les uns sont propres pour ceux qui ne sont point attaqués de cette maladie & qui veulent s'en préserver, on les appelle préservatifs, dont il y en a d'externes & d'internes ; les autres remedes sont pour ceux qui sont atteints de la Peste, on en peut faire aussi deux classes que l'on distingue de la même maniere en internes & en externes.

Nous allons rapporter différens préservatifs, nous traiterons ensuite des remedes spécifiques, & enfin nous donnerons quelques moyens pour purifier les lieux où la Peste a fait du ravage.

Préservatifs externes contre la Peste.

En tems de Peste, on porte autour de soi de la poudre de crapaud, ou un crapaud, ou une araignée en vie, (enfermée en quelque vaisseau commode,) ou de l'arsenic, ou quelque semblable substance venimeuse, qui attire à soi l'infection de l'air, qui autrement pourroit infecter la personne qui le porte, & cette même poudre de crapaud attire à soi tout le venin d'un charbon pestilentiel.

Pour faire la poudre de crapaud.

Prenez jusqu'à trois ou quatre gros crapaux, sept ou huit araignées & autant de scorpions, où vous les laisserez quelque-tems, ajoûtez-y de la cire vierge, & bouchez bien ce pot, faites un feu de roue jusqu'à ce que tout soit en liqueur, & lors qu'il le sera bien, il faut bien méler le tout avec une spatule & en faire un onguent qu'on met après dans une boëte d'argent bien bouchée que l'on porte sur soi, étant très-assuré que tant qu'on la portera, on ne sera jamais infecté de la Peste.

On doit choisir les grosses araignées noirâtres, marquetées de taches jaunes. Il faut en enfermer trois ou quatre toutes en vie dans un nouet, & les suspendre au cou. Elles se conserveroient mieux, si elles étoient renfermées dans une boëte d'or, d'argent ou de fer blanc percée à jour de tous côtés.

Autre. Prenez parties égales de mercure cru, de sublimé corrosif, & d'arsenic. Incorporez bien toutes ces choses dans un mortier, & emplissez-en des canons de plumes que vous boucherez par les deux bouts avec de la cire. Vous les envelopperez dans du tafetas ou du linge fin, vous les porterez entre l'habit & la chemise des deux côtés.

Autre. Prenez quatre crapaux séchés, appliquez les sur les aînes & sous les aisselles.

Préservatif interne contre la Peste.

En tems de contagion, avant que de sortir de chez vous le matin, vous vous laverez la bouche d'eau & de vinaigre mélés ensemble, & puis vous mettrez en votre bouche la quatriéme partie d'une cuillerée de la susdite liqueur, & referrez les narines, afin que le cerveau libre de toute qualité extérieure se puisse plus aisément imbuer & arroser de la vapeur & haleine détenuë en la bouche. Il sera bon aussi d'en laver quelquefois les émonctoires des membres principaux, comme les temples, & les aînes, parties rares & laxes entre autres, de maniere que pour cette cause on tient qu'elles sont les plus sujettes aux injures de l'air infecté ; & afin qu'elles soient encore mieux préservées de Peste, l'usage de la boule d'argent percée en plusieurs lieux sera familier, en la concavité de laquelle il faudra tenir un morceau d'éponge toûjours imbu de cette liqueur, & par ce moyen je me suis, Dieu merci, beaucoup de fois préservé de toute épidemie.

Autre. Prenez trois onces de sucre dissous en eau thériacale faite par infusion, parfaitement cuit, & de teinture de souphre une dragme ; il en faut faire des tablettes selon l'art, par l'usage desquelles j'en ai connu plusieurs qui ont été préservés de la Peste.

Autre. Prenez un ou plusieurs crapaux des plus gros que vous pourrez trouver, que vous mettrez dans un pot de terre non verni, que vous luterez bien & mettrez dans un four jusqu'à ce que le crapaud soit brûlé & réduit en cendre, de laquelle donnez le poids d'une dragme dans un verre de vin ; ce remede est bon, avant & après la Peste.

Autre. Prenez un carteron de noix, dont vous ôterez les coquilles & les zestes qui se trouvent entre l'amande ; prenez encore un carteron de figues, le quart d'une poignée de feuilles de rhûe, le poids d'un demi écu de sel. Broiez le tout ensemble en forme d'opiate que vous conserverez dans un pot de grez : prenez-en à jeun la grosseur d'une noisette.

Autre. Prenez quatre noix vieilles, deux figues grasses, vingt-huit ou trente feuilles de rhûe, un peu de myrrhe blanche, ou aloës, un peu de saffran, pilez-le tout avec de bon vinaigre ; faites-en de petites pillules comme des pois pour en prendre deux ou trois fois la semaine avant le repas.

Autre. Prenez de la rhûe, de l'absinte, de la graine de genievre bien menue, & émondée de ses cosses, & de l'angelique émondée de son écorce & de son bois, des cloux de gérofle, des noix muscades, de chacun une once. Concassez le tout grossierement dans un mortier, puis mélés ensemble dans une pinte du meilleur vinaigre & faites bouillir dans un pot neuf jusqu'à diminution d'un tiers ; puis passez-le & le laissez refroidir ; étant froid vous le mettrez dans une bouteille de verre, & vous en userez en la maniere suivante. Il en faut mouiller un linge qui

[illegible] [illegible] bien [illegible] un, [illegible] vous [illegible] un [illegible] le mal prend [illegible] attaqué [illegible]. Il en faut [illegible].

Autre. [illegible] c'est une herbe [illegible] aux, des [illegible] de l'ormeau [illegible]; au mois de May [illegible]. Prenez de cette herbe [illegible] pendant six heures, [illegible] entre deux [illegible], & à l'instant mettez-la distiller [illegible] le bain-marie, prenez de cette eau trois doigts dans un verre [illegible], c'est un vrai préservatif, & si on est attaqué de Peste, incontinent il l'a fait sortir sans danger.

Autre préservatif pour les pauvres sous le nom de vinaigre d'Er[illegible].

Prenez feuilles [illegible], & de sauge étroite, de chacun une once & [illegible], & [illegible] onces & demi de feuilles d'[illegible]. Ayant bien lavé ces herbes dans de l'eau de fontaine, il faut les couper en petits morceaux fort menus, les bien piler dans un mortier, puis les mettre dans un pot de terre neuf & verser par dessus une chopine de vinaigre le plus fort que vous pourrez trouver. [illegible] & bouchez bien les jointures [illegible] vingt-quatre heures, après [illegible] vous [illegible] le vinaigre des herbes par une forte expression & après l'avoir [illegible] dans le pot, vous ajouterez une once de bon [illegible] en poudre & vous boucherez bien le pot pour le laisser encore tremper pendant vingt-quatre heures. Puis vous le coulerez encore une fois & vous le garderez dans un vaisseau de verre bien bouché. Dans le tems de Peste, il en faut prendre tous les matins une cuillerée [illegible] grosseur d'un pois de thériaque. Si on se sentoit attaqué de la Peste, il faudroit en prendre quatre cuillerées de la grosseur de quatre pois de thériaque, demeurer ensuite quatre heures sans manger & se promener lentement.

Autre préservatif pour les pauvres.

Prenez une petite poignée d'[illegible], & autant de feuilles de rhue, exprimez en le jus [illegible], puis l'ayant mêlé avec [illegible] ou quatre cuillerées de votre urine, [illegible] à jeun. On prétend que cette espèce d'antidote est infaillible contre la Peste.

Autre. Manger un peu de rhue avec du beurre sur [illegible] pain, ou avec du fromage d'un goût piquant, & d'une odeur forte, & beuvez ensuite un bon verre de vin clairet.

Signes qui paroissent lors qu'on est attaqué de la Peste.

Le malade a une grande fièvre, le visage enflammé, [illegible], peu de chaleur au dehors & beaucoup au dedans. Il ressent des maux de cœur, sur-tout au commencement de la maladie, & de grandes douleurs de [illegible]. [illegible] il tombe dans des reveries & [illegible].

Autres remedes contre la Peste.

Lorsque ces signes paroissent, il faut d'abord [illegible] le malade [illegible], & [illegible] quelque [illegible] noisette [illegible] & [illegible] lui [illegible] dans quelque liqueur [illegible] bouillon.

Lorsque le bubon sera formé, appliquez dessus du [illegible], [illegible] la cendre, [illegible] de [illegible] vieux [illegible] de [illegible], [illegible] pain [illegible] coupé dans [illegible] peut [illegible] de ventouses pour l'attirer.

Ce qu'il y a de principal à [illegible] dans ces occasions, [illegible] procurer la sortie de la matiere qui est renfermée dans le bubon, c'est pourquoi [illegible] l'ouvrir avec une lancette, lorsqu'on voit [illegible] du pus [illegible] à suppurer, & ne pas tenter cette suppuration par des cataplasmes & autres suppuratifs, car pendant qu'on s'amuseroit à tous ces remedes la matiere pestilentielle pourroit rentrer, & causer la mort. Mais après l'ouverture du bubon, il faudra faire un digestif pour faire suppurer, nettoyer & adoucir la saignée, de la maniere dont on va l'enseigner.

Digestion qui doit être employée après l'ouverture du bubon.

Prenez de thérébentine, jaune d'œuf, esprit de vin, & huile rosat, ce que vous jugerez à propos. Mêlez tout cela ensemble, & faites en un cataplasme, que vous appliquerez sur le bubon, & vous le laisserez pendant vingt-quatre heures, ensuite vous continuerez à mettre un semblable cataplasme soir & matin jusqu'à que la tumeur ait suffisamment suppuré. Prenez garde de ne [illegible] pas fermer la Playe avant que les impuretés n'en soient entierement évacuées. [illegible] sont, vous y appliquerez l'emplâtre suivant.

Emplâtre pour fermer la playe du bubon.

Prenez ce que vous jugerez à propos de thérébentine [illegible], [illegible], mêlez tous ces drogues ensemble pour en faire un emplâtre que vous mettrez sur la playe du bubon.

Remede pour faire percer le bubon.

Prenez un gros limaçon rouge, fendez-le en long, & appliquez-le sur le bubon, il percera en peu de tems.

Autre remede pour la Peste.

Dès que l'on [illegible] attaqué, il faut se mettre au lit bien chaudement, une tuile ou caillou chaud aux pieds, [illegible] prendre [illegible] la drogue pectoral, sans regarder si depuis peu on a mangé ou non, en [illegible] prendre un lavement d'une chopine de cette drogue tiede, & y mettre [illegible] de [illegible] jaune, [illegible] heures après [illegible] bouillon de huit cuillerées, ou de l'eau tiede.

Nota. La drogue est le vin [illegible] trempé la pâte noire, ou autrement remede universel, ou pastoral. Après le lavement on prendra trois prises de la même drogue, de quatre cuillerées chaque prise, de 3. heures en 3. heures, deux heures après chaque prise on prendra un bouillon de huit cuillerées, ou autant d'eau tiede.

Après que l'opération aura cessé, on prend deux œufs frais & du [illegible], ou bien un biscuit au sucre, si le malade a soif pendant l'opération du remede on lui donnera de l'eau & du vin.

Si [illegible] lui prend de dormir, qu'il dorme, le remede n'en opérera que mieux.

La fievre d'ordinaire cesse, & le mal de tête en 24. heures; si ne cesse, & toutes sortes [illegible], [illegible] tous les matins quatre [illegible] même [illegible], & un bouillon deux heures [illegible] jusqu'à parfaite guérison, qui ne [illegible] pas, [illegible] [illegible] si on fait suer le malade, en la maniere qu'il sera dit ci après.

Si la Peste doit sortir, elle sortira d'ordinaire en 4. heures après la médecine ; si la plupart elle ne sortira pas, le remede dissipera l'humeur. Si le bubon paroît, ou les charbons, on les ouvrira d'un coup de rasoir en croix, sans les attendre venir à suppuration ; on appliquera, dessus un emplâtre d'onguent divin, dont la composition se trouve en son lieu, & au milieu de la croix une tente trempée dans cet onguent fondu dans une cuiller d'argent, ou de cuivre, si après la fievre cessée, elle revenoit, ou mal à la tête, ou ailleurs, qu'on prenne un lavement *ut suprà* & 2. cuillerées de ladite drogue en même-tems, & 2. heures après un bouillon, & toutes les douleurs cesseront dès que le remede aura operé.

La plûpart comme on a dit, dès la prémiere médecine se trouveront sans fievre & sans douleur, si la Peste sort, elle ne sera ni douloureuse, ni venimeuse, non plus que les cloux des enfans.

Pendant tout le mal, si on est alteré, on mettra 4. cuillerées de la drogue dans une pinte de breuvage ; si on n'est pas alteré, on en mettra 3. & plus on boira, & plûtot on sera guéri. Cela se doit observer pour toutes sortes de maladies, cette drogue ne donne au breuvage ni couleur, ni saveur, & on peut la mettre dans de l'eau crûe qui sera aussi bonne que la tisanne.

Pour suer. Pour guérir sûrement & promptement, qu'on se fasse suer le lendemain de la prémiere médecine, dans un tonneau ou barique couverte si on en a, qu'on y entre tout nud couvert d'un drap ; qu'on prenne 4. onces d'eau de vie dans une écuelle de terre, où le malade mettra le feu, & l'entretiendra remuant l'eau de vie enflâmée avec un bâton ; ou bien que le malade, s'il est foible, se tienne au lit, qu'on prenne 2. pains tout chauds d'une livre chacun, qu'on les coupe de travers, par la moitié, qu'on jette sur la mie de chaque pain 8. onces d'eau de vie, qu'on applique une portion de ce pain sur l'estomac, 2. autres à la plante de chaque pié, & la quatrième séparée en deux, sous les deux aisselles, le tout enveloppé dans des linges. Qu'on tienne le malade bien couvert, & son visage aussi.

Si on est en lieu si pauvre qu'on ne puisse avoir de l'eau de vie, qu'on mette des bouteilles de terre pleines d'eau chaude, aux pieds & sous les aisselles ; si on ne peut avoir des bouteilles, qu'on mette des tuiles, ou des cailloux chauds, ou bien des écuelles de bois bouillies dans de l'eau, que l'on changera quand elles se refroidiront. Pour exciter la sueur au pauvres gens, fortifier le cœur & garantir de tout venin, on peut donner un verre de tisanne au malade, avant que de le faire suer, de [illegible] d'eau où aura bouilli trois onces de buis pulverisé, qui produit les mêmes effets que le gayac pour les maux veneriens ; quand on n'en donneroit pas, il guérira.

Nota. 1. Que ce remede seroit excellent pour l'Italie, Marseille & ailleurs, où ils font faire quarantaine aux hommes & vaisseaux qui viennent du Levant, qu'on soupçonne toujours de Peste. Faisant purger les hommes avec ce remede, la Peste paroîtra en 24. heures, s'il a à se trouver malade, après cela, il n'y a rien à craindre.

2. Pour la campagne & les pauvres gens, qui n'ont point de seringue, au lieu de lavement, qu'on use d'un suppositoire, fait d'un morceau de bougie ; de la longueur d'un doigt trempé dans du fiel de bœuf sechié à la fumée d'une cheminée, & puis mêlé avec du sel & du vinaigre ; cela operera presque comme un lavement. Faute de tel suppositoire, on peut se servir des communs, & quand on ne s'en serviroit point, ni des lavemens, on ne laissera pas de guérir [illegible] un jour ou [illegible]

Enfin il n'en mourra pas un seul de [illegible] pre, d'apoplexie, ni de paralisie [illegible] ce qu'on vient de dire dans cet article [illegible] le trouvera malade, mais guérira bien pl[illegible] on le fait [illegible] & qu'on lui donne les lavemens, ou suppositoires [illegible] viens de parler.

Remede sudorifique contre la Peste.

Prenez une cuillerée d'eau theriacale dans quatre onces de bon vin [illegible] dans de l'eau de chardon beni. Le malade doit supporter [illegible] sueur pendant deux heures, prendre après un grand bouillon & changer de linge. Les robustes en prendront une cuillerée & les foibles une demi-cuillerée.

Ce remede est employé pour les fievres violentes & pourprées, qui sont accompagnées de venin & corruptions d'humeurs & autres maladies desesperées, comme fausses pleuresies, peripneumonie, &c.

Autre remede contre la Peste.

Monsieur Tournefort dans son voyage du Levant nous apprend la maniere dont il se seroit traité lui-même, ou auroit traité ses amis, s'ils s'etoient apperçus du moindre bubon. „ Nous nous étions bien " précautionnés, dit-il avec vivacité, nous avions fait " en partant de Marseille provision de pierres à cau- " tere & certainement si le moindre bubon eut paru " sur notre corps, nous n'eussions pas manqué de le " cerner avec une lancette, de le scarifier & de le " couvrir de cette pierre pilée, afin de consumer au " plûtot une partie où il semble que se décharge la " plus grande force du poison, tandis que d'ailleurs " nous eussions mis en usage la thériaque, l'orvietan, " les gouttes d'Angleterre, & les autres remedes cor- " diaux & spiritueux, dont nous avions des boëtes " pleines. Il faut que la tartre émetique précede l'usa- " ge de ces remedes, & qu'on le reitere suivant le " besoin, sans differer de le donner dès le moment " que la tête est menacée ou qu'on sent la moindre " nausée. „ *Voyez* Voyage du levant, tom. [illegible] pag. 4[illegible].

Autre. Prenez un poulet ou un pigeon, ouvrez-le par le milieu, & mettez-le tout chaud sur la tumeur qui paroît. C'est un souverain remede.

Autre. Il faut appliquer un cataplâme de pain & de lait avec des jaunes d'œufs & un peu de saffran.

Remede éprouvé contre la peste.

Prenez de très-fort vinaigre 2. dragmes, du suc d'ail 2. dragmes de theriaque d'Alexandrie une dragme, mêlez-bien ensemble, présentez-le incontinent au patient & l'ayant pris, faites-le très-bien suer.

Emplâtre pour la peste, & les charbons.

Prenez 6. jaunes d'œufs, un cartoron de miel & une once de farine de froment, détrempez & mêlez tout ensemble, faites en un emplâtre que vous mettrez dessus le charbon ou peste : ayez soin de la changer de 6. en 6. Heures.

Contre la peste, les fiévres malignes & la petite verole.

Or fulminant, la dose est depuis deux grains jusques à six.

Teinture de lune, la dose est depuis six goutes jusques à seize.

Esprit ardent de Saturne, la dose est depuis huit goutes jusques à seize.

Teinture de Mars tirée par le sel armoniac, la dose est depuis quatre goutes jusques à vingt.

Antimoine diaphorétique, la dose est depuis six grains jusques à trente.

Bezoar

Bezoard mineral, la dose est depuis six grains jusques à vingt.

Ens veneris, la dose est depuis six grains jusques à un scrupule.

Stomachique de Poterius, la dose est depuis six grains jusques à trente.

Esprit de teste humaine, la dose est depuis quatre goutes jusques à vingt-quatre.

Sel [illegible] & sel de tartre donnés separement immediatement l'un apres l'autre, la dose est depuis quatre grains jusques à six de chacun.

Fleurs de sel armoniac, la dose est depuis quatre grains jusques à quinze.

Esprit volatil de sel armoniac, la dose est depuis six goutes jusques à vingt.

Esprit de sel armoniac, dulcifié, la dose est depuis douze goutes jusques à trente.

Esprit acide de sel armoniac, la dose est depuis quatre goutes jusques à [illegible].

Ambre gris, la dose est depuis demi grain jusques à quatre grains.

Essence d'ambre gris, la dose est depuis deux goutes jusques à douze.

Rapure de corne de cerf, en tisane.

Gélée de corne de cerf.

Eau de tête de cerf, la dose est depuis une once jusques à quatre.

Teinture d'antimoine, la dose est depuis quatre goutes jusques à vingt.

Eau spirituelle de canelle, la dose est depuis une dragme jusques à trois.

Huile ou essence de canelle, la dose est une goute.

Teinture de canelle, la dose est depuis demi dragme jusques à deux dragmes.

Gérofles.

Huile ou essence de gérofle, la dose est depuis une goute jusques à trois.

Huile de muscade, la dose est depuis quatre grains jusques à six.

Eau de chardon béni & de mélisse, la dose est depuis deux onces jusques à six.

Extrait de mélisse & de chardon béni, la dose est depuis un scrupule jusques à une dragme.

Oliban, la dose est depuis un scrupule jusques à une dragme.

Eau de mélisse composée ou magistrale, la dose est depuis une dragme jusques à une once.

Sels de chardon béni & de mélisse, la dose est depuis 10. grains jusques à un scrupule.

Vinaigre distilé, la dose est d'une demi cuillerée.

Teinture de sel de tartre, la dose est depuis dix goutes jusques à trente.

Sel volatil de tartre, la dose est depuis six grains jusques à quinze.

Elixir de proprieté, la dose est depuis sept goutes jusques à douze.

Fleurs de benjoin, la dose est depuis deux grains jusques à cinq.

Mirrhe, la dose est depuis dix grains jusques à un scrupule.

Teinture de myrrhe, la dose est depuis six goutes jusque à quinze.

Poudre de vipere, la dose est depuis huit grains jusques à trente.

Bezoard animal, la dose est depuis quatre grains jusques à vingt.

Antihectique de Poterius, la dose est depuis dix grains jusques à deux scrupules.

Huile de vitriol dulcifiée, la dose est depuis quatre goutes jusques à dix.

Eau de noix, la dose est depuis une once jusques à sept.

Extrait de noix, la dose est depuis un scrupule jusques à trois.

Peste & maladies venimeuses.

L'eau décrite ci-dessous remedie aux morsures des loups, des chiens enragés, ou d'autres bêtes, aux piqueures de scorpion, ou de serpent, au farcin des chevaux, & generalement à toute sorte de playe & venin tant des hommes que des bêtes. Elle sert de preservatif contre la peste & contre le poison, recevant seulement l'odeur de l'eau, ou mieux en en beuvant trois cuillerées le matin à la sortie du lit, & le soir en se couchant; & s'il arrive que le mauvais air, ou le poison se soit emparé de la personne, elle combat & le chasse dehors, en le jettant sur les parties moins importantes, & [illegible], où il est facile à traiter & à guérir de cette maniere que vous observerez generalement en toute [illegible].

De la façon d'user de ce remede.

Il n'est composé que [illegible] l'onguent ne sert que d'un emplâtre ou [illegible] par la bouche ou flairée [illegible], ou etuvant & bassinant les parties [illegible] la maladie venimeuse il en faut boire [illegible] plus de deux ou trois cuillerées le matin [illegible] au soir. Si c'est une simple playe [illegible] bassiner, & en cas que ce fut un froncle [illegible], ou peste, qui n'eut pas ouverture pour recevoir cette eau, il faut faire ouverture avec la lancette [illegible] la faveur de l'onguent [illegible] y appliquerez [illegible] bien lavé & [illegible]. Sur-tout [illegible] toutes les parties où vous appliquerez de cet onguent bien nettes sans cheveux & sans poil, ni aussi [illegible], & de réiterer & de renouveller du moins deux fois par jour.

Composition de cette eau merveilleuse.

Ayez quatre onces d'aristoloche ronde, & coupez-la en rouelles menues aprés en avoir ôté l'écorce, lavez-la trois fois dans du vin blanc, [illegible] avec huit onces de sucre fin, dans deux pintes de bon vin blanc; que [illegible] un pot verni, le tout bien couvert & luté, de sorte que la fumée n'en puisse sortir; faites-le bouillir à petit feu, jusqu'à la diminution d'un tiers, retirez le pour lors [illegible]. Etant refroidi, vous le coulerez par un linge [illegible] mettez l'eau dans une fiole pour vous en servir au besoin, & tenez-la soigneusement bouchée.

Cette eau ne doit pas être gardée, pour la prendre par la bouche, plus de huit jours; car elle devient trop amere, mais elle est toujours bonne à toutes les autres operations, & quoiqu'elle [illegible] facilement, elle ne laisse pas de produire ses effets en ôtant le moisi, prenant le net & pur.

Cette eau guerit encore des enflures de membres, & douleur de reins, de côté & autres, s'en frottant devant le feu, & appliquant sur la douleur un linge doublé en quatre, imbu d'icelle.

Autre. Prenez quatre onces d'huile d'ambre & autant de celles de thérébentine & d'aspic. Mettez ces trois huiles dans un matras bouché legerement au feu de roue ou petit feu, pendant cinq heures que votre huile ou essence bouillonne tant soit peu, jusqu'à ce que l'huile soit fort rouge, ce sera signe que l'union des matieres sera faite, pour lors versez cette huile ou essence dans une bouteille bien fermée pour le besoin.

Usage & dose. L'on en donne depuis quinze goutes

jusques à vingt aux plus robustes dans du vin blanc ou clairet. On aura soin de bien couvrir le malade qui suera prodigieusement ; etant bien en sueur, il faut l'essuier soigneusement avec du linge chaud. Pour les moins robustes & pour les femmes dix à quinze goutes. Pour les enfans, depuis cinq jusques à dix goutes, & en douze heures de tems la peste paroîtra ou s'évanouira par la transpiration, & pour empêcher qu'elle ne vienne, il ne faut que se frotter le nés & les oreilles de cette essence : & si un cheval se trouve fourbu, il faut lui en faire prendre une bonne cuillerée dans une pinte de vin blanc & le couvrir, il guérira. Cette essence est bonne pour toutes sortes de playes.

Autre remede pour la peste.

Dans deux livres d'eau faites dissoudre trois dragmes de gilla de Paracelse, faites prendre un grand verre de cette liqueur au malade aussi-tôt qu'il se sentira frappé de la peste : réïterez la même chose sept ou huit heures après, faites ensuite prendre les cordiaux ordinaires, & une légere nourriture.

Composition du gilla de Paracelse.

Faites dissoudre dans de l'eau de fontaine telle quantité de vitriol blanc que vous voudrez, filtrez cette solution par le papier gris, & après l'avoir fait évaporer jusqu'à pellicule, mettez-là dans un lieu froid pour la faire cristalliser.

Quand les cristaux seront formés, vous verserez l'eau par inclination pour la séparer des cristaux ; vous la ferez ensuite évaporer une seconde fois jusqu'à pellicule, & vous la mettrez dans un lieu froid ; vous continuerez la même opération jusqu'à ce que tout le vitriol soit reduit en cristaux.

Pour bien purifier le vitriol, faites jusqu'à trois fois les mêmes opérations qu'on vient d'enseigner.

Enfin vous réïtererez encore par trois fois les dissolutions & cristallisations dans de l'eau de scabieuse ou de chardon béni, ensuite vous ferez dessécher fort lentement les cristaux, & vous les réduirez en poudre que vous garderez dans un vaisseau de verre.

Vertus du gilla de Paracelse.

Nous dirons par occasion que c'est un puissant remede pour résister à la corruption, qu'il fait evacuer doucement par le vomissement toutes les mauvaises humeurs de l'estomac & des parties voisines. Il tue les vers & est fort bon contre l'epilepsie, les douleurs de tête, les catharres, & contre toutes les maladies de l'estomac qui viennent de l'abondance ou de la corruption des humeurs. On peut encore l'employer utilement dans les fievres tierces & quartes, le donnant dans un bouillon au commencement de l'accès. Si on le donnoit dans une petite infusion de séné, il feroit fort doucement son operation par le bas.

La dose est depuis vingt grains jusqu'à soixante.

Cordiaux ordinaires.

Ce sont les confections de jacinte & d'alkermes, le lait ou magistere de perles, la thériaque & le bezoard. On fait prendre ces cordiaux dans du bouillon, ou dans des potions cordiales. Le bezoard animal & l'ambre de vie agissent plus promptement & plus efficacement : c'est la raison pour laquelle on les doit plutot employer dans la Peste où le danger est fort pressant.

Remedes externes contre la Peste.

Tandis qu'on emploie les cordiaux pour pousser le venin du dedans au dehors, on doit se servir de quelques specifiques pour l'attirer au dehors. Pour cela on appliquera aux emonctoires & aux endroits où il paroit quelque bubon, les huiles d'araignées & de scorpions, des crapaux en vie, ou bien l'emplâtre magnetique.

Parfum pour les habits ou maisons infectées de la Peste.

Prenez une livre d'encens, deux livres de poix-résine, une demi-livre de bitume, une livre de cire, une demi livre de salpetre, quatre onces de souphre, quatre onces d'huile de genievre, & une once de stirax. Faites fondre toutes ces drogues ensemble, & quand elles seront bien incorporées, vous en formerez des boulettes, que vous jetterez dans un rechaut plein de feu pour le trasporter par-tout le lieu qui aura été infecté. Ce que vous réïtererez plusieurs fois après avoir donné de l'air à la chambre, en laissant les fenêtres ouvertes pendant plusieurs jours.

Autre parfum pour les pauvres.

Prenez quatre livres de cette suie de cheminée qui est luisante, pulvérisez-le mieux qu'il sera possible, prenez encore deux livres de poix-reline, deux livres de souphre, une livre de salpetre, & une demi-livre d'huile commune, faites fondre toutes ces drogues en les remuant avec un bâton, & quand elles seront fondues, vous y mêlerez le plus que vous pourrez de votre suie, après vous la laisserez refroidir. On le jette ensuite par petits morceaux sur des charbons allumés ou dans un réchaut. L'odeur en est fort mauvaise, mais elle n'en est pas moins bonne pour chasser le mauvais air.

PESTE. *Voyez* ELIXIR *de citron, élixir d'ail, élixir de santé.* HUILE *d'araignées.*

PET

PETREAU. C'est le sauvageon qui repousse du pié de quelque arbre que ce soit ; ainsi on dit, que les pruniers repoussent beaucoup de Petreaux.

PETRIFIER le bois. *Voyez* BOIS.

PETRIR. *Voyez* PAIN.

PETUN. C'est une plante à qui on a donné differens noms, voyez ce qu'on en a dit sous le nom de NICOTIANE, & ce qu'on en dira sous celui de TABAC.

PEU

PEUPLIER. C'est un arbre dont on distingue deux especes, savoir le Peuplier blanc & le Peuplier noir, qu'on nomme tremble. Quelques-uns font le tremble une espece differente du Peuplier noir.

Description du Peuplier blanc. Il est grand, haut & a le tronc gros. Son écorce particulierement celle des branches, est blanchâtre & lisse, ses feuilles sont comme celles de la vigne, larges & angulaires, velues & molles, vertes audessus & audessous, tirant sur le blanc ; c'est pourquoi il est appellé Peuplier blanc, & son bois est blanc aussi, & fort tendre.

Lieu. Cet arbre aime les lieux aquatiques.

Propriétés. Le Peuplier blanc a une qualité mêlée d'une essence aqueuse, tiede & d'une autre terrestre & subtile ; c'est pourquoi il a une vertu detersive. Son écorce prise en breuvage au poids d'une once, soulage la sciatique & fait uriner ceux qui ne pissent que goute à goute. Son suc tiede mis dans les oreilles en guérit la douleur, il a encore plusieurs qualités, que l'on ne décrit pas de crainte d'un mauvais usage.

Description du tremble ou Peuplier noir. Il est gros & grand, il a l'écorce lisse & grosse, de couleur grisâtre. Sa fleur est semblable à celle du lierre, un peu plus longue & plus large vers la queue, en aiguisant vers le bout. Ses boutons que l'on appelle communément les yeux, viennent à pousser à la fin de Mars & du mo[illegible] d'Av[illegible]; ils sont odorans & remplis d'une humeur vi[illegible]ueuse & jaune dont on fait un o[illegible]guent que l'on appel[illegible]e *populeum.*

Lieu. Il se plait aussi dans les l[illegible]eux marecageux au bord des rivieres, & sur les chaussées.

Propriétés. Les feuilles de Peuplier noir appliquées avec du vinaigre, sont très-bonnes aux douleu[illegible] de la goute. Sa semence bue avec le vin [illegible]lanc soulage le haut mal. La liqueur, qui sort du creux de son arbr[illegible], ôte les verrues, & meurtri[illegible]ures du corps, ses fleurs sont cha[illegible]es & ont [illegible]us [illegible]e vertu que [illegible] feuilles. On rendra les c[illegible]eux fort beaux, si après les avoir lavés, l'on se [illegible] de cette maniere de pommade.

Prenez autant d[illegible] boutons de Peuplier que de beurre frais, battez-les bi[illegible] [illegible] un mort[illegible]er, & les laissez quelqu[illegible] jour au sole[illegible], e[illegible]suite frottez-en [illegible] cheveux.

Culture du Peuplier.

Si l'on veut av[illegible] le pl[illegible]r de v[illegible]r un ar[illegible]e former en peu d[illegible] tem[illegible] [illegible]ne [illegible]ute & [illegible]e tige, on n'a qu'à planter des Peuplie[illegible]; c'est une [illegible]pece d[illegible] [illegible]s blanc, & quoi qu'[illegible] [illegible]ouatique, qui n[illegible]ime pas c[illegible]pen[illegible] l'eau autant que celui [illegible]'aune, il est facile à é[illegible]er par[illegible], pou[illegible] que l'e[illegible]roit où on le plante soit d'une nature [illegible]ort humide, car autrement il n'[illegible]itroit qu'imparfaitement.

Il se plait sur les bor[illegible]s des rivieres, le long des étangs & dans l'endroit des marais le plus [illegible]eve, & si l'on fai[illegible]t bien, on ne planteroit jamais de Peuplier trop près des prairies, à cause que la racine de ces arbres, en absorbe toute la meilleure substance, & que leur ombrage ne permet à l'herbe d'y venir que languissamment, & en petite quantité. Ce que je dis-là est fondé sur une trop longue experience pour en [illegible]uter. Ou bien si l'un ne se met guere en peine du tort que les racines du Peuplier peuvent faire aux prairies, & [illegible] ne veu[illegible]e seulement qu'[illegible]iter ce dernier incon[illegible]enient, on doit le planter du côté du couchant sur le bord des pr[illegible] qu'on souhaitera garnir de c[illegible] bois, & par ce mo[illegible] le Peuplier n'apportera aucun ombrage [illegible] l'herbe qui naitra proche [illegible], & pour mieux faire encore, enfor[illegible] que ni les racines ni l'ombre de ces arbres n'endommagent un pré, f[illegible] un bo[illegible] fosse tout du long, & plantez vos Peupliers du côté que je viens de dire, & vous serez sur [illegible]avoir pour lors, du foin & du bois.

Heureux sont ceux à qui les ruisseaux ayant leur [illegible] naturelle d[illegible] ce même côté, épargnent la peine [illegible] la [illegible]ense de creuser des fosses: ceux-là, d[illegible]je [illegible] que [illegible] le [illegible] des rivie[illegible] ou des étangs, [illegible]vent pla[illegible] [illegible] Peupli[illegible] à [illegible]oup sûr & dans l'espé[illegible] [illegible]tirer [illegible] peu de tems du [illegible], sans que les prairies q[illegible] sont voisines s'[illegible] trouvent endommagées, à [illegible] d[illegible] qui les séparera l'un de l'autre.

De la maniere de planter les Peupliers.

Ces arbres [illegible] p[illegible] de boutures, & le plant n'en est pa[illegible] [illegible]are. On [illegible] a au[illegible] a[illegible] des Peuplie[illegible] [illegible]u'à choisir les petit[illegible] branch[illegible] plus [illegible]ies [illegible] [illegible]ures de trois à quatre pieds, l[illegible] egui[illegible] par l[illegible] bas, & les ficher en terre, pour peu de bon fo[illegible] apres [illegible] qu'elles trouvent, [illegible]lles vi[illegible]nent fort [illegible], pou[illegible] q[illegible]on ne leur coupe point la t[illegible] [illegible]ar-

bre rend beaucoup de profit en peu de tems, & se debite comme je l[illegible] m[illegible]gne en parlant du commerce des bois.

P H A

PHASEOLE, haricot, en latin *phaseolus.*

Description. C'est une plante dont les feuilles sont semblables à celles du lierre, mais elles sont plus larges, plus molles & naissent trois à trois. Ses fleurs sont blanches, d'où naissent ensuite des gousses longues, aigues & vertes qui blanchissent en mûrissant. La graine qui est au dedans, ressemble aux reins des animau[illegible] [illegible]ui donne le nom de faverole ou de haricot.

Lieu. On les seme dans les champs & dans les jardins, on les plante en Avril, ils sont mûrs en Aout & Septembre.

Propriétés. Les jaunes & les rouges sont plus chauds que les autres, ils enflent l'estomac, & le tourmentent, mais [illegible]s e[illegible]ndrent quantité de sperme, & incitent à l'amour, sur-tout si on les mange avec du poivre long, de la galanga & du sucre, & encore davantage si on les cuit avec du lait de vache jusqu'à ce qu[illegible] se r[illegible]ent. Ils incommodent moins l'estomac étant [illegible]ngés avec de la moutarde, & si on les mange cruds ou verds, ils provoquent le vomissement.

P H E

PHELLODRYS.

Description. Cet arbre porte du gland. Il a la feuille [illegible]me le liege, c'est pour cela que les Grecs l'ont appel[illegible] *Phellodri*, l[illegible] [illegible]ne. Il a l'écorce & le bois comme le hêtr[illegible] ce qui fait que les Toscans l'appellent *carro[illegible]ugara*, c'est-à-dire, hêtre liege.

Lieu. Il croit dans les montagnes de Sienne & ailleurs.

Proprietés. Il a les vertus des arbres qui portent du gland, qu'on peut voir sous le nom de CHÊNE.

P H I

PHILLIREA. *Voyez* FILARIA.

PHILLON. *Voyez* PHYLLON.

P H R

PHRENESIE. C'est une reverie continuelle, inséparable [illegible] une [illegible] [illegible]gue & violente.

Elle derive directement, ou du cerveau, ou de la simpathie de l'estomac, ou [illegible]u diaphragme.

Lorsqu'elle vient d'une abondance de sang, elle n'excite qu'une simple inflammation, mais lorsqu[illegible] le vient d'une bile jaune, ou brulée, elle échauffe, & enflam[illegible] tout le cerveau.

Les causes externes sont de respirer un air fort chaud & [illegible]ec, d'[illegible] long-tems au soleil, de s'adonner à des exercices violens, de se baigner mal à propos, de se frotter rudement la tête, & la [illegible]ur trop couverte après le repas, de prendre de médecines trop fort[illegible], de retenir ses excremens, de manger par exces, de se mettre en colere & en furie, d'être blessé ou d'être tombé.

Les signes de la Phrénesie sanguine sont une fiévre continue, le visage & le tour des yeux rouges, un pouls élevé, une respiration difficile, un saignement de nés, rire plus qu'on ne pleure, avoir de la peine à parler, ce qu'on regarde paroit rouge, tantot on est assis, tantot couché, travaill[illegible] de grandes inquiétudes.

A la Phrenesie de bile jaune, ce sont à peu près les mêmes [illegible]nes que ci-dessus, sinon que tout paroit jaune à la vue, la langue est d'une même couleur, quelquefois un peu noire, seche & r[illegible].

Les signes d'une bile brûlée, ce sont furie & rage, parler à la volée & sans raison, vouloir toujours se lever & battre un chacun, arrachant tout ce qu'on trouve, la langue est noire, sèche & aride, l'urine est retenue, le pouls petit & fréquent, la respiration grande & rare, la mémoire perdue.

Les signes qui font connoître qu'elle est causée par un abscès dans le cerveau, ou en ses membranes, sont une douleur de tête lourde & pesante, des yeux rouges, ou jaunes, ainsi qu'ils paroissent en l'ophthalmie & le pouls va comme par ondes.

Il n'y a pas une de ces Phrénesies qui ne soit très-dangéreuse, mais la plus à-craindre est celle qui vient d'une bile brûlée.

La crise dans la Phrénesie arrive, ou par une sueur, ou par un flux de sang par le nés, par l'ouverture des hémorroïdes, ou par des tumeurs qui aboutissent autour des oreilles.

Les vieillards ne sont pas sujets à la Phrénesie, mais lors qu'ils y tombent, ils n'en échapent point.

La Phrénesie qui vient de la dure-mere, est dangéreuse, encore plus la pie-mere, & dérivant de la substance du cerveau, elle est mortelle.

De pleurer & de rire tout ensemble est un signe aussi mauvais, que quand on tombe dans la convulsion, s'il arrive quelque vomissement, soit jaune, ou rouge, ou verdâtre, & duquel on n'est point soulagé, c'est un présage funeste, ainsi que les urines claires & transparentes, comme aussi les selles lors qu'elles sont blanches; si un Phrénetique demande à boire qu'il a peine d'avaler ou qu'il suffoque en avalant, que la voix lui soit changée, que sa respiration soit entrecoupée, il approche de sa fin.

Toute Phrénesie se termine en diverses manieres, par la suppuration ou par la resolution, ou par les crises, ou par le changement en une autre maladie, comme est la létargie ou phtisie. Celle qui arrive par une crise parfaite est la plus sûre.

A la Phrénesie fort sanguine, fort bilieuse, l'on ne doit pas épargner au commencement les saignées, après en avoir tiré trois ou quatre fois du bras, si le malade ne s'en trouvoit pas soulagé, l'on saigner[illegible] du pié, même on la réitereta quelques jours après [illegible] cas qu'il eût assez de force pour la suporter. C[illegible]x qui sont plus avancés en âge, & ceux qui habitent vers le Nord, seront moins saignés que les autres. En tirant du sang, l'on sera de petites ouvertures, & de crainte que la veine ne s'ouvre, l'on y appliquera dessus un peu d'aloës en poudre, ou du poil de lievre brûlé, ou du mastic, ou du plâtre. On avertit sur toutes choses de ne point se servir de vessicatoires, ni des caustiques,mais l'on a vû par plusieurs experiences, qu'un ventouse sur la suture coronale a guéri quantité de personnes.

Que si la Phrénesie vient plus de la bile que du sang, il faudra purger dès le commencement avec une once & demi de casse mondee, mêlée dans deux verres de petit lait, on dans une decoction de deux onces de tamarins après le septiéme. Dans la même purgation, on ajoûtera demi-once de catholicon double. Les autres fois on la réiterera en l'augmentant de deux dragmes de diaprunis composé, ou d'une once de sirop de roses pâles.

On fait [illegible]oit par-là qu'il faut augmenter la purgation de jour à autre, & ne pas la donner si forte au commencemen[illegible] afin de ne pas remuer les humeurs. On se g[illegible]rdera bien d'en appliquer de froid su[illegible] [illegible] tête, d'autant qu'[illegible] repoussant le mal au dedans du cerveau, l'on jetteroit le malade dans un très-[illegible]anger, mai[illegible] on y pourra mettre un pigeon[illegible] ou un poulet, ou un petit chat [illegible] q[illegible] [illegible]ient vivans, [illegible]u'on fendra par le milieu L'on u[illegible] une tisann[illegible] faite

avec du chiendent, de racine de fraises, d'ozeille, de reglisse & de laitue, ou avec des pommes de renette ou avec du pourpier. De la même tisanne, on leur fera des lavemens en y ajoûtant du miel commun, ou trois onces de mie[illegible] de nenufar, & deux cuillerées de vinaigre. On t[illegible]mpera en même-tems des linges dans une décoction de camomille, de melilot, de pariétaire, de guimauves cuites dans autant de vin que d'eau, que l'on appliquera sur le ventre & sur les reins. Pour le regime de vie, on leur donnera de deux heures en deux heures des bouillons de veau, & de volaille dans lesquels l'on pressera quelques jus d'orange, ou de citron, où l'on y mettra du verjus, ou deux à trois goutes d'esprit de souphre.

Vers le cinquiéme jour, l'on commencera à leur donner des emulsions composées d'une once de semence froide, & de deux onces d'amandes douces battues dans une pinte de décoction de nenufar[illegible] ou de laitues, ou de pourpier, ou d'eau d'orge, ou de son. Après que l'on aura coulé ce mêlange, l'on y ajoûtera quatre onces de sucre, & entre le bouillon, l'on en fera prendre un verre, dans celui du soir, on y ajoûtera une once de sirop de pavot.

L'on n'ordonne ce sirop, qu'afin de rabattre les fumées, & de provoquer un dormir doux & paisible. Que si quelque personne conseilloit de donner soit l'opium ou le philonium, ou autre chose narcotique & somnifere, qu'on ne le fasse pas sans y apporter auparavant de grandes precautions.

Comme il est aussi de necessité que le malade soit soulagé par les urines, on lui frottera le nombril, & le conduit avec un peu d'huile de scorpion.

Pour guérir la Phrenesie qui procede de mal chaud, il faut appliquer sur la tête du malade le poûmon, ou la fressure entiere d'un mouton fraîchement tué; ou quelque poulet ou pigeon ouvert par le milieu du dos, & appliqué au lieu même, ou frotter le front & toute la tête d'huile rosat[illegible] vinaigre & populeon, ou avec jus de morelle[illegible] huile rosat & vinaigre.

Frontal pour la Phrénesie.

Il faut broyer ensemble six têtes de pavots blancs avec leur graine, & deux pincées de fleurs de nymphea; melez-y quantité suffisante d'eau rose & d'eau de laitue, pour en faire un cataplâme,que vous envelopperez entre deux linges, & que vous appliquerez sur le devant de la tête.

Autre. Prenez une poignée & demi de feuilles de laitue, demi-poignée de roses rouges, & demi-once de graine de pavot blanc, faites bouillir le tout ensemble dans l'eau commune, & lorsque la matiere sera reduite en pâte, broyez-là dans un mort[illegible], y ajoûtant demi-once de farine d'orge[illegible] autant de lait de femme, & un peu de sirop violat. Enveloppez [illegible]e cataplâme comme l'autre ci-devant, & appliquez le de même.

Autre. Remplissez un pot de terre ver[illegible]é, de rondette, ou lierre de terre[illegible] versez par-dessus du meilleur vin blanc tant que le pot soit plein. Laissez infuser à froid pendant cinq, ou six heur[illegible]; passez ensuite la liqueur avec forte expression & servez-vous en pour en bassiner & humecter les temples, & le front du malade. Prenez aussi le marc & aprés l'avoir broyé dans un mortier avec de l'huile, faites-le cuire encore sous les cendres chaudes, & faites-en un cataplâme que vous appliquerez comme ci-dessus.

PHT

PHTISIE. C'est un entier amaigrissement du corps. C'est une e[illegible]lceration il[illegible] avec une fié[illegible] lente, qui rend l[illegible]orps fort maigr[illegible]

Remede.

Prenez un gros de beaume souphré avec de l'esprit de térébentine : parties egales de fleur de souphre , de poudre de reglisse & de sucre candi , faites-en des pilules. La dose est depuis un demi-gros jusqu'à un gros. Ce remede est éprouvé.

Autre. Prenez pendant huit ou dix jours un demi-verre d'eau d'écrevices. On prend des écrevices en vie, on les pile dans un mortier , de marbre, & on en distille l'eau.

Sirop pour la Phtisie, & autres maladies du poumon.

Prenez deux tortues en vie , faites les bouillir dans l'eau commune jusqu'à ce que vous puissiez séparer la chair de l'écaille. Lavez cette chair dans cinq ou six eau , & mettez la sur un plat bien net. Prenés aussi cinquante escargots, faites les bouillir de même , puis les ayant tirés de leurs coquilles , ôtez les ordures , ou immondices limoneuses qui se trouvent à leur queue , ensuite lavez la chair comme ci-dessus , puis la faites bouillir avec celle des tortues , dans quatre pintes d'eau , à un feu modéré , jusqu'à réduction de moitié. Alors ajoutez y une poignée de fleurs de pas d'âne, avec autant de feuilles de pié de chat, & demi poignée d'hysope séche. Faites bouillir le tout ensemble jusqu'à reduction de chopine , ensuite passez le bouillon par un linge blanc , en pressant un peu. Ajoûtez-y deux livres de sucre clarifié , & faites bouillir jusqu'à consistance de sirop. La dose est d'une cuillerée que le malade doit prendre trois ou quatre fois le jour ; une cuillerée le matin à jeun , au tant le soir en se couchant , & les autres , deux heures après le repas.

P H Y

PHYLLON. C'est une espece de mercuriale , dont il y a plusieurs sortes.

Description. Le thelygonum a les feuilles comme l'olivier ; mais pourtant plus vertes. Sa tige est petite & menue. Sa racine est subtile. Sa fleur est blanche ; & sa graine assez grosse , semblable à celle du pavot. Celui qu'on appelle arrhenogonum , ne differe en rien du précedent qu'en la graine , car il produit son fruit comme une grape , semblable aux oliviers qui perdent leur fleur.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux secs proche de Monpellier & Aragon.

Proprietés. On dit que l'arrhenogonum , pris en breuvage , fait faire un enfant mâle & le thelygonum une femelle , mais cela a plus de rapport au nom de ces deux plantes qu'à la vérité. On donne utilement son suc à ceux qui sont mordus de chiens enragés à Salamanque en Espagne.

P I E

PIÉ D'ALOUETE. C'est une plante dont il y a deux especes , l'une est appellée en latin *delphinium* & l'autre *calcatrippa*. On ne décrira ici que la premiere espece , parce que l'autre en est peu differente.

Description. Cette plante pousse une tige haute & rameuse , ses feuilles sont fort decoupées & assez semblables à celles du fenouil. Ses fleurs croissent aux sommités des tiges , elles sont de couleur bleue , quelquefois incarnate , & rangées par ordre en forme d'épi ; elles sont composées chacune de cinq feuilles inégales , dont il y en a cinq plus amples disposées en rond , la superieure s'alonge sur le derriere en une maniere de petite corne pointue representant un éperon dans lequel entre l'éperon d'une autre feuille. Ses semences sont renfermées dans des graines noires.

Lieu. Cette plante croît dans les bleds ; on la cultive dans les Jardins à cause de la beauté de sa fleur.

Proprietés. Le Pié d'alouete est un peu astringent & vulneraire , on l'emploie utilement dans les accouchemens difficiles. On se sert plutot du sauvage que du cultivé.

Culture du pié d'alouete.

Il y en a des doubles & des communs. On les seme ordinairement en Automne en pleine terre , ou dans les plates bandes & bien au large , parce que la plante devient haute , si on ne les avoit pas semé en Automne à cause de quelque forte gélée ou de la pluye , on le pourroit faire au Printems dans le mois de Mars. La terre doit être bien préparée & fumée , il faut les placer de rang à un pouce l'un de l'autre , dans des endroits où il n'y ait point d'oignons de fleurs & arroser les simples. Ils ne réussissent point quand ils sont replantés & la graine se conserve dix ans en terre.

PIÉ DE CORNEILLE.

Description. Le coronopus rampant ou sauvage épand ses feuilles bien épais semblables à celles de la petite joubarbe des montagnes , & fermees , avec une infinite de petites tiges de la longueur d'un pan. Sa graine est menue , enclose dans des épics semblables à ceux de planten , sa racine est longuette, grosse & dure comme du bois.

Lieu. Cette plante croît dans les collines & rochers le long de Marseille. Elle fleurit en May & Juin.

Proprietés. La racine du pie de Corneille est peu chaude au gout ; & aromatique ; étant séche & reduite en poudre & prise dans du vin , c'est un bon remede contre les piqûres des viperes , & autres animaux venimeux.

PIÉ DE LIEVRE, en latin *lagopus*.

Description. Cette plante a les tiges rondes & velues. Ses feuilles qui ressemblent au treffle commun , sont longuettes. Sa graine vient en de petites grapes ou épis , velues & cottonées qui ressemblent fort bien à un pié de lievre.

Lieu. Cette plante croît parmi les bleds & dans les rais. Elle fleurit en Juillet & en Août.

Proprietés. Le Pié de lievre est astringent & dessicatif , etant bu dans du vin , il resserre le ventre , s'il y a de la fievre , il le faut prendre avec de l'eau. Les feuilles , les grapes & la graine pulverisées sont bonnes a la dissenterie & autre flux de ventre , contre les vomissemens bilieux , & aux coliques avec du vin âpre , ou du suc de grenade. La décoction de toute la plante , en y ajoûtant des feuilles de mauve , faite en vin doux , est bonne pour les accidens de la vessie , spécialement contre l'ardeur de l'urine. La graine est bonne à ceux qui crachent le sang. La cendre des grapes , appliquée en liniment arrête le flux des hémorroïdes.

PIÉ DE LION, en latin *alchimilla*.

Description. C'est une plante dont les feuilles , qui sortent de la racine , sont velues , couchées par terre , attachées à de longues queues , & semblables à celles de la mauve. Du milieu de ces feuilles sortent des tiges velues , & rameuses. Ses fleurs qui naissent aux sommites des tiges , sont etoilées à quatre étamines , disposées en ombelles ; elles sont pâles , herbeuses & quelquefois blanches , sa racine est longue , grosse comme le doigt , & noire en sa superficie.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux humides , dans les vallées , & dans les prés ; mais sur-tout au bord des ruisseaux qui sont dans les montagnes.

Proprietés. Le Pié de lion est vulneraire , consoli-

dant, déterſif & aſtringent. Il eſt propre pour arrêter le ſang. Sa décoction eſt employée utilement pour les ulceres du poumon, & dans la phtiſie. L'herbe pilée eſt bonne aux nourrices, & l'on s'en ſert auſſi extérieurement pour les ulceres. On la prend interieurement en décoction & en infuſion. On la prend auſſi en poudre, la doſe eſt d'un gros. Elle eſt propre pour les deſcentes des enfans, & pour les fleurs blanches.

PIÉ DE PIGEON. *Voyez* BEC DE CICOGNE.

PIÉ DE VEAU, en latin, *arum*.

Deſcription. C'eſt une plante qui pouſſe de ſa racine des feuilles triangulaires, vertes & luiſantes. Sa fleur qui eſt à une ſeule feuille, croit au ſommet d'une tige qui ſort du milieu des feuilles. Cette fleur étant paſſée, elle laiſſe voir une maniere de pilon à la baſe, auquel ſont attachées des bayes rouges en forme de grape.

Lieu. Cette plante croit dans la campagne aux lieux ombrageux. Elle eſt très-commune dans les bois humides & de haute futaye.

Propriétés. La racine du Pié de veau eſt purgative & penetrante; on en fait en poudre qui eſt employée dans l'aſthme, dans l'hydropiſie, & dans la mélancolie hipocondriaque. La doſe eſt depuis un demi ſcrupule juſqu'à une dragme. Dans les tems de famine, on ſe ſert de cette racine pour en faire du pain.

PIÉ DE VEAU D'EGYPTE.

Deſcription. Le Pié de veau d'Egypte eſt différent de celui qui croit en Europe, en ce qu'il eſt plus grand & qu'il a les feuilles plus larges plusieurs le prennent pour la colocaſia. Diod. & Mat. ont dit qu'il a le même goût que le Pié de veau, & qu'il fait une graine de même ſur une groſſe queue, laquelle ſort du milieu de la plante, & la graine entaſſée en grape, a une queue longue qui ſort de dedans la graine.

Lieu. Cette plante croit en Egypte. Elle fleurit en Juin.

Propriétés. La racine du Pié de veau d'Egypte cuite avec du miel eſt bonne aux aſthmatiques, avec l'huile d'amandes à ceux qui ont la toux, & nettoye la poitrine; le même effet arrive ſi on fait bouillir ſa racine dans du lait de vache, on l'applique aux yeux pleurans & livides, aux inflammations du goſier, & aux hémorroïdes tumefiées.

Les racines des deux eſpeces de Pié de veau s'employent indifféremment. On les fait ſécher pour leur ôter la trop grande acreté qu'elles ont, lorſqu'elles ſont tout fraichement tirées de terre. Elles ſont propres dans la jauniſſe, les pâles couleurs, & autres maladies qui proviennent de l'obſtruction des viſceres. On les donne en poudre avec un peu de ſucre & de canelle depuis demi gros, juſqu'à un gros. Cette poudre entre dans les opiates meſenteriques, & aperitives. Elle eſt propre à raréfier la pituite & la lymphe glaireuſe qui enduit les veſicules du poumon, corrompt le levain des prémieres voyes, & farcit les viſceres. C'eſt pour cela qu'on l'employe non ſeulement dans les maladies hyſtériques & hepatiques, mais auſſi dans l'aſthme & dans la toux inveterée, dans le ſcorbut, dans les fievres intermittentes & dans la cachexie. Pour purger les perſonnes atteintes de cette derniere maladie on fait une opiate avec demi-once de cette poudre, mêlée avec trois gros de menthe, & un peu d'abſynthe en poudre, malaxées & incorporées enſemble, avec du miel & quantité egale de ſuc de coings.

Cette plante eſt déterſive & vulneraire. On nettoye les ulceres des hommes & des chevaux en y appliquant les feuilles qu'il faut piler auparavant. L'eau diſtillée à la même vertu on s'en ſert auſſi pour nettoyer le viſage.

Contre la puanteur & ſueur des Pieds.

Prenez de l'alun de roche diſſous dans de l'eau chaude & lavez-vous en ſouvent.

Pour l'enflure des Pieds.

Faites une forte décoction d'hieble dans du vin blanc. Etuvez bien les Pieds avec cette décoction, & enſuite appliquez-y le marc mêlé avec du miel.

Pour guérir une entorſe au Pié.

Prenez ſur le champ de la fienté de vache, la plus fraiche eſt la meilleure. Faites la fricaſſer avec du beurre bien frais; appliquez cette matiere ſur le Pié en forme de cataplâme. Vingt-quatre heures après vous l'ôterez, & vous mettrez à la place, deux ou trois poignées de l'herbe qu'on nomme atanaiſe, ou tanacet, que vous ferez amortir auparavant ſur une pêle bien chaude. Il faut appliquer cette herbe le plus chaudement qu'il eſt poſſible, & réitérer de tems en tems juſqu'à parfaire guériſon.

PIÉ du ſanglier, s'appelle trace en vrai terme comme de toutes les bêtes noires.

PIEDS DE MOUTON. Il n'eſt pas difficile d'accommoder les Pieds de mouton, prémierement on les fait cuire dans un pot à part avec de l'eau, du ſel, du poivre, des clous de géroſle, & un peu de thim; & ſi tôt qu'ils ſont bien cuits, on les mange à la vinaigrette, c'eſt-à-dire du vinaigre aſſaiſonné de ſel & fort peu de poivre, le tout garni de perſil. En ſecond lieu, on en met en fricaſſée, dont voici la maniere :

Avez des Pieds de mouton cuits au pot, coupez-les par morceaux, paſſez-les à la poële avec du beurre mettez-y un peu de verjus, aſſaiſonnez-les de ſel, d'un paquet de ciboules que vous retirerez, & d'autres épices; & lors que la cuiſſon vous en paroitra parfaite, mettez-y des jaunes d'œufs délayés au verjus, puis tirez-les & les ſervez.

Pieds de mouton d'autre maniere.

On prend des Pieds de mouton bien échandés qu'on fait cuire dans du bon bouillon, avec un peu de perſil & de ciboules observant qu'ils ne ſoient point trop cuits; puis ôtant l'os de la jambe, on en prend toute la peau qu'on étend ſur une table. Après cela on ſe ſert d'une certaine farce compoſée de ris de veau hachés, de blancs de chapon & de champignons, le tout bien aſſaiſonné, qu'on étend ſur chacune de ces peaux qu'on roule pour être miſes enſuite dans un plat d'une maniere à ne point fondre au feu. Cela fait, on les ſaupoudre de mie de pain, après les avoir arroſées d'un peu de graiſſe & les mettant ainſi dans un four on leur fait prendre couleur. Les Pieds de mouton étant juſques-là comme on les ſouhaite, on en fait egouter ce qu'il y peut avoir de graiſſe. puis avant que de les ſervir, on met deſſus une ſauce de champignons, enſuite de quoy on mange ce ragoût chaudement.

Pieds & fraiſe de veau.

Pour faire que la fraiſe & les Pieds de veau ſoient bons à manger, il faut les mettre cuire dans un pot avec de l'eau, les aſſaiſonner de ſel, de poivre, de clous de géroſle & de fines herbes, & lors qu'ils ſont cuits, on les ſert tout chauds, avec un peu de perſil par-deſſus, & une vinaigrette dans une ſauciere pour ceux qui aiment à la manger ainſi.

Autre maniere d'accommoder la fraiſe de veau.

La fraiſe de veau ſe mange auſſi au court bouillon,

& voici comment elle s'accommode, lors qu'on juge qu'elle peut à peu près être cuite, & que par conséquent le pot à part ou l'on l'a mise, ne contient plus gueres de bouillon, on y jette un verre de vin blanc, un peu de verjus, de l'oignon, de la ciboule, plusieurs épiceries & des herbes fines, & quelque écorce d'orange, cela fait, & quand ce court-bouillon est achevé, dequoi le goût decide ordinairement, on ôte cette [illegible] de son bouillon, & on la sert ainsi toute chaude, c'est un excellent manger.

Pieds de bœuf.

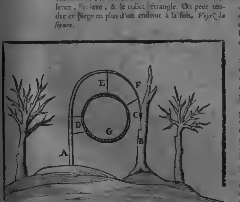
On fait des fricassées de Pieds de bœuf, en les coupant par morceaux, pourvû qu'ils soient bien cuits. Puis on y joint de l'oignon qu'on passe ensemble à la poële avec du beurre. On y met du sel & du poivre, puis une cuillerée d'eau ou de bouillon; & après qu'on a un peu laissé bouillir le tout, on y jette aussi un verre de [illegible], qu'on fait encore bouillir jusqu'à ce que cette fricassée soit tarie raisonnablement, on la tire après y avoir mis un peu de moutarde.

PIEGE, sorte de machine que l'on tend dans les bois, ou ailleurs, pour prendre les bêtes.

Piege pour prendre les cerfs, les sangliers, les loups les renards, les lapins, & autres animaux grands ou petits.

Il faut d'abord connoître l'endroit par où les animaux passent. Ensuite choisir un arbre A, dont la tige ne soit pas plus grosse qu'une bonne perche, & haute de dix à douze pieds, si l'on vouloit tendre un piege à un petit animal, il faudroit proportionner la grosseur & la hauteur de l'arbre ou de l'arbrisseau à sa taille. Vous ébrancherez l'arbre A jusqu'à la cime, du coté que la bête doit passer, & vous y attacherez un collet G de fil de fer, ou de corde à l'endroit F. Vis-à-vis cet arbre vous en chercherez un autre, près duquel vous attacherez un piquet B, que vous cocherez à la hauteur de quatre ou cinq pieds, plus ou moins à proportion de la hauteur de la bête que vous voulez prendre.

Ensuite tirant votre arbre par la corde du collet, vous le plierez en arc, & l'arrêterez par l'extrémité dans la coche C de l'arbre B avec deux fils, ou deux brins d'herbe D, afin qu'il ne se tourne pas de côte dans la passée. Il faut que ce collet [illegible] assés large, & placé à la hauteur de la bête, laquelle s'y trouvant [illegible], & l'arbre sortant de la coche avec violence, [illegible] leve, & le collet l'étrangle. On peut tendre ce piege en plus d'un endroit à la fois. *Voyez la figure.*



Autre piege très-propre pour prendre toutes sortes de bêtes.

Il faut supposer d'abord que la passée de la bête qu'on veut prendre, est un sentier bordé d'une haye, ou d'un bois taillis, si cela n'étoit pas, il faudroit piquer quelques branches d'arbres, à l'endroit où l'on voudroit tendre le piege.

Cela présupposé, il faut choisir comme ci-dessus un arbre A, de douze ou quinze pieds de haut, plus ou moins, suivant la hauteur de la bête. Ebranchez cet arbre du côté de la passée, & attachez-y, à l'endroit F, deux petites cordes, ou ficelles qui soient fortes, dont l'une servira à attacher le collet G long de sept à huit pouces, & applati aux deux extremités.

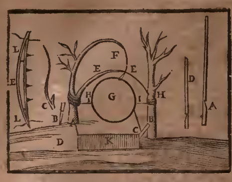
Au défaut de l'arbre A, on pique fortement en terre, une perche de bois verd, à laquelle on fait une coche à un pié & demi de terre, puis on cherche un autre arbre B, vis-à-vis du prémier, & on le coche à trois ou quatre Pouces de terre. Au défaut de ce dernier arbre, on choisit une souche, ou bien on enfonce un piquet en terre, qui tienne fort, & qui ne recule point. Au reste le prémier arbre ne doit pas être gros, afin qu'on puisse le ployer, comme nous l'avons marqué plus haut.

Ensuite vous prendrez une autre perche E, de moyenne grosseur, ou à son défaut un cerceau de cuve, plus long d'un tiers ou de moitié, que le chemin n'est large, que vous fendrez par le milieu, selon sa longueur; vous lierez ensuite les deux extrémités, chacune avec une ficelle, puis vous mettrez deux petits coins I, dans la fente, tout auprès des ficelles, pour tenir la perche entrouverte; & dans le milieu de cette ouverture, vous attacherez de chaque coté, trois ou quatre pointes de fer, fortes, aigues & longues de deux doigts, ou environ. Vous lierez fortement cette perche à l'arbre A, à l'endroit H, & au piquet B, ayant soin de la courber en arc.

Après cela, vous prendrez une autre perche D, dont la longueur soit égale à la largeur du chemin; vous l'applatirez par l'une de ses extrémités, & vous la cocherez par l'autre, à revers, puis appuyant le bout applati contre l'arbre A, vous tirerez fortement la ficelle & le petit bâton C, pour courber en arc, par le haut, l'arbre A auquel vous l'aurez auparavant attaché.

Le tout étant ainsi disposé, vous ferez une coche à l'arbre B, & vous y ferez entrer de force un des bouts du petit bâton, & l'autre dans une coche de la perche D; de maniere qu'elle ne soit pas elevée de terre, de plus de trois ou quatre doigts, vers ce bout, au lieu que de l'autre coté, elle doit l'être d'un pié ou environ. Ensuite attachés fortement le colet G, à l'autre ficelle qui pend à F. On peut le laisser un peu monter dans la fente de la perche E, ou bien l'attacher avec un fil, ou avec quelque brin d'herbe, aux deux arbres A & B, par l'endroit I. Il est à propos de l'attacher ainsi, pour l'empêcher de se tourner, & pour le tenir de face.

Le piege etant dressé de la sorte, vous mettrez une planche K [illegible] la perche D, pour servir de marchette, quoique cela ne soit pas absolument nécessaire. Cela fait, toute la machine est tendue, & il est impossible que les bêtes passent par cet endroit, sans s'y prendre. Au reste pour leur oter le sentiment de l'homme, qui pourroit les faire fuir, & les détourner du passage, il faut avant que de tendre ce piege se froter les mains du suc des herbes, ou de la fiente des animaux, qu'elles aiment. On pourroit même cacher auprès du Piege du gland, de [illegible] ou des herbes, selon la nature des bêtes qu'on veut prendre. *Voyez la figure.*



Sorte de Piege pour prendre les bêtes carnassieres.

Il faut faire une espece de petite chambre, ou loge, en forme de rectangle, ou de quarré long, avec des perches dont la grosseur ait quatre, ou cinq pouces de diamétre, & huit ou neuf pieds de hauteur. Il faut les piquer fortement en terre, les espaçant l'une de l'autre, de deux pouces, ou environ, & les affermissant par d'autres perches, qui les traversent en dehors. A l'un des petits cotés de cette loge, vous laisserez une ouverture, à laquelle vous mettrez une porte, avec de bonnes pentes, bonne fermeture, & qui se ferme de chûte. A l'autre petit coté qui est vis-à-vis la porte, vous attacherez un anneau dans lequel vous passerez une corde, à un des bouts de laquelle vous attacherez quelque grosse piece de vouirie, & à l'autre un petit bâton, que vous mettrez en travers entre la porte & le jambage, afin de la tenir entr'ouverte. Aussi-tot que la bête sentira la vouirie, elle entrera pour la prendre, & voulant l'emporter elle tirera la corde fortement, & fera par ce moyen decocher le bâton qui tient la porte ouverte; aussi-tot elle se fermera d'elle-même, & pour la faire fermer encore plus promptement, il est bon d'y attacher une grosse pierre par derriere, laquelle lui donnant plus de poids, accélérera son mouvement. Ce Piege est facile, & n'a aucun inconvenient pour les voyageurs, qui tombent quelquefois dans les fosses, ou trapes, que l'on creuse, & courent risque de se blesser, ou de passer fort mal leur tems.

Pour attirer les loups, & les renards au Piege. *Voyez* APPAS.

PIERRE *dans les reins & dans la vessie.* La pierre est une maladie ordinaire aux enfans, engendrée dans les reins par une humeur crasse, gluante & grossiere, desséchée, & endurcie par la chaleur.

Elle attaque aussi les vieillards, non par leur déreglement, mais manque de chaleur pour cuire & consommer cette viscosité, qui se convertit en pierre.

Elle surprend pareillement ces personnes qui à la fleur de leur âge se nourrissent de viandes salées & poivrées, qui vivent dans la crapule, qui boivent par excès, & qui n'observent point la continence. Elle peut leur arriver aussi par la seule foiblesse de la faculté expultrice, ou par des humeurs crues & indigestes.

L'urine trouble & épaisse mêlée de beaucoup de sable avec douleur au dos & aux lombes, sont marque que la pierre est formée dans les reins, & si on urine avec peine & douleur, qu'il y ait souvent envie d'uriner, que l'on se frotte à tout moment la partie, il est à présumer que la pierre est dans la vessie.

Lors qu'en urinant il se fait de petites bouteilles cela présage que les reins seront long tems malades; si l'on s'apperçoit que dans les urines glaireuses, il y a comme des cheveux, c'est marque assurée que les reins souffrent. Les vieillards qui ont la pierre dans les reins & dans la vessie, guérissent rarement, il se trouve peu de femmes sujettes à la pierre à cause que leurs ordinaires les en délivrent, ou plutôt à cause que le conduit de l'urine est plus court & plus étroit, & que le gravier sort plus facilement.

Ceux, qui pissent souvent & jettent quantité de petits graviers, ne sont gueres tourmentés de la pierre. On guerit plus aisement la pierre qui est engendrée par accident, que celle qui est naturelle. Qui a le ventre libre, n'apprehende point la pierre.

Les modernes réjettent l'opinion de Galien sur l'origine de la pierre, ils ne croient pas qu'il y ait des humeurs visqueuses qui s'épaississent & s'endurcissent pour former une pierre. Ils pretendent que les acides se joignant avec des volatils composent ce corps dur & solide, qui cause tant de douleur. Voici de quelle maniere ils prouvent leur sentiment. Si l'on fait dissoudre une pierre, il en sort des esprits volatils, lesquels étant sortis, la pierre devient friable & se réduit facilement en poudre en la frottant avec les doigts, & si on imbibe des esprits volatils qui ont été tirés, ou de semblables, dans la pierre qu'on a fait dissoudre, elle reprend sa premiere dureté.

Les reins & la vessie ne sont pas les seuls endroits où la pierre s'engendre, elle est encore produite dans toutes les autres parties du corps, mais celles-ci ne sont ni si douloureuses, ni si dangéreuses que les autres.

Moyen de se préserver de la Pierre.

Ceux qui voudront se préserver & se guérir de la pierre, se rétrancheront des choses salées, épicées, poivrées & de la moutarde, d'ails, d'oignons, de fromages, d'œufs durs, de marrons, de coins, de nefles, & de tout ce qui pourroit provoquer avec trop de violence l'urine, car la quantité de diurétiques, & leur fréquent usage affoibliroient entierement les reins, & les disposeroient à recevoir davantage toutes les superfluités du corps. Ils mangeront, s'il se peut, du veau, de l'agneau, & de tout ce qui sera de facile coction, assaisonneront les viandes de capres, de laitues, de chicorées, d'houblons, d'asperges, ou de panets, de bourges, ou de concombres; & pour fruits, le melon, les figues, les pêches, les pavies, les prunes, les raisins secs, les amandes & les noisettes. Ils boiront du vin vieux.

Autre remede pour se préserver de la Pierre.

Melez demi-once de beurre frais, avec autant de sucre fin du meilleur, formez-en des bolus, & avalez-les le matin à jeun, plusieurs jours de l'année, le plus souvent, est le meilleur. Ce reméde est facile, agréable & convient aux personnes qui ont dans les reins la Pierre, ou la gravelle, aussi-bien qu'à ceux qui sont constipés, ou qui ont une grande difficulte de cracher.

Autre. Prenez en masticatoire, ou avalez le matin à jeun, deux scrupules de rhubarbe, trois fois le mois, pendant un an. Les personnes délicates peuvent la meler avec le sucre rosat, qui par lui-même est très-salutaire, car il fortifie les reins, les remet dans leur état naturel, quand ils sont trop lâches, les rafraîchit, les nettoye, & enleve toutes les obstructions. On en peut prendre demi-once, une heure avant le diner.

Autre

Autre remede.

Prenés huile d'olive deux livres que vous distillerés par la cornue au feu de sable, & de l'eau ou flegme qui en viendra, prenés trois cuillerées le jour, le matin, après une trois heures après avoir mangé, & le soir en se couchant, pendant neuf jours; cette eau dissous la pierre des reins & de la vessie. Ce qui reste à la cornue est pour la goutte, contraction de nerfs, venant de cause froide.

Pour le cacul de la vessie.

C'est une chose singuliere de boire du jus de limon avec du vin blanc, ou de faire prendre de la poudre de noyaux de nefles, lavée, prémierement en vin blanc, puis desséchée, de semence de genete, pimprenelle, asperges, guimauve, saxifragé, melon, pompon, citrouilles, de graine de l'herbe aux perles, & en user avec du vin blanc. Il y a une herbe qui croît à Villeneuve-le-guyard, nommée l'espinette par les habitans, de laquelle Mademoiselle de Villeneuve, sœur de feu Monsieur le Cardinal du Bellay, fait distiller en chapelle, de l'eau qui est singuliere pour la difficulté d'urine, & le cacul de la vessie. L'on tient aussi pour un singulier remede, de faire de la poudre de la Pierre d'éponge, ou d'une Pierre que l'on trouve à la tête des écrevisses, ou de la coquille d'une noisette, ou de la gomme de cerisier, & en prendre avec vin blanc, ou jus de raves. Ou bien de l'eau distillée de cossars de féves, de ciches rouges, & graine de guimauves. C'est un grand secret que celui du verre, lequel sept fois brûlé & sept fois éteint en eau de saxifrage, puis subtilement pulverisé & donné à boire aux graveleux avec du vin blanc, leur rompt la Pierre en tous endroits du corps. Un autre secret est la coque de l'œuf duquel le poussin est sorti, broyé avec vin blanc, laquelle rompt le cacul tant des reins que de la vessie.

Contre la Pierre quand elle est formée.

Prenés une poignée de l'extrémité des joncs, où ils font leur graine & fleurs, & une autre poignée de feuille ou du fruit du cumin sauvage qui est un petit arbrisseau qui vient en forme d'un petit buisson qui a les feuilles comme l'amandier, ou approchantes, & fait des gousses aussi grosses que celles des faseolles, puis faites infuser le tout dans une pinte de vin blanc, jusqu'à ce qu'il décale de la moitié, & puis faites boire une écuellée de ce vin bien chaud, l'ayant auparavant passé par un linge.

Autre. Prenés des porcelaines, qui sont de petits limaçons ou coquilles de limaçons de mer, mettés les infuser dans le suc de limon & étant dissoutes en eau, faites boire tout cela au malade, qui après, quand il urinera, se trouvera merveilleusement soulagé. Cela brise la Pierre & la fait pisser.

Autre remede. Faites tremper du genêt fleuri dans du vin pendant une nuit, & faites en boire la colature au malade, elle fait fort couler. Ensuite servés-vous de l'eau suivante:

Avés un grand pot de terre, faites-le rougir au feu, puis mettés-y trois levreaux nouvellement assommés tout entiers, bouchés le pot & lutés-le, remettes le sur le feu, & laissés le jusqu'à ce que les levreaux soient réduits en cendre, sur laquelle vous jetterés du sang de bouc à discretion, & remuerés le tout avec une verge de fer, pour les bien incorporer ensemble; puis distillés le tout, il en sortira une eau qui rompt la Pierre des reins & de la vessie.

Vous connoitrés si votre eau est bien faite, en en mettant dans un verre, où vous mettrés un morceau de chair de mouton & une petite Pierre, laquelle doit se dissoudre & se réduire en poudre & la chair demeurer vermeille sans être offensée.

Autre. Prenés quatre onces d'huile de térébentine, deux onces de graine de genievre & autant d'huile d'ambre blanc, une once d'esprit de sel, du sang d'un jeune bouc préparé, comme il sera dit ci-après; mettés le tout dans un alembic de verre avec une poignée de graine de genievre concassées, lutés bien une chape à bec & son recipient, & distillés à feu de sable selon l'art, & gardés l'eau qui en distillera dans un vaisseau bien bouché pour vous en servir comme il sera dit ci-après.

Autre. Mettés au four une peau de lievre, dans un pot bien couvert. Laissés l'y jusqu'à ce qu'elle puisse être réduite en poudre. La dose de cette poudre est d'une cuillerée dans du vin blanc. Si vous jettés de cette poudre dans du vin, & que vous y mettiés ensuite un caillou de riviere, il se fondra quelques heures après. Il faut avoir soin de couvrir le vaisseau. Cette experience qu'on prétend avoir faite, prouve la vertu de remede.

Autre. Le sel de gousses de féves mêlé dans du vin blanc, est un très-bon dissolvant pour la pierre; la dose est d'une demi-dragme pour les grandes personnes.

Autre. La poudre de la machoire d'un brochet, prise au poids d'un écu d'or dans du vin blanc, est un assés bon remede.

Autre. Prenés du vitriol romain, & l'ayant mis dans un pot vernissé, faites le chauffer, en remuant toûjours, jusqu'à ce qu'il se forme dessus, une petite écume blanche. Cette écume étant bien formée, tirés le pot du feu, & la matiere étant refroidie, cassés le pot, pour en tirer la pierre de vitriol, qui est restée au fond. Ayés soin de la bien nettoyer, & quand vous voudrés en faire usage, vous en ferés infuser, pendant vingt-quatre heures, la grosseur d'une féve dans une pinte d'eau commune. Vous donnerés au malade, trois verres de cette infusion, pendant trois matins à jeun, un verre chaque matin. S'il a un bon estomac, vous pourrés aussi lui en donner un verre le soir, deux heures avant, ou trois heures après le souper.

Autre bien expérimenté. Faites sécher, & réduisés en poudre subtile séparement de la racine de petit houx, de glateron, d'arrête-bœuf, & de chardons à cent têtes; prenés un scrupule de chacune de ces poudres, demi-scrupule de poivre long, & une dragme de *milium solis*, réduits aussi en poudre très-fine. Ensuite prenés deux livres de sucre fin, faites le cuire en consistance solide, puis ayant tiré la bassine, ou poêlon de dessus le feu, versés sur votre sucre un peu d'eau de genêt distillée, & un blanc d'œuf; agités & battes bien le tout ensemble, jusqu'à ce que votre sucre soit clarifié, & qu'il paroisse très-blanc. Alors mêlés y vos poudres & incorporés les bien, en agitant la matiere, & remuant long-tems avec la spatule, ou cuillier. Ensuite laissés la reposer quelque peu de tems, & faites en des tablettes du poids d'une dragme. Il en faut prendre une, le matin à jeun pendant trois jours consécutifs, au declin de la lune, & avalez un moment après, un bouillon de veau, ou de poulet, dans lequel on aura fait cuire des racines d'asperges & de persil.

Autre qu'on prétend être fort assuré. Prenés seulement les coquilles d'une bonne quantité d'œufs frais, faites les secher au four, & ensuite réduisés les en poudre fine. Mettés une cuillerée de cette poudre infuser pendant trois heures, dans un verre de bon vin blanc. Après cela passés la liqueur par un linge bien net, & faites la prendre au malade, le matin

jeun. Il faut réiterer le même remede, pendant six ou sept jours consecutifs.

Autre: Prenez les jambes & les pieds d'un coq, puis après les avoir lavés, faites les sécher au feu, ou au four, de maniere que vous les puissiez réduire en poudre fine. Il faut prendre cette poudre, pendant plusieurs matins à jeun, dans du vin blanc, dans lequel vous aurez fait bouillir auparavant de la racine de quintefeuille, & particulieremeut de tormentille.

Autre éprouvé. Prenez une quantité suffisante de cloportes, & après les avoir bien lavées dans de bon vin blanc, mettez les dans un pot de terre vernissé, lequel vous couvrirez & luterez; puis vous le mettrez dans le four, & l'y laisserez jusqu'à ce que vos cloportes puissent être réduites en poudre fine. Ensuite vous arroserez cette poudre de bon vin blanc, autant qu'elle en pourra boire, puis vous la remettrez au four, & l'ayant retirée vous ferez encore la même chose, & vous la remettrez au four encore une troisième fois. Si vous avez de l'eau de fraise distillée, vous en mêlerez avec le vin, à chaque fois que vous arroserez la poudre, & vous y ajoûterez un scrupule d'esprit de vitriol. Cette poudre se garde dans un vaisseau bien propre, & bien fermé.

Usage Ce remede se prend cinq heures avant le repas. La dose est d'une dragme, dans neuf ou dix cuil.es de bouillon de pois chiches rouges; il faut y ajoûter environ demi-once d'eau de vie.

Ce remede échauffe beaucoup pendant deux heures; il altére & tourmente le malade, & lui cause des douleurs vers le fondement, mais cinq heures après il commence à pousser des urines épaisses. Le second jour qu'on le reprend, il produit à peu près les mêmes effets, mais les urines sont plus épaisses que le prémier jour, le troisième on rend beaucoup de sables, & les autres jours, toûjours de plus en plus, enfin le neuviéme on se trouve entierement guéri.

Autre fort facile. Faites sécher de la racine d'orties rouges, & après l'avoir réduite en poudre fine, prenez en le matin à jeun, une cuilleree, dans du vin blanc un peu chaud.

Eau pour le même effet.

Prenez une pinte de jus de parietaire, une pinte de jus de petits limaçons, demi pinte de jus d'oignons blancs, une dragme de tout ce qui suit, de sel de tartre, de sang de jeune bouc préparé, comme il sera dit ci-après, de semence de roquette & de semence d'anis, de sel commun, & de fenouil; mettez tout dans un alembic & distillez selon l'art, & conservez l'eau bien bouchée pour vous en servir comme il sera dit.

Préparation du sang de jeune bouc.

Prenez un jeune bouc, mettez le en colere & le tourmentez jusqu'à ce qu'il devienne comme enragé, alors faites le saigner, le prémier sang qui sortira ne vaut rien, ni celui de la fin; il ne faut prendre que la moyenne substance: qui est celui du milieu que vous employerez à l'usage ci-dessus.

Usage & dose. Prenez un verre de vin blanc, mettez dedans douze gouttes de votre susdite huile, & vingt-quatre gouttes de votre susdite eau, & prenez cela le matin à jeun sept à huit fois, & vous verrez des choses plus qu'admirables: Ce remede étant très-expérimenté.

Autrement. Prenez une livre de salpêtre de trois eaux, bien pur & net sans aucune impureté, desséchés le bien au soleil, faites le fondre dans un grand creuset, étant bien fondu, jettés dedans trois onces de souphre, morceau à morceau, gros chaque fois comme une féve, laissant bruler un morceau avant que d'y jetter l'autre, & continués ainsi jusques à ce que vous ayés emploié votre souphre, & qu'il soit tout brûlé & consumé; laissés le ensuite refroidir, broyés le subtilement, & versés dessus de l'eau commune, & il se dissoudra; après quoi filtrés la dissolution, afin d'en separer l'impureté, faites cela trois fois en y ajoûtant toûjours du souphre, mais non pas en si grande quantité, car les deux dernieres fois une demi-once suffit.

Usage. Prenés une once de ce salpêtre ainsi préparé, & de sel d'absinte, demi-once de carabé blanc ou de son huile qui sera beaucoup meilleure; six onces de sucre blanc, mettés les avec cinq ou six gouttes d'anis, mélés bien toutes les matieres ensemble, & prenés en tous les jours, trois ou quatre fois trois bonnes pointes de coutéau, l'espace d'un mois, & vous viderés tous les flegmes & immondices de la vessie & la Pierre. Quand même elle seroit parvenue à sa coagulation, ce remede la fera sortir par le fondement la prémiere fois sans aucune incision, ce qui est une merveille, ôtant avec cela radicalement la racine du mal, comme l'experience le montrera, & quiconque urinera avec difficulté qu'il en use, il guérira très-infalliblement.

Remede pour la Pierre & la gravelle.

Prenés de l'herbe appellée turquette, faites la sécher & reduisés la en poudre. Quand vous voudrés en user, prenés de cette poudre le poids d'un écu, & mettés la dans deux verres de vin blanc.

Pour rompre la Pierre.

Mettés au four un lievre tout entier avec la peau, & les entrailles pour le faire sécher. Quand il sera sec, faites en de la poudre dont vous prendrés le poids de trois écus.

Autre bien expérimenté.

Il faut prendre deux bonnes poignées de la racine qu'on appelle carebœuf ou arretebœuf, la bien laver & nettoier, la couper par petits morceaux & la mettre dans une quarte de vin blanc, que vous ferés bouillir dans un coquemar jusqu'à ce qu'il soit réduit au tiers. Il faut en prendre tous les matins un verre & autant en se mettant au lit, on en sera plutôt gueri. Il faut mettre son urine dans des verres tous à part & la laisser reposer, le sable tombe au fond, & quand la quantité diminuera ou qu'il n'y en aura plus, on jugera que la Pierre est dissipée.

Pour dissiper sans douleur la Pierre des reins & de la vessie.

Prenes deux onces de racine de la petite chelidoine, lavez les bien quand elles seront bien nettes, piquez les avec une épingle en divers endroits, & mettés les à mesure dans une pinte de vin blanc, que vous laisseres reposer vingt-quatre heures sans les oter. Prenés tous les matins un demi verre de ce vin & continues long-tems à en prendré.

Il arrive souvent que ces remedes n'ont point un effet aussi prompt qu'on le souhaiteroit, & que la Pierre s'augment dans la vessie; alors il faut nécessairement avoir recours à la main d'un Chirurgien. Pour cette operation, on se sert de l'appareil qui est différent dans l'un & dans l'autre sexe. On ne doit point entreprendre l'operation de la taille, qu'on ne soit bien certain qu'il y a une Pierre dans la vessie. On peut s'en assûrer en deux manieres. On met le doigt dans l'anus & en l'approchant du pubis, on sent la Pierre s'il y en a une, pour les femmes on introduit le doigt dans le vagin & dans l'anus au petites filles. La

seconde maniere est plus sûre, on se sert de la sonde qu'on fait entrer dans la vessie par l'uretere, on donne avec la sonde quelques petites sécousses de côté & d'autre, & si on entend un petit bruit, on est assûré qu'il y a une Pierre. Le reste de l'opération se doit faire par une main habile.

PIERRE DES REINS. *Voyez* REINS. GONORRHÉE. URINE.

PIERRE MÉDICAMENTEUSE. C'est un mélange de matieres déterſives, & astringentes, qu'on réduit en Pierre par la calcination.

Opération. Prenés du Colcothar ou à son défaut du vitriol calciné à rougeur, deux onces; de la litarge, du bol & de l'alun, de chacun quatre onces. Mettés le tout dans un pot vernissé, & après y avoir versé du meilleur vinaigre, jusqu'à ce qu'il surpasse la matiere de deux doigts, vuus luterés ou boucherés bien le pot, & vous laisserés ce mélange en digestion, l'espace de deux fois vingt-quatre heures. Après ce tems-là, vous y ajoûterés huit onces de nitre, & deux onces de sel ammoniac, & vous ferés consumer sur le feu toute l'humidité. Cela fait, vous calcinerés à grand feu, la masse qui reste, pendant une heure, ou environ; puis vous la garderés pour l'usage.

Usage, & propriétés. La Pierre medicamenteuse est propre pour arrêter les gonorrhées, uu pertes de semence. La dose est d'une dragme qu'on fait dissoudre dans l'eau de plantain distillée, ou dans l'eau de forge, pour en faire une injection dans la verge, ou dans le vagin. Elle est bonne pour nettoyer les yeux. On en fait des collyres dans la petite verole. La duse est de sept ou huit grains, qu'un méle dans quatre onces d'eau de plantain, ou d'euphraise. Elle est vulneraire, & très-propre à arrêter le sang. On la dissout dans l'eau distillée de centinode, pour l'appliquer ensuite sur la playe.

Autre sorte de Pierre médicamenteuse. Prenés vitriol blanc, neuf onces, salpêtre & sucre fin de chacun quatre onces & demi, camphre le quart d'une once, alun une once, sel ammoniac trois grains. Vous mettrez le tout dans un pot vernissé, puis l'ayant humecté uvec de la saumure d'olives, vous ferés évaporer doucement l'humidité, sur un petit feu jusqu'à ce que la matiere ait pris la consistance, uu dureté d'une Pierre. Vous la garderés bien couverte, ou enveloppée, dans un lieu sec, parce qu'elle s'amollit aisément par l'humidité.

Cette Pierre a les mêmes vertus à peu de chose près, que la précédente, un en fait le même usage. On l'employe aussi en collyre pour les cataractes des yeux, & en injection, pour les vieilles gonorrhées, & les ulceres scorbutiques. On s'en sert encore pour arrêter la gangrenne.

Comme le camphre est très-volatil, il s'en évapore beaucoup pendant l'opération; c'est pourquoi il faut moderer beaucoup le feu, uu en ajoûter encore quelques grains, lorsqu'un fait usage de cette Pierre.

Autre sorte de Pierre Médicamenteuse, nommée communément Pierre des Philosophes.

Opération. Prenés poudre d'alun de roche, douze onces, & autant de vitriol romain, ou à son défaut, autant de vitriul d'Angleterre, sel de tartre, une once; encens mâle, deux dragmes, & autant de camphre. Après avoir mêlé le tout ensemble, mettés le dans un plat de terre, puis versés dessus, six onces de bon vinaigre, & remués en même-tems la matiere avec une spatule. Ensuite placés le plat sur un petit feu, & laissés durcir le mélange.

Propriétés. Cette Pierre est déterſive, astringente & dessiccative; elle est propre particulierement pour nettoyer, & guérir les ulceres, quelques invétérés qu'ils soient.

Usage. On en met infuser une once, dans douze onces de vin blanc, mêlé d'eau de plantain. Ensuite on filtrera l'infusion, puis on y trempe de petits linges bien nets, qu'on applique sur le mal.

Pierre médecinale de Crollius. Prenés alun, une livre & demi; vitriol ou couperose verte, une livre; vitriol blanc, demi livre; sel commun, trois onces, & autant d'antimoine diaphorétique; sel d'armoise, sel de persicaire, sel de chicorée, sel d'absynthe, sel de tartre & sel de plantain, de chacun demi once. Mêlés le tout ensemble dans un pot, ou dans un plat de terre; faites cuire la matiere sur les charbons, ayant soin de l'agiter, & de la remuer souvent avec la spatule. Aussi-tôt que vous remarquerés qu'elle commence à s'épaissir, mêlés y demi livre de poudre de céruse, & quatre onces de bol armenie; on peut ajoûter en même-tems l'encens, & la myrrhe, mais cela n'est pas absolument nécessaire. Ce dernier mélange étant fait, ayés soin de remuer continuellement, jusqu'à ce qu'enfin la matiere prenne la consistance de la Pierre.

Propriétés & usage. Cette Pierre est vulneraire, astringente & déterſive. On en dissout environ une once, dans de l'eau de pluye, & l'on y trempe des linges bien blancs, pour en étuver les playes & les ulceres, sur lesquels on applique aussi ces linges, ayant soin de les rafraîchir, quand on le juge nécessaire. Cette Pierre empêche la corruptiun, arrête la gangrene, affermit les dents & les gencives, est propre pour arrêter les fluxions, & les larmes des yeux, pour en calmer la douleur, & en ôter la rougeur. Il faut seulement les étuver exterieurement avec cette eau, ou les mouiller avec les barbes d'une plume, si la douleur est trop grande. On s'en sert aussi dans l'uphtalmie, mais il faut la mêler avec l'eau de roses, d'euphraise, ou de plantain & de verveine. Elle est propre pour la brûlure, pour les ampoules des pieds & des mains, pour les apostêmes, chancres, cancers, galle, teigne, dartres & érésipelles. On applique sur tuus ces maux des linges trempés dans la dissolution ordinaire de cette Pierre.

Pierre médecinale du fameux Monsieur Trear, Chirurgien de Paris.

Prenés alun, une livre & demi; vitriol verd, une livre; vitriol blanc, demi livre; anatron & sel commun, de chacun trois onces; sel d'armoise, de persicaire, de plantain, d'absynthe, de chicorée & sel de tartre, de chacun demi unce. Vous mettrés le tout dans un pot neuf de verre, vous y verserés une quantité suffisante de vinaigre rosat, & vuus le ferés cuire lentement sur les charbons, ayant soin de l'agiter souvent. Lorsque la matiere commencera à s'appaiser, c'est-à-dire, lursqu'elle s'abbaissera, il faudra y jetter une demi livre de céruse de Venise, réduite en poudre subtile, & quatre onces de bol armenie, il faut mêler bien le tuut ensemble, en agitant continuellement Jusqu'à ce que la matiere soit réduite en Pierre. Alurs vuus tirerés le pot du feu, & ayant laissé refroidir, vous le casserés, & vous garderés cette Pierre, pour vous en servir dans le besoin.

Nota. Outre le bol armenie, on peut ajoûter encore de la myrrhe & de l'encens.

Usage de cette Pierre. Pour se servir de cette Pierre, il en faut dissoudre une once ou environ, dans quantité suffisante d'eau de pluye, ou de riviere, l'eau de fontaine n'est pas bonne pour cette dissolution. La mixtion étant faite, on verse l'eau par inclination, uu bien on la passe par un linge, & l'on jette le résidu.

Vertus. Elle est propre pour guérir tous les ulceres extérieurs. Il faut les laver avec la dissulution de cette

Pierre, soir & matin, & y appliquer un linge trempé dans cette eau. Elle est admirable pour les chancres déja ouverts des mamelles, pour tous ceux de la bouche, pour le *noli me tangere*, pour les ulceres du gosier, pour tous les maux des gencives, & pour toutes les excoriations de la bouche, de quelque nature qu'elles soient, & de quelque maniere qu'elles soient arrivées. On fait chauffer cette eau, & l'on s'en gargarise, ou la bouche, ou le gosier. Si le mal est trop grand, alors il faut tremper dans cette eau un pinceau, ou un linge attaché au bout d'un petit bâton, & en étuver la partie malade.

Elle mortifie, & nettoye parfaitement les playes, même les plus invétérées, sans causer aucune douleur au malade. Elle est excellente pour les apostêmes. Il faut y appliquer un linge trempé dans sa dissolution. On fait la même chose pour guérir le fit, qui est un ulcere qui se forme ordinairement entre les doigts, & que le vulgaire appelle feu de St. Fiacre. On l'employe avec succès contre les pustules, ou vessies blanches qui se forment aux pieds; on les lave de cette eau, qui les guérit en très-peu de tems.

Elle est très-propre pour les yeux, dont elle arrête les larmes, appaise la douleur, & dissipe la rougeur, en arrosant seulement les côtés des paupieres, de ladite eau, avec les barbes d'une plume, ou avec un petit linge. On mêle cette eau avec l'eau de rose & de verveine, ou bien l'on fait dissoudre la Pierre dans ces eaux distillées. Il faut que la verveine ait été cueillie au mois de Juin, ou de Juillet, avant le lever du soleil, & qu'elle ait été en digestion pendant un mois, avant que de la distiller. Cette derniere dissolution est excellente pour l'ophtalmie, pour le feu sacré, nommé vulgairement feu de St. Antoine, pour les érésipéles, pour la galle de toute espece. Il faut en étuver le mal, & y appliquer des linges trempés dans cette eau. S'il restoit des cavités après la guérison, il faut avoir soin de les bien étuver, elles s'éleveront peu à peu. Elle est encore très-propre pour les dartres, pourvû qu'on la fasse plus forte qu'à lordinaire. Ce qu'on doit aussi observer, quand on l'employe pour la teigne. Enfin elle est excellente pour toutes sortes de brulûres, en y appliquant des linges qui en seront imbibés, & qu'il faut avoir soin de rafraichir de tems en tems, jusqu'à parfaite guérison.

Pierre Vulneraire simple. Délayez avec le vin blanc, & l'eau de vie, parties égales de limaille de fer & de tartre blanc pulverisé; puis en ayant formé une espece de pâte, faites la digérer au soleil, pendant l'Été, ayans soin de remuer de tems en tems, jusqu'à ce que l'humidité soit entierement évaporée. Alors mettez la masse en poudre, détrempez la encore avec le vin, & faites la digérer une seconde fois au soleil, jusqu'à ce qu'elle soit entierement desséchée. Réiterez la même opération, jusqu'à ce que vous n'apperceviez plus du tout de limaille, & que la masse desséchée se réduise en poudre fine. Alors vous en formerez des boules, en la pétrissant avec de l'eau de vie, & vous les ferez durcir en les exposant à l'air. C'est avec cette Pierre, que Willis composoit des eaux minerales & artificielles, en la mettant tremper dans une grande quantité d'eau. C'est aussi ce qu'on appelle le *Mars potabilis*.

Usage. Pour se servir de cette Pierre, on la laisse tremper pendant quelque tems, dans l'eau de vie, dans le vin, ou dans l'urine, puis on lave les playes avec cette dissolution, & l'on applique des linges, ou compresses qui en sont imbibées, & qu'on a soin de rafraîchir de vingt-quatre heures, en vingt-quatre heures; on seringue aussi quelquefois de cette dissolution dans les playes, sur-tout quand elles sont internes & profundes. On peut encore appliquer cette Pierre en poudre sur les playes, pour arrêter l'hémorragie.

Pierre Vulneraire composée. Il faut prendre trois onces de limaille de fer, avec autant de Pierre hématiste réduite en poudre, & six onces de crême de tartre; délayer le tout ensemble dans le vin, & en faire une pâte qu'on fait digérer à l'ardeur du soleil, & qu'on prépare en réiterant plusieurs fois les digestions, & les exsiccations, comme il est marqué pour la précedente, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'on n'apperçoive plus de limaille de fer, & que la Pierre puisse aisément se réduire en poudre très-fine. Alors y mêle exactement du mastic en larmes, & du safran subtilement pulverisé, de chacun une demi-once, puis ayant fait dissoudre dans le vin, aloës & myrrhe, de chacun deux onces, on arrose la poudre avec cette dissolution, & l'on verse du vin pardessus, jusqu'à ce qu'il surnage de la hauteur de quatre doigts, laissant le tout en digestion, & remuant la matiere de tems en tems. Ensuite il faut évaporer entiérement la liqueur, réduire la pâte en poudre, & l'humecter avec de bonne eau de vie. Cela fait, on en forme des boules, que l'on garde pour l'usage, qui est le même que celui de la Pierre vulneraire simple.

Pierres Communes. C'est un mineral dur, solide, qui ne se fond point par la violence du feu, qui ne s'étend pas sous le marteau, mais il se calcine. Il y en a de plusieurs sortes. On croit ordinairement qu'elles se forment par l'amas des particules d'argile qui s'unissent les unes avec les autres par des souphres. Monsieur Tournefort a proposé un sentiment tout nouveau, il prétend que les Pierres prennent leur accroissement comme les plantes par le moyen d'un suc nourricier qui les nourrit en les pénétrant. Il confirme son sentiment par ce qu'il a vû dans le labyrinte de Crete, où les lettres d'un nom qu'on avoit gravées sur la Pierre, étoient relevées en bosse, de la même maniere que celles qu'on grave sur l'écorce des arbres avec la pointe d'un couteau.

Pierre Precieuse. C'est une sorte de Pierre très-estimée à cause de son éclat. On en distingue plusieurs especes dont on fait différentes classes. On met au prémier rang le diamant, le rubis, l'émeraude & l'opale. L'agate, la sardoine, l'onix, le jaspe & plusieurs autres tiennent le second rang. Les Pierres Orientales & celles de la vieille roche sont les plus recherchées. Les ouvriers ont beaucoup de peine à polir les Pierres précieuses, à les tailler & à les monter pour les faire paroître dans tout leur brillant.

Secret pour tailler les Pierres précieuses.

Si vous voulez tailler des Pierres précieuses qui ont été plus cheres aux Rois que l'or, je vous l'enseignerai; j'ai pris de l'urine & du sang d'un bouc grand qui eût mangé quelque peu de tems de l'herbe, & ayant fait chauffer le sang, j'ai taillé les Pierres précieuses, comme Pline avoit enseigné auparavant, qui a écrit des arts des Pierres précieuses.

Pour graver les Pierres précieuses.

Si vous voulez avoir un fer ou burin pour graver les Pierres précieuses, détrempez le dans la graisse de bouc, prise lors qu'il est en chaleur, car si quelqu'un éteint le fer ardent dans cette graisse, il acquiert une grande dureté.

Pierre Arabesque. Cette Pierre est de la couleur de l'ivoire, reluisante & madrée. Elle est bonne aux hémorroïdes, & à blanchir les dents.

PIERRE PONCE. La Pierre ponce est blanchâtre, friable, spongieuse, & si légére, qu'elle nage sur l'eau. Etant bien pulvérisée, elle nettoie, & rend les dents fort belles.

PIERRE SPECULAIRE. Ce qu'il y a de rémarquable en cette Pierre, c'est que de nuit elle répresente la lune, lorsqu'elle croît & decroît : elle est blanche, légere & transparante ; sa poudre est très-efficace pour le haut mal, & quiconque la portera sur soi, sera exempt de sortilege & de charmes, & sur quelque arbre qu'on l'attache, il produira quantité de fruits.

PIERRES ARTIFICIELLES. On a trouvé des secrets pour imiter les Pierres précieuses : on fait des Pierres aussi dures & aussi belles en couleur que les fines, si on excepte le diamant. Nous allons donner quelque métode pour réussir dans l'imitation qu'on fait des ouvrages de la nature.

Secret pour imiter les Pierres précieuses.

Prenez des cailloux à faire feu, les plus noirs & les plus clairs qu'il se pourra ; ôtez leur croute, de sorte qu'il ne reste que le clair, que vous ferez rougir au feu & éteindre dans de fort vinaigre, réiterez cette opération deux fois, puis broyez ces cailloux, dans un mortier de fonte, & passez-les par le tamis.

Prenez de petits cailloux de riviere luisans tirant sur le jaune, & clairs, faites-les rougir, & éteignez les dans de fort vinaigre, broyez & tamisez comme il a été dit.

DIAMANT. Prenez moitié de l'une & moitié de l'autre de ces calcinations, avec la quatriéme partie de *soubsoude* préparée, bien nettoyée & impalpable que vous mettrez dans un petit pot fait de terre de Verrier, qui soit aussi large au cul qu'à la gueule ; vous le mettrez dans le four de Verrier ou fourneau de reverbere où vous le laisserez l'espace de trente jours, après lesquels vous prendrez une baguette de fer; vous remuerez la matiere & en tirerez une épreuve pour la parachever ; il la faut laisser encore dix jours. Vous tirerez une seconde épreuve, & si vous la trouvez belle & nette, ôtez le petit pot du feu, enfermez le dans de la braise vive dont vous mettrez deux pieds de haut tout à l'entour, dessus & dessous, & le laisserez refroidir très-froid, avant que d'y toucher, & vous trouverez votre diamant très-dur.

RUBIS BALAIS. Prenez de la susdite matiere, autant d'une calcination que de l'autre ; sur quinze livres de matiere, mettez-y deux onces de minium & trois onces de routte calcinée ; mélez bien le tout ensemble dans un potelet, & faites le cuire pendant quarante jours, puis écumez, éprouvez s'il est net, mélez-y une demi-once d'or en chaux, préparé comme il sera enseigné ci-après ; enfin laissez-le cuire pendant quinze jours, & mettez le refroidir.

GIROZOLE. Prenez quinze livres de la matiere susdite, faites la cuire pendant quarante jours, procedez comme auparavant, puis mélez-y un gros d'or préparé, & autant de minium, mélez bien le tout avec la matiere & laissez-le cuire pendant treize jours.

EMÉRAUDE. Prenés quinze livres de matiere, faites la cuire durant quarante jours après y avoir mis une demi-livre de cristal de verdet, & une livre de routte calcinée, une demi-livre de minium ; laissez la refroidir, comme il est dit & après que vous aurez vû si l'épreuve est belle, vous trouverés de très-belles émeraudes. Reculés, & au fond ce sera topase très-belle.

SAPHIR. Prenés quinze livres de matiere, mettez-y une livre de manganise avec une de soute, une demi-livre de ceruse broyée, le tout étant passé par le tamis & bien mélé ensemble, faites le cuire pendant quarante jours & proceder comme il a été dit.

ESQUE-MARINE. Prenés quinze livres de matiere avec six onces de cuivre de trois cuites, comme on l'enseigne ci-dessous ; une demi-livre de sel de tartre, deux onces de rosette préparée, trois onces de saffre préparée, le tout passé par le tamis & bien mélé ensemble ; faites le cuire pendant trente jours, écumés & éprouvés, puis joignés y un gros d'or préparé, bien mélé dans la matiere, laissés recuire durant dix jours, & refroidir comme il est dit.

Maniere de calciner & de préparer l'or. Prenés de l'or bien pur en lamine ; faites le dissoudre dans de très-bonne eau regale, puis jettés-y goute à goute de l'esprit ou huile de tartre & faites le précipiter au fond. Versés votre dissolution par inclination dans un vaisseau de verre ; & sur le chaux d'or, versés de l'eau de fontaine un peu chaude ; remués-le tout ensemble, laissés reposer & versés l'eau par inclination, puis faites sécher votre chaux sur du papier filtré au soleil ; donnés-vous de garde qu'il n'approche du feu, car il s'en iroit en faisant du bruit comme un coup de canon, & quand il sera séché, mettés le dessus un marbre, s'il y a une once de chaux, il y faut mettre une once de sel de tartre, un gros de camphre préparé & deux gros de minium préparés, le tout broyé ensemble & serrez le pour vous en servir au besoin.

Autre maniere de faire des Pierres artificielles.

Faites dissoudre du sel alkali dans l'eau commune, puis distillés cette eau par le feutre, & faites la évaporer, pour en retirer le sel. Vous réitererés par trois fois la même opération ; après quoi vous pulveriserés votre sel. Vous broyerez aussi, & reduirez en poudre fine du plus beau cristal que vous pourrez trouver, puis l'ayant passé par le tamis des Apoticaires, vous en prendrez deux onces & demi, deux onces de sel alkali préparé, & une once de verdet, qui aura été auparavant détrempé dans le vinaigre, & ensuite coulé. Vous mélerez le tout ensemble, & le mettrez dans un petit pot de terre, que vous couvrirez de son couvercle, dont vous lutterez exactement les jointures, pour empêcher l'air de pénétrer. Vous laisserés sécher le lut, pendant quelques jours, & quand il sera bien sec, vous mettrez le pot dans un four à potier, & vous l'y laisserez pendant vingt-quatre heures. Après cela vous retirerez la matiere, qui vous fournira grand nombre de belles émeraudes. Si vous voulez d'autres Pierres, au lieu du verdet, vous mettrez les couleurs qui leur conviennent ; par exemple, pour des saphirs, vous mettrés du lapis lazuli, du cinabre pour les rubis, & du corail pour les hyacinthes.

Autre maniere de faire des Pierres artificielles.

Prenez du cristal de roche le plus net, mettez le sur des couvercles de terre cuite non vernie, laissés le à très-grande chaleur ; quand le cristal sera bien rouge, éteignés le en eau fraîche & ce durant six fois ; alors le cristal sera fragile & se brisera entre les doigts, pulverisés le subtilement dans un mortier de bronze & tamisez le pour l'avoir en poudre impalpable, conservez le nettement dans un vase que vous boucherés très-bien.

On peut calciner la calcedoine, de la même maniere que le cristal ; mais afin que la calcination de l'un & de l'autre soit plus parfaite, il faut les faire rougir, comme nous l'avons marqué, & les éteindre

ſix ou ſept fois, dans de l'eau où l'on aura fait diſſoudre auparavaut du tartre calciné. On en met ordinairement une once, ſur une chopine d'ezu.

Il faut obſerver de piler ces matieres dans un mortier de bronze, ou d'airain, ſi l'on en veut faire des émeraudes; mais pour en faire des rubis, il les faut piler dans un mortier de fer.

Prenez de ce criſtal préparé & du ſel de tartre purifié, autant de l'un que de l'autre, mettez le tout dans un bon creuſet & laiſſez-le dans la fournaiſe des Verriers où il ſe fondra, ce qu'il ne feroit pas à un autre feu. Vous vous ſervirez de ce criſtal pour tous les joyaux comme de fond de mers, car ils réuſſiront & deviendront très-durs.

Remarqués qu'il faut laiſſer ce criſtal long-tems au feu, ſavoir deux mois, & plus, d'autant qu'il faut néceſſairement que le feu conſume l'onctuoſité du ſel de tartre; plus il reſtera au feu, plus il ſe fera net & dûr.

SAPHIR TRES-BEAU. Prenez de ce criſtal préparé, & du ſel de tartre purifié autant de l'un que de l'autre, & ſur chaque once de criſtal joignez y deux grains de ſafre préparé, c'eſt-à-dire, brûlé quatre fois dans la fournaiſe, & quatre fois éteint dans le vinaigre diſtillé, puis mettez la matiere dans un bon creuſet ou fourneau pendant deux mois, laiſſez la refroidir & vous trouverés une choſe qui vous fera plaiſir.

Notez que pendant ce tems, il faut prendre quelquefois de la matiere pour en voir la preuve, & ſi la couleur eſt à vôtre gré, vous la laiſſerez ainſi; mais ſi elle eſt trop claire, il y faut joindre un peu de ſaffre préparé & étant trop épaiſſe, il faudra mettre du criſtal & ſel de tartre à diſcretion.

Autre maniere de faire des ſaphire. Prenés deux onces de criſtal préparé, une once de borax, huit grains d'outremer, & douze grains de magneſie, ou d'aimant en poudre; mettez le tout dans un creuſet; mettez lui un couvercle bien fort, & lutés le bien. Le lut étant ſec, mettés votre creuſet dans un four à Potier, & laiſſez l'y pendant une heure & dêmi, ou deux heures tout au plus. Quand vous aurez retiré votre creuſet, vous laiſſerés refroidir la matiere, & vous caſſerez le creuſet pour la retirer.

AMETISTE ORIENTALE. Prenez du criſtal préparé, & ſur chaque once mettés deux grains de maganiſe de Piemont, car c'eſt le ſeul qui ſoit bon; mais il faut qu'il ſoit préparé comme le ſaffre, procedés comme vous avez fait au ſaphir au prémier article, & vous aurés une très-belle ametiſte.

Notez qu'aux compoſitions où le ſel de tartre n'entre point, il ne faut laiſſer la matiere que deux jours entiers.

ÉMÉRAUDE ORIENTALE. Prenés dix livres de criſtal ordinaire, mais il ſera mieux, ſi la moitié du criſtal eſt trajetté pluſieurs fois en l'ezu, & l'autre moitié verre, comme de pulverin bien incorporés enſemble; puis vous aurez à part quatre livres de frette commune dont on fait le verre avec laquelle vous unirez très-bien trois livres de minium & vous donnerez cette derniere compoſition aux prémieres dix livres fondues & en peu d'heures le tout ſera poli; alors jettez la compoſition totale dans l'eau claire & regardez bien qu'au fond du poëlon ou vaſe où ſera fondue la matiere, il n'y ait du plomb attaché, ou quelque reſte du minium; s'il y en a, vous l'ôterez avec diligence, pois vous mettrés la compoſition trajettée dans le poëlon, en la laiſſant bouillir pendant un jour, cela fait, vous lui donnerez la couleur avec de la poudre faite du caput mortuum, de l'eſprit de vitriol, du cuivre fait chimiquement, d'un peu de crocus martis préparé avec le vinaigre, toutefois en petite quantité & ainſi vous aurez une fort belle émeraude.

Notez que les Verriers font le criſtal avec les cendres de ſoude ou d'alcali, appellé ſalicors.

Le crocus martis ſe fait ainſi. Prenez de la limaille de fer bien nette, imbibés la avec du bon vinaigre diſtillé, dans lequel vous aurés fait diſſoudre un peu du ſel armoniac, puis faites deſſécher la limaille & réiterés les imbibitions & deſſications cinq ou ſix fois. Cela fait, mettés votre limaille dans un vaſe de terre graiſe non verniſſé; mais l'eau reverbere & le crocus martis s'élevera en fleur très rouge & légere en un jour ou deux, leſquelles il faut ramaſſer chaque jour, afin qu'elles ne ſoient point perdûes par la violence du feu ou que de rouges, elles ne deviennent noires, ce qu'il faut éviter.

Autre émeraude.

Prenez une livre de frette, deux livtes & demi de cuivre de trois cuites, faites comme il eſt enſeigné cideſſous & deux onces de crocus martis, une livre de cuivre, & mêlés bien le tout enſemble, puis appliqués ce mélange ſur la frette bien fondue & vous ferez une très-belle choſe, mais il faut toûjours, afin de ne point manquer tirer preuve de cette matiere pour obſerver la couleur & la mettre en ſon point, augmentant de frette ou des deux poudres de cuivre & de crocus, ainſi que vous jugerez néceſſaire.

Cuivre de trois cuites.

Prenez du cuivre rouge en lames ſubtiles ou en limaille ou les écailles de cuivre qui tombent lorſqu'on bat les chaudrons; mettez les dans un vaſe de terre de creuſet qui ſoit plat, poſés les au four de reverbere, ou bien auprès de la fournaiſe de la verrerie, & laiſſés les calciner ainſi durant quatre jours, & le cuivre deviendra comme de la poudre noire, pulveriſés, tamiſés, puis faites encore calciner comme ci-deſſus pendant quatre jours, & le cuivre ne ſera plus en grumeau, ni de couleur noire, mais de ſoi-même il ſe réduira en poudre.

Cela s'appelle cuivre de trois cuites. Notez qu'à la derniere calcination, il ne faut pas que le cuivre ſoit trop calciné, parce qu'il ne couleroit pas bien. Le ſigne de ſa perfection ſera, lors que la matiere ou frette fondue s'enfle & bout, & le cuivre auſſi, lorſque vous le jetterés deſſus la ſuſdite frette.

Autre émeraude.

Prenés deux onces de criſtal préparé, une once de borax, huit grains de chaux d'étain de glace, vingt grains de magneſie, & procedés comme nous le venons de marquer, au ſecond article des ſaphirs. Il faut obſerver de bien mêler la chaux d'étain, avec la magneſie, avant que de l'incorporer avec le criſtal. Cette chaux n'eſt autre choſe qu'une diſſolution d'étain de glace dans l'eau forte, puis adoucie avec l'eau commune filtrée.

Autre émeraude Orientale.

Prenés deux onces de criſtal préparé comme il eſt dit, & quatre onces de minium; mêlés les très-bien enſemble, ajoûtez à ce mélange huit grains par chacune once qui vont à quarante-huit grains de crocus martis, puis derechef broyés & incorporés bien enſemble & mettés le dans un bon creuſet neuf & ſi grand, qu'y ayant mis cette compoſition, il y ait un bon pouce de vide, car cette pâte & les autres ſuivantes s'enflent en les cuiſant & s'attachent au couvercle & ſortent ſouvent du creuſet, ce qui eſt cauſe que ces compoſitions ne réuſſiſſent pas bien. Couvrés après le creuſet fait exprès, luttez les jointures de

bon [illegible] laisserez [illegible], puis [illegible] le creuset [illegible] fusion pendant [illegible] heures, afin que [illegible] fonde. [illegible] plus [illegible] vous [illegible] te [illegible] vantage, & [illegible] matiere sera [illegible] laissez refroidir le creuset, puis ouvrés le [illegible] tement la matiere qui sera comme une [illegible] Orientale, dont vous vous servirés à faire [illegible].

Notez [illegible] susdite la pâte sera plus dure qu'avec la dose [illegible], qui est que pour deux onces de cristal preparé, on y joint six onces de minium, & il ne se cuit que pendant douze heures, parce que plus la matiere est cuite, plus elle est tendre.

HYACINTE ORIENTAL. Prenez un quart de cette terre ou l'on fond le verre, qui soit large au fond & assés épais; mettés dedans une livre ou deux d'étaim le plus fin sans aucune addition, posés le creuset dans un fourneau & donnés lui grand feu pendant huit jours, au moins que l'étaim demeure toûjours au feu, aprés otés le creuset du feu, rompez le & vous trouverés le hyacinte Orientale tres-beau, transparent & dur. Pour l'étaim qui restera, vous pourrés vous en servir, lorsque vous voudrés retirer votre hyacinte du creuset. Prenez bien garde qu'il n'y ait rien de la terre du creuset attaché, ni même aucune chose des feces inutiles qui feront superflues, au contraire le hyacinte doit être en Pierre nette, conservez le pour vous en servir.

Autre hyacinte. Prenez deux onces de cristal préparé, une once de borax, quatre ou cinq grains de safran de Mars, & autant de magnesie. Procedés comme nous l'avons enseigné au dernier article des saphirs.

RUBIS. Prenés un vase de terre de Verrier, mettés y dedans dix livres de beau verre, parce que ce verre est meilleur pour ceci, que le cristal; étant fondu, donnez-lui une livre de minium, plomb calciné en rougeur & mélés le tout ensemble, afin que le minium n'adle pas au fond, laissez les cuire pendant six heures, puis donnez à cette composition fondue trois onces de cuivre rouge de celui avec quoi l'on fait la couleur rouge en l'art de Verrier, qu'il soit pulverisé bien subtilement & tamisé. Remués & mélés bien le tout ensemble & laissés reposer en fleur pendant trois heures; aprés ce tems donnés lui une once de votre hyacinte Oriental fait comme il est enseigné ci-dessus, & reduit en poudre subtile & tamisée, remués très-bien avec une baguette de fer ou une spatule bien nette & par sept ou huit fois; vous verrés aussi-tôt une belle couleur de rubis. Laissés le cuire six heures durant, remuant quelquefois, puis laissés refroidir, conservés cette matiere, d'autant que la mélant avec un autre verre, vous verrés de belles choses, à raison que c'est un rouge de rubis transparent.

Autre rubis. Prenés huit gros de jaspe rouge d'Allemagne, deux gros de cristal préparé, vingt-quatre grains de minium. Réduisés le tout en poudre subtile, que vous mettrés dans un creuset bien lutté, & que vous feres cuire pendant six ou sept heures.

Autre. Prenés une livre de cristal, ou de caillou préparé & y ajoutés un quart d'once de sang de dragon. Mettes [illegible] matiere en fusion pendant deux jours, ou [illegible], quand elle vous paroitra nette & fort brillante, retirés le creuset [illegible] la refroidir, pour la mettre en œuvre.

CALCIDOINE TRES-[illegible]ILE. Prenés du verre commun, parce qu'il est propre pour le corps de la calcedoine, la quantité de quinze livres, mettés le dans un poëlon ou vase de terre de Verrier & aprés jettés dessus deux onces d'argent calciné comme dessus, & mêles promptement le tout avec une baguette de fer ou spatule bien nette, afin que l'argent s'incorpore & s'étende par-tout, aprés [illegible] les le cuire pendant un jour le remuant d'heure en heure pour empêcher que l'argent ne tombe au fond. Votre verre étant ainsi cuit, il le faudra pourfiler ou barbouiller avec du verre jaune transparent, dont vous aurés toujours un poëlon préparé, vous le mettrés devant un bon feu pour fixer cette composition, mais pour faire une chose plus merveilleuse, il faudra encore la pourfiler avec le rouge de rubis transparent, fait comme il est dit.

Calcination de l'argent.

Prenez deux onces argent de coupelle limé subtilement, incorperez le avec six onces de mercure sublimé corrosif, mettez le dans un matras lutté au fond, posez le sur un petit feu de charbon & laissés ainsi corroder ensemble durant un *Miserere*, puis ôtez le matras du feu, laissés le refroidir, separez le lut, rompes le matras & broyés le volatil & le fixe ensemble, mettez le derechef dans un autre matras, posez le à petit feu de charbon durant un *Miserere*, puis laissés le refroidir, [illegible]terez ainsi par quatre fois en tout, & à la fin vous trouverez au fond du matras votre argent en [illegible] jaune fusible, qu'il faudra joindre avec [illegible] cinquante livres de verre fondu & proceder comme il a été dit pour faire la calcedoine; mais comme cet argent ne se peut broyer, il faudra le couper par petites tranches bien deliées pour s'en servir, il ne faudra pas prendre ce qui aura sublimé, mais seulement ce qu'il y aura de fixe.

CALCEDOINE ETRANGERE. Prenez trois livres de cinabre, une livre de cuivre blanc, une livre d'argent fin en feuille, une once de souphre pulverisé, mêlez le tout & mettez le dans un creuset au feu lent de charbon ardent, l'y laissant jusqu'à ce que tout le souphre soit consommé, & alors l'argent sera calciné. Prenez cinq livres de cristallin, quatre livres de verre de plomb incorporés ensemble, & faites fondre en un poëlon de terre de Verrier, étant en fleur jettez y votre argent calciné, si vous pouvez l'avoir seul, sinon jettez toute la composition calcinée comme ci dessus dans le verre fondu & remuez bien avec une spatule de bois, afin que tout s'unisse & vous aurez une belle calcedoine, si vous y joignez un peu d'étaim, il sera encore meilleur.

Autre calcedoine. Prenez du verre commun que vous ferez fondre dans un poëlon de terre, éteignez le selon l'art en couleur d'azur avec le saphre préparé, rendez le si épais qu'il ne soit point du tout transparent, laissez-le au feu durant vingt jours, il sera bien teint, & vous aurez une belle couleur grisâtre. Cependant plus la couleur sera clere & aura moins de saffre, plus elle aura de couleurs différentes. Pour faire la calcedoine, il faut faire travailler de cette maniere: le maitre, qui fera le vase, levera sur son fer une vessie de blanc de verre commun, & puis levera dudit azur; alors il prendra une feuille de fin argent battu, delié, & l'enveloppera subtilement sur le verre azuré, le mettant chauffer dans la fournaise jusqu'à ce que l'argent soit englouti; après il pourfilera & barbouillera avec la vessie de blanc de verre commun, mais il faut de l'industrie pour ce travail & par ce moyen vous aurez une très-belle chose.

CALCEDOINE *plus belle que toutes les autres.* Prenez amalgame, trois onces, d'argent fin limé subtilement avec son poids suffisant, de mercure purifié; mêlez cet amalgame avec son poids égal de sel marin préparé & bien broyé sur le marbre; mettez le dans un creuset qui passera au feu de charbons ardens,

jusqu'à ce que le mercure soit exhalé ; alors donnés bon feu, puis jettés la matiere en eau comme tiede, afin de faire dissoudre le sel, & l'argent demeurera au fond calciné & pulvérisé. Cet argent étant desséché, il faudra le broyer avec son poids égal de nouveau sel préparé, pour le calciner dans un creuset pendant six heures ; jettés la matiere dans l'eau tiede pour dissoudre le sel & la chaux d'argent tombera au fond, laquelle il faudra dulcifier quatre fois avec l'eau commune. Cela fait, vous ferés dissoudre cette chaux dans de l'eau froide dans un matras. Faites aussi dissoudre quatre onces d'argent fin dans l'eau commune, & dans l'eau forte cinq onces de mercure purgé avec du vinaigre & du sel.

Faites eau forte royale de vitriol & le salpetre dissolvant trois onces, de sel armoniac dans dix-huit onces de cette eau forte de vitriol & salpetre, & scelés le bien afin de ne pas perdre les meilleurs esprits. La dissolution de sel armoniac étant faite, videz l'eau par inclination & scelez les feces.

Dissolvez un quart d'once pur dans une suffisante quantité de cette eau royale.

Prenez seize onces de cette eau forte royale, mettez dedans peu à peu, à cause de la grande ébullition, une demi-once de crocus martis fait avec du vinaigre, une demi-once de chaux d'étain, une demi-once de souphre bien préparé, une demi once de cinabre, le tout bien pulverisé & mêlé.

Faites dissoudre dans l'eau royale une demi-once de cantarille calciné avec du souphre, une demi-once de cuivre de trois cuites fait des écailles de chaudron, demi-once de maganise de Piemont préparé, demi-once d'écaille de fer qui tombe des enclumes des Marechaux, le tout broyé & mêlé, il faut le mettre peu à peu dans l'eau regale à cause de la grande dissolution que cela fera.

Faites dissoudre dans l'eau royale peu à peu, une demi-once de minium avec une once de verdet, une demi-once d'antimoine crud une demi-once de caput mortuum de vitriol, purifiez le tout, broyez & mêlés.

Faites dissoudre dans la même eau regale one demi-once d'orpiment, une demi-once d'arsenic cristalin, une demi-once de laque ; broyés & mêlés.

Toutes ces dissolutions étant chacune dans leurs matras bien bouchés, il faut les laisser en digestion sur des cendres chaudes pendant quinze jours plusieurs fois, afin que les maitres travaillant mieux, subtilisent les matieres & ouvrent leurs corps pour avoir la teinture, lesquelles n'étant pas bien ouvertes n'operent pas comme il faut. Aprés cela mettez tous ces matras & leurs menstrues dans une cucurbite de verre grande & capable, mais versés peu à peu, car en les mêlant ensemble ils s'enflent ; bouchés bien la cucurbite, & laissés ainsi le tout pendant six jours les agitant tous les jours. Cele fait distilés les menstrues à feu de cendre lent pour avoir seulement l'eau, & que les esprits demeurent unis avec les materiaux. car ainsi ils feront de beaux & nobles effets dans le verre que vous voudrez travailler, il faut que la cucurbite soit bien lutée de bon lut, toute l'eau étant distilée, il restera au fond de la cucurbite, une matiere de couleur berna-verdâtre dont vous donnerez à votre verre la doze convenable, mais je vous avertis que le verre veut être prémierement poli, fait de cristal parce qu'il ne réussit pas bien au verre ; il faut aussi avant que de travailler le verre, lui donner son corps, c'est-à-dire, le tartre brûlé avec la soye, le crocus martis fait avec le vinaigre, puis au bout de vingt-quatre heures, vous ferez travailler avec diligence avec la tenaille, & mettre au feu selon l'art de Verrier & vous aurés un ouvrage mervellieux.

Aigue Marine. Pour faire l'aigue marine, elle réussit mieux avec la frette de laquelle se fait le verre, qu'avec le cristal de roche.

Prenés donc de frette commune quarante livres, fondez les dans un poëlon de terre de Verrier, puis ayant broyé & bien mêlé douze onces de cuivre de trois cuites avec une demi-once de saffre preparé, vous les donnerés à la frette fondue à quatre diverses fois ; parce qu'elle les prendra mieux melant toujours le verre exactement, laissés reposer le poëlon deux heures en fleur, & tirés en la preuve racommodant la couleur à votre volonté.

Autre aigue Marine. Prenez le caput mortuum de l'esprit de vitriol de cuivre fait chimiquement sans corrosif, étant laissé à l'air quelques jours, il prendra de soi-même une couleur verte-blanche, de cette matiere pulverisée, accompagnée avec la dose convenable de saffre préparée, & cuivre de trois cuites, jettez sur la composition de frette fondue dans le poëlon, en procedant, comme il est dit ci-devant, & l'émeraude Orientale fera une eau marine si belle que vous en serés fort satisfait.

Pierre de Plomb. Prenez quinze livres de plomb calciné & quinze livres de frette de cristal, mêlés bien ensemble, mettez les fondre dans un poëlon de terre de Verrier, laissés les au feu pendant dix heures. Lorsque le tout sera fondu, jettez cette matiere en eau froide, prenez garde que souvent il demeure au fond des vases, du plomb qu'il faut diligemment ôter ; car le laissant il feroit fondre votre poëlon. Prenés garde aussi parmi la matiere jettée dans l'eau & vous y trouverés des grains de plomb, lesquels il faudra aussi ôter. Cela fait, retournés la matiere dans le poëlon au feu comme devant, en dix heures au plus elle sera comme il faut.

Pour colorer le verre de plomb en tres-belles émeraudes.

Prenez du verre de plomb, faites comme ci-dessus étant en flus, six onces de cuivre de trois cuites, & un denier de crocus martis bien unis ensemble, mais il faut les mettre dans le poëlon par trois diverses fois sur le verre de plomb, mélant bien le verre & mettant un *credo* d'intervalle entre chaque projection. Après il faut laisser reposer une heure, puis vous retournerés remuer & en tirerés la preuve, pour voir si la couleur est comme il faut, si elle n'est à son point, vous jetterés encore un peu de ces poudres de cuivre & de crocus martis aussi ; si elle étoit à signe, il faudroit laisser incorporer avec le verre pendant hoit heures, vous en ferez des medailles belles & rares.

Remarquez que si à un poëlon de telle quantité que dessus, outre le poids de la poudre de cuivre de crocus, on y joint sur la fin encore un peu de caput mortuum, de l'esprit de vitriol, de cuivre ; cela fera un verd d'émeraude admirable.

Pour faire le verre de plomb en couleur d'or.

Prenez seize livres de plomb calciné, & seize onces de cristal, broyés & passés le tout ensemble par un tamis très-subtil joignez à cette matiere six onces de cuivre de trois cuites, deux deniers de crocus martis ; mêlés très-bien le tout ensemble, & faites fondre le tout dans un poëlon à feu moderé & laissez ainsi en flus pendant douze heures, puis jettez le dans de l'eau commune, separés le plomb qui sera retourné encore, mettés la matiere jettée dans de l'eau à fondre encore dans son poëlon, & laissez en flu pendant douze heures, puis tirez en la preuve. Aprés l'avoir bien remué, & si la matiere verdoye trop, vous y jetterez un peu de crocus martis, parce qu'il ôte le verdoyer, & ainsi la matiere prendra une belle couleur

leur d'or, dont vous pourrés vous servir pour faire des vases & médailles.

Rubis Balais. Prenés du cristal de roche bien lustré, & taillé de la maniere que vous voudrés, cependant il feroit plus à propos qu'il fut taillé en cabuchon, mogolon, botesado, avec certains défauts qui semblent naturels; parce que de cette maniere il ressemblera mieux à la roche.

Prenés du sang de dragon en larmes le plus fin qu'il sera possible de trouver, il est très-rare à cause de sa couleur qui est fort estimée, on en trouve néanmoins à Venise & à Londres; il faut choisir celui qui est enveloppé avec de petites feuilles d'herbes, il est très-bien broyé à sang de dragon. Après l'avoir nettoyé & avoir séparé ses ordures, ne prenés que le plus pur; detrempés le avec de l'esprit de vin bien deflegmé jusqu'à ce qu'il ait une consistance d'onguent; en le detrempant mélés y un peu de sel de soulfre purifié. Conservés cette mixtion dans un petit urinal de verre, que vous mettrés sur les cendres chaudes, quand vous voudrés vous en servir, le remuant quelquefois avec une petite spatule de bois, afin qu'elle ne s'épaississe & ne s'attache pas au vase.

Prenés un petit vase, un rechaud plein de charbons ardens, & accommodés dessus une lame de fer subtile sur laquelle vous mettrés vos pieces de cristal taillées, les tournant & retournant toûjours avec une petite tenaille, de peur que la grande chaleur ne les casse. Lors que vous verrés qu'elles seront assés enflammées, jettés les promptement dans de l'eau fraîche bien nette, tirés hors de l'eau vos pieces de cristal, essuyés-les bien de leur humidité, puis vous les mettrés sur des charbons ardens qui les couvriront tout à l'entour & les laissés ainsi autant de tems qu'il faudra pour compter depuis un jusqu'à soixante. Alors vous les jetterés chaudement & promptement dans le vase contenant votre composition de sang de dragon qui sera, comme il est dit, sur des cendres chaudes; les pieces de cristal feront du bruit, & il s'élevera une fumée blanche, laissés les un peu ainsi, afin que les pieces de cristal alors couvertes s'imbibent de la teinture, puis vous les nettoyerés avec soin, parce qu'elles seront offusquées exterieurement, & l'épaisseur de la couleur teignante étant bien nettoyée, vous aurés de beaux rubis balais & comme naturels, ayant de petites gouttes qui les rendront très-semblables à ceux de la roche; le Magistere consiste à beaucoup de diligence & principalement en la bonté du sang de dragon.

Notés qu'il faut exactement broyer & méler les matieres pour faire toutes les pierreries, car plus elles seront broyées & mélées, plus les pierreries en seront belles & claires, & n'auront point de vessie.

Notés aussi que les pierreries doivent être faites, lorsque le Ciel est serain, car elles réussissent mieux, ainsi que je l'ai expérimenté.

Préparation du cristal.

Prenés des fragmens de cristal du plus beau, mettés les dans un creuset, couvrés les d'un couvercle approprié, posés le creuset entre les charbons ardens, faites un si bon feu que le creuset rougisse & le cristal aussi, alors vous jetterés promptement le cristal dans un vase de terre neuf & verni, plein d'eau froide & claire; étant refroidi prenés le & après l'avoir desséché avec un linge blanc; remettés le dans un creuset, faites le rougir & l'éteignés comme devant en eau froide & claire, étant refroidi, prenés le & desséchés avec un linge blanc; remettés le dans un creuset, faites le rougir & le tenés comme devant en eau fraîche & froide; réiterés ces ignitions & extinctions du cristal, au moins douze fois, ainsi il sera bien calciné. Broyés le peu à peu sur le marbre, puis passés le par un tamis bien delié & par ce moyen vous aurés un cristal en poudre impalpable. Conservés le dans un vase de verre que vous boucherés bien pour vous en servir au besoin; car c'est la base & la matiere de toutes sortes de pâtes ou pierreries artificielles. Au lieu du cristal de roche, vous pourrés prendre des cailloux de riviere beaux & transparens, ou bien une calcedoine qu'il faudra préparer comme ci-dessus, néanmoins le cristal fait beaucoup plus clair & plus transparent.

Eméraudes plus chargées de couleur. Prenés cristal préparé une once, minium six onces & demi, mélés bien avec chaque once de cette matiere dix grains de cristal de verdet, qui sera en tout septante-cinq grains, & dix grains de crocus martis; broyés & incorporés très-bien le tout, que vous mettrés dans un bon creuset, qui doit demeurer vide d'un bon pouce & être couvert avec son couvert approprié. Luttés les jointures, mettés le creuset à feu de fusion, faites cuire la matiere, comme il est dit ci-dessus, & vous trouverés votre composition un peu plus chargée de couleur d'éméraude orientale très-belle que vous ferés tailler & mettre en œuvre.

Remarqués, que cette matiere se doit cuire plus de tems que l'autre ci-devant décrite, afin de consumer toute l'imperfection qu'a ordinairement le minium. Votre pâte sera plus tendre que la prémiere, parce qu'il y a plus de minium, mais la couleur est plus agréable.

Autre Eméraude. Prenés cristal préparé deux onces, minium six onces, broyés les bien ensemble, puis unissés les avec dix grains pour chaque once de cristal de verdet, qui sera tout ensemble quatre-vingt grains; mettés le tout dans un creuset que vous couvrirés de son couvercle, vous le lutterés, & vous ferés cuire la matiere comme il est dit.

Pour faire des Eméraudes parfaitement belles.

Prenés cristal de roche calciné, broyé sur la Pierre de cristal, avec la molette aussi de cristal, & réduit en poudre impalpable, mélés le avec autant de sel de tartre rouge subtilement pulverisé; ajoûtés y soixante grains de cuivre rouge en coquille, & quinze grains d'argent aussi en coquille. Il faut broyer aussi à part ces deux matieres. Mélés bien le tout ensemble sur la Pierre de marbre, & mettés le dans un creuset, que vous aurés soin de bien couvrir, & lutter exactement. Ensuite, le lut étant sec, vous mettrés le creuset à un feu, que vous entretiendrés doux & moderé pendant six ou sept jours, & que vous augmenterés après, jusqu'à ce que le creuset paroisse rouge. Alors vous le mettrés au grand feu de Verrier, & l'y laisserés pendant un mois sans discontinuer: puis vous laisserés éteindre le feu, & refroidir le creuset de lui-même. Pour cela on bouche tous les trous, & les fentes du fourneau. Quand vous aurés retiré le creuset, vous le casserés, & vous trouverés une matiere, qui vous donnera des Eméraudes aussi dures, aussi pesantes & aussi brillantes que les naturelles.

Autre maniere de faire des Eméraudes.

Prenés verd de gris de la grosseur d'un pois, pulverisés le & mettés le sur douze onces des deux susdites poudres, tamisés ces trois poudres ensemble & jettés les dans un creuset qui ne soit qu'environ demi-plein, couvrés le, luttés le & le donnés à un potier, pour le faire cuire avec ses pots; étant cuits, ce qui sera fait dans trois jours & trois nuits, rompés le creuset & vous trouverés votre pâte d'Eméraude.

Autre Eméraude. Broyés du verdet un peu plus

gros qu'un pois, ajoûtés y un peu de verd distillé & une goute de térébentine, broyés comme la laque décrite ci-dessus, & vous en teindrés le cristal au dessous.

Des Perles ressemblantes aux naturelles.

Prenez semences de perles fines des plus blanches que vous mettrez dans un alembic de verre & vous mettrez par dessus du suc de limon nouveau filtré quatre fois, afin qu'il soit plus net, jettez votre suc de limon sur vos Perles, après que vous les aurez mises grossierement en poudre dans un mortier de marbre, mettez les dans un alembic comme il est dit. Il faut que le suc de limon surnage de deux doigts vos Perles, renouvellez votre suc de limon deux ou trois fois le jour, tant plus, tant mieux, pendant deux jours, ôtant le vieux suc par inclination; puis vous tirerez vos Perles hors du suc & les mettrez en un nouveau vase bien lutté & mis dans du fien de cheval au soleil jusqu'à parfaite dissolution, qui se verra, lors que les Perles seront réduites en parties, en sorte qu'il ne paroisse aucuns petits grains. Il est à remarquer qu'il se pourra engendrer quelque insecte dans votre matiere; mais pourvû que les deux parties en soient bonnes, tout ira bien; après que la dissolution de vos Perles sera faite, vous les mettrez dans un moule d'argent doré en dedans, fait de la façon qu'il vous plaira, où il les faut laisser pendant seize jours. Retirez les & les percés, puis remettés les dans les mêmes moules quatre jours, retirés les encore des moules & les faites tremper dans de l'eau de lune, que vous aurés préparée pendant quatre jours, puis mettés les dans des vessies d'anguilles & les y laissés quatre jours, puis remettés les pour la derniere fois aus moules où elles demeureront quatre ou cinq jours; après il les faut mettre dans la pâte faite de farine d'orge, puis vous les ferés cuire comme le pain ordinaire; aprés la cuisson de la pâte, il les faut retirer & les mettre dans une ou deux pintes de lait d'ânesse, mis en un pot de terre, & les laisser bouillir dedans jusqu'à la consomption du lait; après vos Perles ne differeront presque point des naturelles & peu de Jouailliers en reconnoîtront l'artifice.

Saphir Oriental. Prenés cristal préparé deux onces, minium ou sel de tartre six onces, broyés très-bien ensemble; puis unissés les pour chaque once avec cinq grains de saffre préparé, ce qui fait en tout 40. grains; mettez seulement six grains de maganise de Piémont préparée, le tout bien incorporé, il faudra le mettre dans un creuset, & le faire cuire comme il est dit, ainsi vous aurez une très-belle matiere de saphir oriental avec un très-beau violet.

Saphir Oriental plus chargé de couleur. Prenés cristal préparé deux onces, minium cinq onces, pour chaque once joignés y six grains de saffre préparé, & seulement huit grains de maganise préparé, broyés & mettés comme il est dit, & vous trouverés une belle pâte de saphir violet fort agréable à l'œuil.

Saphir. Prenés cristal préparé deux onces, minium quatre onces, mêlés le tout avec trois grains pour chaque once de saffre préparé cuit, comme il est dit, & vous aurés une couleur céleste très-belle.

Autre saphir. Prenés cristal préparé deux onces, minium quatre onces & demi, mêlés & unissés le tout avec quatre grains pour chaque once de mélange d'azur d'émail cuit, & cette matiere étant mise en œuvre fera un très-beau violet.

Grenat Oriental. Prenés cristal préparé deux onces, broyés le tout avec trois grains pour chaque once de maganise & seulement trois grains de saffre aussi préparé cuit, comme il est dit, & vous aurés une belle matiere.

Grenat Oriental préparé plus chargé. Prenés cristal préparé deux onces, minium cinq onces & demi, broyés & unissés le tout avec trois grains pour chaque once de maganise, préparés seulement quatre grains de saffre préparé, mettez le dans un creuset qui ait un bon pouce de vide avec un couvercle approprié, & lutté: faites cuire la matiere comme il est dit.

Autre Grenat plus beau que les autres. Prenés cristal préparé deux onces, minium cinq onces, maganise préparé quatre grains par once, & seulement six grains de saffre préparé, broyez & unissez bien le tout dans un creuset lutté & cuit, vous aurez une très-belle couleur de grenat.

Topase Orientale. Prenés cristal préparé deux onces, minium sept onces; broyés & unissez bien, & les cuisez comme il est dit, & vous aurez une topase très-belle.

Autre topase. Prenés deux onces de cristal, une once de borax, huit grains de teinture de mars; pilez le tout dans un mortier de fer, & passez le ensuite par le tamis fin des Apoticaires; puis faites cuire la matiere à feu fort.

Crisopale Orientale. Prenés cristal préparé deux onces, minium huit onces seulement dix grains de crocus martis broyé & incorporé, puis unis commo il est dit de l'émeraude, plus chargé de couleur pour consumer à force de feu l'imperfection du minium, & vous aurez une belle couleur de crisopale.

Notez que la plus belle pâte pour les Pierres artificielles, se fait avec les cristaux, les cailloux, ou le topase de Bohême; car si on la fait avec le verre & le plomb, les Pierres en sont plus tendres & plus lourdes. Les cailloux & le topase se calcinent comme le cristal. Ensuite on y joint la couleur que l'on veut, comme nous l'avons déja marqué. Le sel ammoniac, & l'argent donnent la couleur aux saphirs, aussi bien que la saphere, ou lapis lazuli; le verdet & le minium donnent la couleur aux émeraudes, le minium & la ceruse aux chrysolites, la ceruse & le safran de mars aux hyacinthes.

Chrysolite fort belle. Il faut mêler avec du cristal fondu, six fois autant de scories de fer. Donner un feu très-fort pendant trois fois vingt-quatre heures, & quand vous aurez retiré le vaisseau, laissez refroidir la matiere. Elle vous donnera des chrysopiles parfaitement belles.

Autre maniere de contrefaire les pierres précieuses. Calcination & préparation des cailloux avec le minium de plomb.

Prenez des cailloux blancs les plus resplendissans que vous pourrez trouver, faites les rougir au feu & les éteignez dans du bon vinaigre, réitérez cette extinction jusqu'à ce qu'ils commencent à s'élever en écaille, alors vous les mettrez dans un mortier, & les pilerez avec un pilon de fer jusqu'à ce qu'ils soient en poudre très-subtile, & puis vous passerez cette poudre par le tamis delié. Prenez trois onces, ou comme d'autres veulent, une once de cette poudre de cailloux bien tamisée, neuf onces de minium de plomb nettoyé de toutes ses ordures, ces poudres ainsi proportionnées peuvent servir de matiere pour toutes les Pierreries.

Préparation de la poudre de cailloux avec le sel de tartre.

Prenez les caillous calcinés & pulverisés comme il a été dit ci-devant, lavez cette poudre & la laissez sécher; au lieu de minium de plomb, vous mêlerez deus parties & un quart de cette poudre de cailloux avec une parties de sel de tartre très-pur & bien sec; ces deux choses mises dans un four de Verrier durant

une ſemaine, ſont un criſtal trés-beau. De ce criſtal vous faites des Pierres précieuſes en les éteignant dans le commencement, avant que de les mettre au feu de Verrier.

Saphir. Pour un ſaphir, mêlés avec cette poudre de cailloux & ſel de tartre pour chaque once de matiere quatre grains de ſafre en poudre trés-ſubtile.

Ametiste. Pour l'amétiſte mettés à même proportion, une Pierre de laquelle les Verriers uſent qu'on appelle couleur.

Emeraude. Pour l'émeraude, mettés en même proportion du verdet brûlé & écaillé de fer, brûlés de chacun autant, c'eſt-à-dire, de chacun deux grains.

Topase. Pour la topaſe ſix grains de crocus martis.

Diamant. Pour le diamant dix grains de ſeneſe.

Autre diamant très beau. Prenés de poudre impalpable de cailloux, ſix parts, ſel de tartre ſubtilement pulvériſé, quatre parts, & ſept parts de ſel de ſoude. Mêlés ces poudres enſemble, & les ayant miſes dans un creuſet de terre de Verrier, faites les fondre au feu de verrerie, & laiſſés-les en fuſion trés-long-tems; car plus cette matiere y reſtera, & plus elle ſera belle & dure. Il faut l'y laiſſer au moins ſept ou huit mois.

Secret pour faire des diamans avec des ſaphirs blancs.

Choiſiſſés des ſaphirs d'une belle couleur blanche, & mettés-les au feu dans un creuſet, avec de la limaille de fer. Quand vous verrés qu'elle ſera preſqu'entierement rouge, & comme prête à fondre, vous y plongerés vos ſaphirs, & les y laiſſerés un peu de tems; puis ayant retiré vos ſaphirs, vous verrés s'ils ont pris aſſés de brillant; ſinon, vous les enſevelirés encore dans la limaille, ce que vous ferés pluſieurs fois, juſqu'à ce que vos ſaphirs ayent pris une belle couleur. Enſuite vous les retirés, pour les enchaſſer, & les teindre: Ce qui ſe fait de cette maniere.

Empâtés du noir de chandelle, avec un peu d'huile de maſtic, & mettés de cette mixtion ſous le diamant, dans la chaſſe de la bague.

Autre maniere de faire le diamant avec le ſaphir blanc.

Prenés émail blanc ſubtilement pulvériſé, avec partie égale de limaille de fer, & mêlés le tout enſemble. Prenés auſſi un peu d'autre émail blanc; empâtés le avec votre ſalive, & enveloppés votre ſaphir blanc dans cette pâte; laiſſés le enſuite ſécher entierement au four. L'ayant retiré, attachés-le au bout d'un fil de fer trés delié, & qui ſoit aſſés long pour le pouvoir retirer, quand il ſera néceſſaire; puis l'ayant enſeveli dans le mélange de limûre & d'émail, vous mettrés le creuſet au feu, & l'y laiſſerés juſqu'à que la limaille ſoit prête à fondre. Alors il faut retirer votre Pierre, & ſi elle a pris aſſés de couleur, vous ne le remettés pas une ſeconde fois. Cette maniere eſt trés-bonne.

Pour faire des diamans avec des jargons.

Mettés dans un creuſet égales parties de limaille, bien pulveriſée, & paſſée par le tamis fin des Apoticaires, & de poudre de charbon de bois blanc. Enfoncés vos jargons dans cette mixtion; enſuite donnés d'abord un petit feu, & augmentés-le par dégrés juſqu'à ce que les jargons ſoient rouges. Vous les entretiendrés pendant quelque-tems dans cette rougeur; puis vous laiſſerés éteindre peu à peu le feu, de même que vous l'avés augmenté. Le creuſet étant

refroidi, vous retirés vos jargons, & vous leur donnerés la couleur d'eau, comme au diamant, en les enſeveliſſant dans des parties égales de charbon de bois blanc en poudre, & de minium, ou de mine de plomb bien pulveriſée; vous mettrés le creuſet ſur le feu, que vous aurés bien ſoin d'augmenter, & de laiſſer éteindre peu à peu; comme nous venons de le marquer.

Pour durcir le criſtal, & lui donner l'éclat du diamant.

Prenés de la farine d'orge paſſée au gros ſas, pétriſſés-la avec l'huile de pétrole, & faites en une pâte fort dure. Coupés cette pâte en deux moitiés, placés vos criſtaux ſur celle de deſſous, enſorte qu'ils ne ſe touchent pas, couvrés-les de l'autre moitie. Enſuite couvrés cette maſſe d'un bon lut, & faites la cuire à feu de roue, pendant quatre ou cinq heures, en y arrivant par dégrés, & augmentant le feu de deux heures, en deux heures. On ſe ſert de la même métode, pour donner du brillant aux ſaphirs d'Alençon, & pour les rendre ſi durs, qu'ils puiſſent couper facilement le verre.

Autre. Pulveriſez ſubtilement une livre de chaux vive toute recente, & autant de Pierre d'aimant; ajoûtés-y demi livre de ſouphre vif, auſſi en poudre. Le tout étant bien mêlé enſemble, mettez en un lit au fond du creuſet, & enſuite un lit de criſtal taillé, puis un lit de la même mixtion, & par-deſſus encore un lit de criſtal, continuant ainſi alternativement, lit par lit, & finiſſant par un lit des poudres ſuſdites. Mettés le creuſet dans un four de Verrier, & l'y laiſſez, trois fois vingt-quatre heures. Vous en retirerés de très-belles Pierres, & fort ſemblables aux diamans les plus eſtimés.

Pour durcir toutes ſortes de pierres artificielles.

Prenez calamire calcinée, & bien pulveriſée; mettés la dans un lieu humide, & l'y laiſſés juſqu'à ce qu'elle ſoit diſſoute & convertie en eau. Servés vous de cette eau, pour faire une pâte avec du vitriol crûd, ſans le rougir. Mettés votre pâte mole dans une cornue, & de l'eau qui en diſtillera faites une pâte dure avec de la farine d'orge, & enveloppé vos Pierres dans cette pâte, que vous mettrés au four, dans le tems qu'on y met le pain, & laquelle vous retirerés, en même tems qu'on le retirera. Si vous trouvés que vos Pierres ne ſoient pas aſſés dures, vous pourrés les remettre au four de la même maniere.

Pour amollir le criſtal.

Faites bien rougir votre criſtal au feu, & quand il ſera bien embraſé, éteignés le dans du ſang de mouton & d'agneau.

Pour amollir le criſtal & l'acier.

Faites une leſſive avec parties égales de chaux vive, & de cendres gravelées; fortifiés cette leſſive, en la coulant neuf, ou dix fois, ſur de nouvelle poudre de chaux, & de cendres gravelées, à chaque fois.

Uſage. Il faut mettre tremper le criſtal ou l'acier dans cette leſſive, pendant vingt-quatre heures. S'ils ne ſont pas encore aſſés amollis, remettés les tremper encore quelque tems, & juſqu'à ce qu'ils ſoient comme vous les ſouhaités.

Pour amollir le criſtal, & les Pierres de couleur.

Prenés au mois d'Août, du ſang d'oye & de bouc; laiſſés le ſécher, juſqu'à ce qu'il ſoit bien dur.

Uſage. Quand vous voudrés vous ſervir de ce ſang, vous prendrés parties égales de l'un & de l'autre, & les ayant toutes réduites en poudre, vous con-

lerez par-dessus, une lessive forte de cendres gravelées, puis ayant mis le tout dans un pot, pour le bien méler ensemble, vous y ajoûterés environ une chopine du plus fort vinaigre; ensuite vous y jetterés votre cristal, ou vos Pierres, & vous ferez un peu chauffer la liqueur. Par ce moyen elles s'amolliront, & vous pourrés les tailler facilement, ou les mettre en moules. Ce secret est propre pour amollir non-seulement les Pierres artificielles, mais encore les Pierres précieuses naturelles.

Pour durcir en très-peu de tems les Pierres qu'on a amollies.

Il faut seulement les jetter dans l'eau froide; elles durciront en moins d'une heure & demi. Pour leur rendre le lustre & le brillant qu'elles avoient auparavant, il faut les polir sur une table de plomb bien unie, & sur laquelle vous aurez étendu de la poudre d'antimoine.

Pour blanchir le diamant.

Vous ferez chauffer une plaque de fer, puis ayant passé de l'huile par-dessus, vous y étendrez du verre en poudre, & vous mettrez par-dessus cette poudre, des charbons allumés. Si la Pierre ne perd pas son lustre, en l'approchant des charbons, c'est signe qu'elle est fine, si au contraire elle perd son lustre, c'est une marque évidente qu'elle est fausse.

Autre secret plus facile. Echauffez votre pierre, en la frottant avec un morceau de drap; ensuite frottez la contre un morceau de plomb; s'il en demeure sur la Pierre quelque impression, c'est signe qu'elle est fausse.

Pour contretirer sur les Pierres artificielles les gravûres originales qui sont sur les Pierres véritables.

Réduisez du tripoli en poudre impalpable, & le pétrissant avec un peu d'eau, faites-en une pâte molle, en consistance de couleur à peindre. Vous mettrez un peu de cette pâte dans un petit quarré de fer blanc, qui ait des rebords tout autour, & l'ayant bien entassée, & uni sa superficie, vous appliquerez dessus, quand elle commencera à sécher, la Pierre fine dont vous voulez avoir l'empreinte, & après l'avoir levée adroitement, vous laisserez sécher votre pâte. Etant bien séche & dure, vous mettrez dessus, de la poudre de la Pierre artificielle que vous voulez graver. Cela suppose que vous l'avez calcinée, & réduite en poudre auparavant. Ensuite vous souflez sur cette poudre la lumiere d'une lampe, ou d'une bougie, avec un petit chalumeau, ou tuyau de metal pour la fondre entierement à l'endroit de l'empreinte; puis vous appuyez sur cette matiere fondue, une petite palette de fer, à peu près de la grandeur de l'empreinte, afin qu'elle se marque plus exactement. Ensuite ayant laissé refroidir votre piece qui devient solide, & qui a pris tous les traits de l'empreinte, vous la levez pour l'enchasser, ou en faire tel autre usage que vous jugez à propos.

Il faut observer, qu'il est beaucoup mieux de faire recuire le Tripoli, après qu'il a reçû l'empreinte. Pour y réussir sûrement, & pour empêcher que les charbons du fourneau ne gâtent & n'altérent le relief, il faut mettre le Tripoli sous une petite arcade de fer blanc; & lorsqu'il est bien recuit, on met dessus la matiere fusible, & on le remet encore au fourneau, sous l'arcade de fer blanc, pour la faire fondre. Etant fondue, on appuye dessus avec la palette, puis on la laisse refroidir, & on la leve, comme nous venons de marquer ci-devant.

Pierres gravées. Pour les graver sur le verre. *Voyez* VERRE.

Préparation du sandarach.

Prenez une once d'huile d'aspic, deux onces de sandarach nettoyé de ses ordures & mis en poudre; mettez cette poudre de sandarach dans la phiole où est l'huile d'aspic & faites la cuire sur le sable ni trop froid, ni trop échauffé; découvrez la phiole & la chargez du sable, laissez bouillir cette huile plus d'une heure jusqu'à ce qu'elle devienne plus rougeâtre; alors elle sera bien cuite, laissez la reposer un jour entier sans vous en servir.

RUBIS. Broyez de fine laque avec cette huile durant plus de trois heures; vous connoîtrez si la couleur de rubis est trop chargée ou trop claire, si avec un pinceau, vous en faites un trait sur une vitre; de ce trait vous apprendrez, s'il y faut ajoûter de l'huile & broyer deréchef, ou si la couleur est en bon état; quand il est comme il faut, passez ce que vous avez broyé dans un tafetas blanc, le pressant fortement entre les doigts & l'échauffant un peu pour le faire mieux couler; gardez dans une phiole ce qui dégoutera & le laissez reposer vingt-quatre heures. Pour vous en servir, faites tailler du cristal un peu cavé au dessous, & le faites ajuster par l'Orfevre au chaton; après cela attachez ce cristal à la pointe d'un bâton, avec de la cire d'Espagne ou du mastic, teignez de cette couleur rouge le dessous seulement qui entre dans le chaton, étant teint & séché à l'ombre, donnez le à l'Orfevre pour l'enchasser dans le chaton préparé, mettant une feuille dessous, qui ne doit pas toucher la Pierre.

Façon de changer le saphir en diamant.

Ensevelissez le saphir dans la limaille de fer dans un creuset, mettez le au feu, faisant rougir la limaille sans pourtant la faire fondre, cette opération blanchit le saphir, ensuite prenez de la poudre de l'émail blanc où vous empaterez le saphir avec de la salive de l'épaisseur d'un louis ou d'un écu; cette pâte étant séche, prenez deréchef de l'émail en poudre & de la limaille de fer, mélez les dans un creuset comme il est marqué ci-dessus.

Prenez sel armoniac quatre onces, que vous ferez dissoudre en lessive faite avec racines de canes, filtrez & évaporez, prenez le sel qui vous restera.

Prenez vitriol Romain quatre onces, il le faut deflegmer, c'est-à-dire, le mettre dans un creuset au feu jusqu'à ce que le mettant dessus du charbon, il ne fume plus; s'il fume, il n'est pas encore deflegmé.

Prenez sublimé une once, verdet deux onces; il le faut sécher dans une terrine au feu de cendre doux; le tournant doucement avec une spatule; souphre vif deux onces, & du tout faire une poudre; mélez ensemble, ensuite ayez de ☽ & de ● fondus ensemble, puis mis en lamine de la largeur de l'ongle; mettez dans un creuset faisant 888. commençant & finissant par la poudre; après cela ayez un autre creuset qui entre dans celui où est votre matiere, lutté avec un fort lut à la jointure, & il faut aussi lutter de dessous en dehors; puis mettez un feu de roue pendant six heures, en sorte que pendant les deux prémieres heures, le creuset puisse se souffrir à la main, & avancez après les cendres chaudes dont vous couvrirez votre creuset de dessous jusqu'à deux doigts montant sur l'autre, y faisant un parquet de fabrique, après cela mettez dessus votre charbon. Il faut réiterer trois fois cette opération, afin qu'elle soit parfaite.

Prenez souphre une livre, ✕ commun trois livres, pilez bien le tout, mettez le dans un grand pot de terre sans plombure fort large, qui soit cou-

vert avec un fort petit soupirail au milieu, au feu de roue quatre heures ; ensuite mettés avec le tout trois fois autant de sel pilé, c'est-à-dire, neuf livres ; & vous ferés comme dessus ; ajoutés trois fois autant, c'est-à-dire, vingt-sept livres, & vous ferés comme dessus. Après lavés le tout avec de l'eau jusqu'à ce qu'elle ne soit plus sale, laissés reposer & versez par inclination ; & il restera un ongueur couleur de noisette, lequel fixe la teinture jusqu'à l'incart & retressit la ☽.

Autre maniere de faire des Pierres précieuses artificielles.

On fait aussi par cet artifice des pierres précieuses. On brunit le cristal, ou autre pierre de plus vive étoffe à la roue, & les aiant bien façonnées, ou en quarrés, ou en telle forme qu'on veut, il faut abaisser la teinture, & si l'on veut avoir une éméraude, la colorer de verd de gris ; si c'est rubis, avec du cinabre ou du Bresil ; si c'est un saphir, avec de l'azur & si l'on veut avoir une chrisolite qui est la vraie topase, avec de l'orpiment entremélé d'or, & pour ne pas obscurcir ou ternir le brillant, on doit ajoûter des larmes de mastic, ou de la gomme. Puis les pierres éparses çà & là sur une larme posée sur un petit feu, deviendront enjointes & unis comme cole, & elles s'incorporent si bien, qu'elles ne se peuvent séparer, & si d'avanture elles deviennent trop rouges, mettez-y de l'eau ; mais si elles paroissent trop blafardes, ajoûtés y de la couleur, car cela servira beaucoup, à l'ornement & à l'embellissement. Au dessous de la pierre l'on accommode une feuille quarrée, & après que la pierre est enchassée en l'anneau, si les coins ou extrémités qui toucheront l'enchassement, ou cabochon ne sont naïvement colorés, alors on connoîtra qu'elles seront fausses, & plusieurs en appercevront le fard ; & par la diverse couleur de cet artifice la teinture de la pierre sera fort diversifiée.

Pierre ponce. Sa préparation. Faites rougir au feu telle quantité qu'il vous plaira de Pierre ponce ; puis éteignez la dans du lait de vache ; elle s'attendrira de maniere, que vous pourrez la broyer sur le porphire, la réduire en poudre subtile, & la former en petits trochisques. Elle est propre pour arrêter le cours de ventre, pour absorber les acides de l'estomac, & pour blanchir les dents.

Pierre calaminaire. Sa préparation. *Voyez* TUTHIE.

Pierre. Pour dissoudre les pierres. *Voyez* ESPRIT.

Pierre ardente. Voyez FEU.

PIERRÉE. C'est une petite conduite d'eau qu'on fair sous terre avec du moilon sec par en bas, & couvert de mortier par en haut, pour faire écouler des eaux sous-terraines qui rendront la terre d'un jardin trop humide, trop froide & pourrissante.

PIERREUX. C'est un terme qui se dit de certaines poires qui naturellement sont dures, & qui ont une espece de petites pierres ou gravier, & surtout vers le cœur ; ainsi on dit : *le gros musc est trop pierreux.* Il en est de même de l'amadotte, du bon chrêtien d'hiver, quand il est petit & contrefait, &c.

PIERRURES. C'est ce qui forme la fraize qui est autour des meules de la tête d'un cerf, d'un daim & d'un chevreuil.

PIEU. C'est un bâton pointu par l'un des bouts. Les oiseleurs se servent de ces sortes de pieux pour faire agir leurs pieges.

PIEUX. Ce sont les bâtons dont on frappe & on tue les bêtes noires, quand elles sont dans le parc ; la coup mortel est sur le boutoy.

PIEUX *fourchus.* Ce sont ceux auxquels on attache les toiles, quand on les tend.

PIG

PIGACHE. Terme de chasse. C'est la connoissance qu'on rémarque au pié du sanglier, quand il a une pince, à la trace plus longue que l'autre.

PIGEON. C'est un oiseau domestique assez connu, qu'on nourrit pour manger.

Les Pigeons dont on va donner ici quelques instructions particulieres sont ceux qu'on nourrit dans des colombiers à pié. Quand on n'a point la permission d'avoir de ces sortes de colombiers, on éleve des Pigeons dans une fuye, qui est une espece de petite voliere fermée avec un volet, c'est de là qu'on les nomme fuyards ; ils vous chercher à manger dans la campagne. Le Pigeon cauchois est celui qui est plus gros & plus gras que les autres.

On appelle Pigeon privé celui qu'on éleve dans un volet, Pigeon patu celui qui a des plumes aux jambes. Les Pigeons pondent toûjours deux œufs à la fois.

Outre ces Pigeons domestiques, il y en a encore un sauvage, qu'on nomme *Pigeon ramier, biset, mansard & coulon* ; celui-ci se tient ordinairement sur les arbres, on le voit peu à terre, il est fort bon à manger.

Instructions pour nourrir les Pigeons.

Le profit que rendent les Pigeons est trop considérable pour ne meriter pas place dans ce Dictionnaire Œconomique ; c'est pourquoi il faut prémierement en savoir faire un bon choix, qui est, que les blancs ne sont pas tant estimés que les autres, pour deux raisons : la prémiere, parce qu'ils sont moins feconds ; & la seconde, parce qu'ils sont plus en danger d'être attrapés des oiseaux de proye que les autres.

La marque d'un bon Pigeon est le gris tirant sur le cendré & le noir ; & il montre ordinairement sa fecondité par la rougeur de ses yeux & de ses pieds, & par ce jaune de couleur d'or, dont son cou est environné.

Il y a des Pigeons qu'on appelle patés, ou pattus, qui sont beaucoup plus gros, que ceux dont je parle ici, & bien plus feconds. Je leur donnerois volontiers aussi la préference dans le colombier, s'il ne faloit avoir égard à la trop grande dépense qu'on seroit obligé de faire pour les nourrir ; & comme le point essentiel que je me suis proposé, est de mettre peu pour retirer beaucoup, j'aime mieux pour cette raison parler des Pigeons qui coûtent peu à nourrir, que de ceux pour la provision desquels on ne sauroit trop avoir de grain. Cependant comme ces derniers sont d'un naturel moins farouche que les premiers, & qu'ils ne quittent pas si-tôt leurs colombiers ; on peut dès le commencement faire mélange de ces Pigeons, afin que par la multiplication des petits qu'ils feront, les nouveaux qui viendront tiennent de la nature de l'un & de l'autre.

Les Pigeons pattus ne s'écartent pas tant que les autres ; ils sont plus gros, rapportent davantage, & ont la chair plus délicate ; mais on achete ces avantages toûjours plus qu'ils ne valent. Les communs sont plus petits, ne couvent pas si souvent, & ne sont jamais si dodus ; ils se nourrissent aussi une partie du tems eux-mêmes, sans qu'il en coute rien à leur maître ; & si ceux-là frapent davantage la vûe, ceux-ci ne demandent par tant de soin.

Il n'y a que deux saisons où l'on peut garnir un colombier ; la prémiere est au mois de May, d'autant que ces premiers Pigeons se fortifiant beaucoup durant l'hiver, se mettent en état d'apporter bien-tot du profit ; & la seconde, est au mois d'Août, parce qu'en ce tems-là, il y a quantité de Pigeonnaux bien nourris, à cause du grain que leurs pere & mere leur apor-

tent en abondance, des moissons qui ont été faites.

Il faut avoir soin de garnir le colombier à proportion de sa grandeur; si vous en mettiés peu, vous resteriés trop de tems sans avoir le plaisir de manger des Pigeonnaux; car il n'en faut tirer aucun du colombier qu'il ne soit bien garni.

Il y a des Œconomes, qui garnissent leurs colombiers, quand les Pigeons ont commencé à faire des petits, & disent pour raison, qu'alors ils demeurent attachés au nouveau colombier. Il s'en trouve d'autres qui prétendent qu'il les faut choisir à six mois, & préferer ceux qui naissent aux mois de Mars & de Juillet. D'autres sont d'avis qu'on les prenne plus jeunes. Plusieurs plus grands connoisseurs croient qu'il les faut enlever de dessous leurs pere & mere, lorsque le duvet leur sera venu, ce qui est, un peu auparavant que les grandes plumes des ailes leur aient crû; parce que si on les y mettoit plûtôt, ils seroient en danger d'y mourir de faim, du moins la plus grande partie; à cause que tout autre que leurs pere & mere ne savent pas naturellement si bien l'art de leur donner leur nourriture; & si on attendoit que leurs plumes fussent tout-à-fait fortifiées, au lieu de s'accoûtumer au nouveau colombier, ils prendroient incontinent leur essor pour s'en retourner à leur premiere demeure.

Voilà la maniere dont il faut user pour fournir un colombier, mais ce n'est pas le tout; après que vous les aurés mis, il les faut tenir enfermés pendant quinze jours, ou trois semaines, ayant soin de tenir fermée la fenêtre de ce colombier qui se fermera, & s'ouvrira par le moien d'une coulisse.

Ces jeunes pigeons pris sous l'aile de leur mere, ne mangent pas encore seuls; il faut avoir soin de les abéquer pendant quelque-tems: & comme naturellement ces petits animaux ne bâaillent point d'eux-mêmes, lors qu'on leur presente de la nourriture, il faut pour lors avoir la patience de leur ouvrir le bec, & leur mettre dedans cette nourriture, ou avec les doigts, ou avec un cornet, afin qu'ils ne meurent point de faim, & pour les accoûtumer plûtôt à manger eux-mêmes, on mêle parmi eux de petits poulets, qui mangeant naturellement seuls, les excitent en bequetant à faire la même chose. Il faut avoir le même soin de les faire boire en mettant leur bec dans l'eau, afin qu'ils boivent à discretion.

La nourriture, que vous aurés soin de donner aux jeunes Pigeons, ainsi renfermés dans le colombier, sera le grain de millet & de chenevi; vous pouvés leur jetter quelquefois quelques bichets de froment; le cumin est très-bon pour les attacher au colombier, vous prendrés le soin de les abequer jusques à ce qu'ils se repaissent eux-mêmes, & pour lors vous leur pouvés donner la liberté, en ouvrant le colombier, cela les obligera d'aller chercher plus loin leur nourriture.

Vous prendrés garde de ne leur pas donner une entiere liberté, de crainte que les prémiers jours ils ne s'écartent trop, & même en danger de ne revenir plus. C'est pourquoi quelques-uns ne leur donnent la liberté de sortir pour la prémiere fois, qu'en un jour nebuleux, parce que les Pigeons craignant naturellement d'être mouillés, ne s'éloignent jamais du colombier. Plusieurs prétendent qu'il faut attendre qu'ils aient des œufs, & qu'ils couvent. D'autres enfin leur arrachent les maîtresses plumes des aîles, parce qu'alors ne pouvant voler que foiblement, ils ne peuvent s'éloigner du colombier, & que par conséquent ils s'y habituent pour ne le plus quitter.

Il n'est pas nécessaire d'avertir qu'il faut donner la nourriture aux Pigeons, quand ils ne trouvent plus rien à la campagne, qui est à la mi-Novembre, les grains étant tous semés, jusques au mois d'Avril.

On les nourrit ordinairement de féves, de criblûres de blé, d'orge & d'avoine. C'est ce qui fait qu'on n'oubliera pas d'en faire une provision suffisante pour la quantité des Pigeons qu'on voudra avoir. L'ivraie leur est très-bonne, & ces oiseaux aiment ce grain sur tout autre. On peut leur donner du millet, si l'on veut, mais le jeu ne vaudroit pas la chandelle; le blé de turquie est encore bon; la vesse est le grain ordinaire, dont on les nourrit; il n'est point cher & vient aisément.

Les Pigeons se jettent avec avidité sur le chenevi, & même on tient, qu'il n'y a rien de meilleur pour les retenir dans leur colombier, que de leur en jetter; ils vivent de gland, & il y en a même qui en font amas, & qui les en nourrissent en hiver, après le leur avoir coupé par morceaux.

Pendant les grandes gélées, on aura soin de leur jetter des pepins de raisin qui auront été criblés, à cause que cela les empêche de pondre pendant ce tems, auquel tous les œufs seroient perdus, & les petits qu'ils pourroient produire, trop en danger de mourir, ces pepins ne laissent pas cependant d'aider à leur nourriture: Ainsi plus tard on leur en donnera, plus tard rendront-ils leurs œufs. Il faut cependant que la prudence de celui qui les gouverne agisse là-dedans, aussi-bien qu'en tout le reste.

Vous me demanderez peut-être en quel lieu vous devés leur donner leur nourriture, à quoi je répondrai aisément que le lieu doit être uni & tenu proprement; & même il faut les sifler en leur jettant leur nourriture. Ce signal ordinaire les attire tous.

Le matin & le soir, seront les heures destinées pour leur donner à manger, & jamais à midi; de crainte de troubler le repos qu'ils ont coûtume de prendre à cette heure, ce repos leur étant essentiel pour faire profiter la nourriture qu'ils ont prise.

Sur-tout que ce soin ne manque point aux Pigeons, autrement ils seroient contraints de quitter leur colombier pour en aller chercher d'autres, où ils trouveroient plus dequoi vivre; ce qui vous seroit d'un grand préjudice, aussi-bien que si vous donniez à vos Pigeons leur nourriture ordinaire toûjours à la même heure, parce que les Pigeons voisins ne manqueroient pas de venir dérober la nourriture des vôtres; il faut donc la leur donner tantôt plûtôt, tantôt plus tard.

Secrets pour empêcher que les Pigeons ne quittent leur colombier.

Il faut prendre la tête & les pieds d'un bouc châtré, qu'on mettra bouillir ensemble, jusqu'à ce que les os se séparent de la chair; puis on reprendra cette chair qu'on fera encore bouillir dans le même bouillon, jusqu'à ce qu'elle soit toute consommée. Dans cette décoction fort épaisse, on broyera de la terre à Potier, dont on aura ôté toutes les pierres. On y mettra force sel, de l'urine, de la vesse, du fumier, du chenevi & du blé. Le tout sera pêtri ensemble, & réduit en une pâte, qu'on mettra par petits pains de la grosseur des deux poings, sécher au soleil, ou au four, prenant garde de ne les point laisser brûler. Lorsque ces pains seront cuits, on les placera en divers endroits dans le colombier. Ils n'y seront pas plûtôt mis, que les Pigeons s'amuseront à les béqueter, & y trouvant une certaine saveur qui leur plaît, ils s'y attacheront si fort, qu'ils ne sortiront après cela du colombier qu'à regret.

D'autres prennent du sel de la grosseur du poing, qu'ils font candir, & qu'ils mettent après dans le colombier. Il y en a qui se servent d'une tête de chevre, qu'ils font bouillir dans l'eau avec du sel, du cumin, du chenevis & de l'urine; puis l'exposent

dans le colombier, pour servir d'amusement aux Pigeons. Quelques-uns enfin font faire du millet dans du miel, y ajoûtant un peu d'eau pour les empêcher de brûler ; cet apprêt est un appas pour eux, qui leur fait prendre tant d'affection pour leur gite ordinaire, que bien loin de l'abandonnes, ils y attirent encore les Pigeons étrangers.

On dit que frottant les portes & fenêtres d'un colombier avec de l'huile de baume, c'est un moyen de les y retenir. Il y en a qui pour réussir en cela, se servent de cumin & de lentilles temperées dans l'eau de miel, & prétendent qu'en mangeant de ces grains ainsi aprêtés, c'est un apas pour eux, qui les retient dans le colombier.

D'autres prennent de la farine d'orge, avec du miel à dose égale, dont ils font un mélange, & qu'ils donnent à manger aux Pigeons ; d'autres au sortir du colembier ont soin de leur jetter d'abord du eumin & prétendent que non seulement cette nourriture les empêche de les quitter, mais encore que les frottant de quelque odeur agréable, ils en amenent d'autres avec eux.

Il y en a qui prenent de la brique qu'ils broyent, & qu'ils passent au gros tamis. Ils y mêlent de l'herbe appellée de la poivrete, & détrempent le tout avec du vin vieux odoriférant ; par le moyen de quelques drogues, puis ils donnent cette mangeaille aux Pigeons lorsqu'ils sortent pour aller aux champs.

Il y a une certaine herbe appellée en latin *peristereon*, & en François vermine, que les Pigeons aiment beaucoup ; & on prétend qu'en en jettant dans le colombies, & en en attachant autour des boulins, cela les amuse & les attache à leur demeure ordinaire.

On assaisonne encore de l'argile avec du sel ou bien on prend la liqueur qui dégoute des fromages salés & qu'on met affiner, & on le met dans leur colombier. Les Pigeons aiment le sel.

Dans les pays où le millet d'Inde est commun, on en prend, on le fair cuire dans de l'eau, on le met sécher à l'air, & cuire encore avec du miel. Cela fait, on prend cette mixtion, on en frotte les nids de colombier, & sur-tour aux endroits où les Pigeons peuvent se barbouiller les pieds ou les aîles. Ceux qui se sont servis de ce secret assurent qu'il est singulier, non seulement pour attacher les Pigeons à leur propre colombier, mais même pour y en attirer d'autres.

Autrement. Prenés du froment, mettés-le dans l'eau où aura bouilli de l'anis, laissés l'y macerer pendant trois jours, ensuite donnés en à manger aux Pigeons dans le colombies. Les faseoles bouillies dans l'eau, infusées après dans le miel & saupoudrées de cumin, ont la même vertu.

Ou bien ayés une once de vielle argille, cuite dans un four jusqu'à ce qu'elle soit devenue toute rouge, quatre dragmes de vervene femelle, autant de froment macéré dans du vin & bien broyé, une demi-dragme de camfre, trois de cumin, & une demi once de vin passé à l'alembic, melés-le tout avec du miel, detrempés-le bien, & faites-en une espece de pâte, que vous couperés par morceaux gros comme de gros pois, que vous donnerés aux Pigeons.

Il n'y a gueres d'animaux qui veuillent être tenus plus proprement que les Pigeons ; c'est pourquoi on ne sera point páresseux de nettoier le colombier tous les mois. Le fumier qu'on en ôtera, sera remué le plus doucement qu'il sera possible, crainte que la poussiere qu'on dit être préjudiciable à la production des Pigeonneaux, ne vole en trop grande abondance sur les œufs qui sont dans les nids ; car on doit présumer que lorsqu'on fait cet exercice, les Pigeons ne se tiennent point dans le colombies, & laissent par conséquent leurs œufs tout à découvert ; c'est ce qui fait aussi qu'il faut se presser quand on le nettoye, crainte que ces œufs ne se refroidissent.

Il faut otes toutes les salaté, qu'il y a dans les nids, toutes les fois qu'on y prend les Pigeonneaux qui sont dedans.

On jettera dehors tous les Pigeons qu'on trouvera morts ou languissans ; de crainte qu'il ne s'y engendre une puanteur capable d'infecter tout le reste.

On trouve quelquefois des Pigeonnaux qui sont tombés de leurs nids, & pour lors il faut les ramasser pour les y remettre, sans en esperer neanmoins une bonne issue, le Pigeon abandonnant naturellement ses petits lors qu'on les a maniés ; ainsi on se donnera de garde, tant qu'ils sont dans leurs nids de cette curiosité dangereuse.

Le Pigeon a l'odorat fin, & son sang ne se purifie jamais mieux, que lorsque par les canaux ordinaires, il reçoit quelque fumée de bonne odeur : c'est la raison pour laquelle bien souvent on parfume leur colombier.

Le parfum qu'on y brûle est composé tantôt d'encens, de benjoin ou de storax, ou bien on y fait fumer des herbes odoriférantes, comme du thym, de la lavande ; du románrin, & quelquefois du bois de genievre, &c.

L'âge des Pigeons va jusqu'à huit ans, mais ils n'ont que les quatre prémieres annees de fecondes, pour les autres elles ne valent rien : si bien que lors qu'un Pigeon a passé quatre ans, il n'est plus bon qu'à détruire le profit qu'apportent ceux qui sont plus jeunes ; la difficulté est de les connoître, & pour y parvenir, on croit qu'il n'y a point de plus assuré moien que celui-ci :

Dès le commencement qu'on met des Pigeons dans un colombies pour le garnir, il faut en les y jettant leur couper à chacun avec des ciseaux l'extrémité d'une griffe seulement, & marques le tems auquel on le fait ; puis l'année suivante à pareil tems, lorsque les Pigeons sont tous retirés dans le colombier, deux hommes, après que tout a été fermé & qu'on n'y voit goute, entrent sans bruit avec une lanterne sourde, qui ne donne de la lueur qu'autant qu'il en faut pour visiter un nid : l'un de ces hommes tient la lanterne pour éclairer l'autre, qui prend généralement tous les Pigeons dans leurs nids sans en oublies aucun, pour leur couper une seconde fois l'extrémité d'une griffe d'un autre pié ; & ainsi successivement tous les ans, jusqu'à ce qu'on les ait marqués quatre fois, sans craindre que cette visite épouvante les Pigeons.

La quatriême année passée, on entre dans le colombier de la même maniere qu'on a dit, excepté seulement qu'on porte avec soi deux çages, qu'on jugera suffisantes pour pouvoir contenir tous les Pigeons de ce colombies : on mettra dans une tous ceux qui auront quatre marques, pour ensuite être envoyés au marché ou à la cuisine ; & dans l'autre ceux qu'on connoit par ces marques n'avoir pas encore atteint l'âge de quatre ans, pour après être lâchés dans le colombier, comme encore bons & pour fournir au ménage.

Il semble tout d'un coup que ce soin paroisse extrémement difficile à pratiquer : rien moins que cela ; car on ne l'aura pas plûtot pris une prémiere année, qu'on s'en acquitera la seconde avec plaisir, & toûjours de plus en plus, sur-tout lors qu'avec le tems on remarquera la grande abondance de Pigeons que cela apportera au colombies.

Des Pigeons patus.

Les Pigeons privés, ou autrement dit patus, ne different en rien des autres, quant à la nourriture, mais bien à l'égard de leur grosseur & de leur fécon-

dité ; parce qu'ils donnent presque tous les mois de l'année, des petits qui arrivent à une heureuse fin, malgré la rigueur des hivers, lorsqu'ils sont bien conservés.

Ces sortes de Pigeons sont sujets à avoir des plumes qui leur couvrent les jambes,& qui leur descendent jusques sur leurs pieds. Cet ornement leur est préjudiciable, à cause que souvent ces Pigeons reviennent à leur gite les plumes chargées de fange, & toutes pleines d'eau & se mettant en cet état sur leurs œufs, ils les refroidissent, ou les jettent hors de leurs nids ce qui tend leur ponte inutile; mais ce défaut est bien-tôt corrigé par le moyen des ciseaux.

Le lieu où vous les logerés sera une voliere où le chaud ni le froid ne se fasse point trop ressentir; elle doit être claire, & avoir du jour du côté du levant ou du midi. Ces Pigeons ne s'écartent pas; plus ils seront nourris, moins ils sortiront, & conséquemment ils deviendront plus fertiles.

Il faut observer de ne les point laisser (sur-tout lors qu'ils couvent) sans eau dans leur voliere, que vous aurés soin de visiter pour la renouveller, à cause du froid qui la pourroit glacer, & des vilainies, qui tombent dedans, & la rendroient puante.

On baliera souvent cette voliere, & les nids qui seront dedans, seront nettoyés de même, pour en ôter ensuite tout le fumier, afin qu'étant parfumé de tems en tems, les Pigeons n'y contractent aucune maladie.

Lors qu'on voudra avoir des Pigeons en hiver, il les faut tenir dans un lieu qui sera chaud, & où ils ne respirent qu'un air moderé, on ne les y laissera point manquer de nourriture, qui sera ordinairement de l'avoine, de la vesse, ou du chenevis bien souvent afin de les échauffer; & proche d'eux, on aura soin de leur tenir de l'eau qui soit claire, & qu'on visitera de tems en tems, de crainte qu'elle ne gele. Après ces petits soins donnés, nous voyons que ce que nous esperons, répond toûjours à notre attente.

Si vous voulés avoir des Pigeonneaux patus bien gras, & être en état d'être servis sur les tables les plus délicates, comme un mets le plus exquis, il ne faut pas attendre qu'ils puissent voler, mais seulement qu'ils soient un peu forts. En cet état on leur attache les plus grosses plumes des aîles,pour les obliger de ne point quitter le nid; ou bien on leur attache les piés, ou bien on leur brise les os des jambes, par ce dernier moyen, ils s'engraissent à vûe d'œuil & en peu de tems; parce que la substance de la nourriture qu'ils prennent pour lors n'étant pas dissipée, se convertit en graisse.

Des differentes especes de Pigeons de voliere.

Il a une diversité admirable dans les Pigeons de voliere, soit pour la grosseur, soit pour le plumage. Les plus communs sont ceux qu'on appelle *mondains*. Ce sont de gros Pigeons tout blancs, tout gris, ou tout noirs; quelques-uns sont mêlés de gris & de noir, & d'autres de noir & de blanc.

Les Pigeons à grosse gave, ou grosse gorge. Ce sont ceux qui ont la gorge si enflée qu'elle leur tombe sur l'estomac.

Les Pigeons Polonois sont un peu hauts sur leurs jambes, ayant le bec long, & orné d'une espece de chair rouge, ou blanche, à peu près comme les canards d'Inde.

Les Jacobins ont une espece de casaque noire qui leur couvre le dos.

Les moineaux, ou nonets sont les plus petits de tous, ils ont le bec court, assés gros & un peu recourbé. Il y en a qui ont une espece de chaperon de plumes sur la tête.

Les frisés ne sont pas bien gros non plus. Ils ont les plumes recoquillées, à peu près comme le poil d'un barbet. Ils sont d'un temperamment fort délicat, de même que les poules frisées.

Les paons sont ceux qui ont la queue levée, surtout par les côtés, & étalée à peu près comme celle d'un paon.

Les bec-dorés ont le bec & les pattes jaunes, ou couleur d'or. Il y a encore les Pigeons Turcs, les Suisses, les Espagnols, les heurtés qui sont fort estimés par les curieux, qui font grand cas aussi des Pigeons qui sont couleur de soupe de lait; mais les bons œconomes aiment mieux élever de bons Pigeons mondains; parce qu'ils en retirent beaucoup de profit.

Du choix des Pigeons.

Il faut choisir les Pigeons qui ont l'œuil vif, & plein de feu, la tête haute & la démarche fiere. Les mâles doivent être gros & forts, & avoir le vol roide, ce que l'on peut connoître en leur étendant les aîles, ou les agitant, car s'ils les retirent avec roideur, c'est marque qu'ils sont forts, & vigoureux; mais au contraire s'ils sont lents à les retirer, c'est signe qu'ils sont foibles & d'un temperamment trop délicat. Il faut aussi prendre bien garde, que les Pigeons que vous choisissés soient en bon corps, car s'ils étoient maigres ils n'apporteroient aucun profit.

Quand vous aurés choisi vos Pigeons, vous les ferés apparier avant que de les mettre dans la voliere. Pour cela vous les séparerés paire par paire, & vous les enfermerés chaque paire à part, dans un endroit en particulier, où vous les laisserés douze ou quinze jours, ayant soin de les bien nourrir & de mêler un peu de chenevi parmi leur mangeaille, pour les échauffer, & les mettre en humeur. Il faut aussi avoir grand soin de changer souvent leur eau, qui doit être belle & claire, & de les tenir nets & propres.

Quand vous les aurés mis dans la voliere, il faudra les bien soigner, & pour empêcher que leur mangeaille ne se perde dans les ordures, vous pourrés la mettre dans une tremie longue, ou pyramidale, afin qu'elle ne tombe dans l'auget qu'à mesure que les Pigeons la mangent.

Il faut avoir soin de mettre de la paille dans un coin de la voliere, pour faire les nids des Pigeons, particulierement si elle n'est pas placée dans une basse-cour, ou autre lieu qui puisse leur en fournir.

Pour avoir des Pigeonneaux de bonne heure, & même pendant les plus grands froids, il faut donner à manger aux Pigeons des lentilles cuites dans de gros vin, & leur jetter de tems en tems un peu de chénevi.

Des Pigeons sauvages.

Le Pigeon sauvage est un oiseau de passage, ressemblant fort au Pigeon domestique, par sa grosseur & sa taille, mais différent par la couleur, qui tire plus sur le gris brun, ou sur l'ardoise.

Il y a deux sortes de Pigeons sauvages, le ramier & le bizet, qu'on appelle aussi quelquefois *coulon*, ou *manzard*. Celui-ci est beaucoup plus petit, & tire plus sur le noir que le prémier. Il a le bec & les pieds rouges. Ceux de la femelle sont d'un rouge moins éclatant; leurs ongles sont noirs. Ces deux especes de Pigeons sauvages se perchent sur les arbres, vivent jusqu'à trente & quarante ans, & changent de pays selon les saisons. Ils viennent en celui-ci par bandes, vers la fin de Septembre. On juge de la vieillesse des Pigeons sauvages par la longueur de leurs ongles. On chasse ces oiseaux au fusil, ou bien on les prend en vie

vie avec le filet pour les nourrir, & les engraisser. On n'a pas encore trouvé le secret de les apprivoiser assés, pour les faire pondre & couver, comme les Pigeons domestiques.

Maniere de prendre les Pigeons sauvages.

La chasse des Pigeons sauvages est assés divertissante, & se fait d'une maniere extraordinaire. On remarque l'arbre sur lequel ils se perchent: on va pendant la nuit sous cet arbre, avec des poëles, des tambours, ou d'autres instrumens propres à faire beaucoup de bruit. On frappe aussi-tot sur ces instrumens avec force, afin d'étourdir les oiseaux, & l'on continue pendant tout le tems que dure la chasse, qui se fait à coups de fusils, que l'on tire sur les Pigeons, après avoir découvert à la faveur d'une lanterne sourde, la branche sur laquelle ils sont perchés. On les tue ainsi les uns après les autres, sans qu'ils prennent la fuite, tant ils sont épouvantés & étourdis par le bruit.

On peut aussi prendre les Pigeons sauvages en vie. On se sert pour cela de la pantiere simple, ou en tramail; mais comme ce filet n'a pas assés d'étendue, & que la chasse n'en est pas si abondante, on réussit beaucoup mieux, en se servant du grand filet, dont vous voyez la figure ci-après.

Il faut attacher le grand filet A, à des perches B, en sorte qu'il avance par le haut, beaucoup plus que par le bas, afin qu'en tombant, il enveloppe tous les oiseaux qui seront dessous. Le filet étant ainsi tendu, un des chasseurs marqué E, se met auprès, en sorte pourtant qu'il ne puisse être apperçû, & par le moyen de la corde C, attachée au piquet D, fait tomber le filet, quand les Pigeons se trouvent dessous.

Pour les y attirer, on se sert de la machine P, composée de trois perches les plus longues & les plus fortes que l'on peut trouver. On les pose en triangle, & les trois fourchons d'enhaut sont tissus d'osier. En dedans on fait un petit siege avec une planche, pour y asseoir un des chasseurs. Il se sert de l'échelle de corde G, pour monter sur cette machine, au haut de laquelle l'échelle est attachée par un bout, & par l'autre au piquet H. Le chasseur étant placé sur la machine doit être armé d'un arc, & d'une fleche I garnie de plumes de queue K d'oiseaux de proye; & aussi-tôt qu'il apperçoit la bande des Pigeons, il doit tirer sa fleche en haut, à leur vûe. Aussi-tôt qu'ils l'apperçoivent, ils s'imaginent qu'ils sont poursuivis par de véritables oiseaux de proye, & se rabattent tout à coup au pié du filet, que le chasseur E fait tomber sur eux. De cette maniere on en prend quelquefois un nombre prodigieux.

Propriétés du Pigeon.

La chair du Pigeon domestique, ou sauvage est fort nourrissante, nettoye les reins, excite les urines, chasse les matieres grossieres, fortifie, mais resserre un peu le ventre. Il faut le choisir jeune, gras & élevé dans un air pur. Elle n'est pas propre aux melancoliques, & si le Pigeon est vieux, elle produit beaucoup d'humeurs grossieres, parce qu'alors elle est plus séche, plus massive & plus difficile à digérer.

Dans la phrenesie, l'apoplexie, la létargie & les fievres malignes qui causent des transports, on applique on Pigeon ouvert, & encore vivant sur la tête du malade, après lui avoir coupé les cheveux, pour ouvrir les pores, & faire transpirer les fumées; parce que cet oiseau contient beaucoup de sel volatil.

Le sang qu'on tire de dessous l'aile d'un Pigeon mâle, est un beaume souverain pour guérir les playes récentes, & les âcretés des yeux. On mêle la fiente de Pigeon dans les cataplâmes fortifians & résolutifs.

Les Pigeons se mangent de bien des manieres: on les sert rotis, & pour lors on les accompagne d'une sauce composée de vinaigre, assaisonnée de sel, & de poivre blanc.

Les Pigeons ornent des mieux un potage, & lui donnent un goût extraordinaire en bonté.

Pigeons en marinade.

On fait mariner des Pigeons en les mettant trempet dans du vinaigre, du sel & du poivre: & pour faire que cette mixtion les penêtre davantage, on les fend sur le dos, ou bien en deux parties. Trois heures suffisent pour leur faire prendre le goût de marinade: cela fait, on les trempe dans la pâte claire, composée de farine, de vin blanc & de jaunes d'œufs: puis on les fait frire, pour être servis après à la vinaigrette.

Pigeons en compote.

On met des Pigeons en compote; & pour y parvenir, on en prend qu'on larde de gros lard, & qu'on passe ensuite à la poële dans du lard fondu. Puis les mettant dans une casserole, on les fait cuire avec du sel, du poivre, de la muscade, de l'écorce d'orange, du clou de gérofle, des champignons, un verre de vin blanc & du bouillon; & lorsque la cuisson est faite, on les sert pour être mangés chaudement.

Pigeons d'autre maniere.

Ayez des Pigeons, faites les cuire dans un petit pot, où vous les assaisonnez avec du sel, du poivre, du clou de gérofle, du thim, des oignons, & un peu de vin blanc; & lors que vous voudrez les servir, mettez-y un jus de citron.

Pigeons en ragoût.

Pour réussir dans ce ragoût, on a des Pigeons qu'on retrousse proprement, qu'on farcit de leurs foyes joints à quelques blancs de chapons hachés avec du lard & des fines herbes, le tout assaisonné de sel, de poivre, de persil; & cela fait, on les met dans une casserole, avec feu médiocre dessus & dessous. Sitôt que ces Pigeons sont cuits, on les sert pour être mangés tout chauds.

Pigeons à la braise.

Ayez de gros Pigeons bien retroussés, farcissez les d'une farce faite avec de la rouelle de veau, du lard, de la moëlle de bœuf, du persil, du sel & du poivre. Quand ils seront farcis, garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, & de tranches de bœuf ou de veau; rangez les Pigeons par-dessus, assaisonnez les de sel, de poivre & de fines herbes, & couvrez les de bardes & de tranches. Après avoir fermé la marmite de son couvercle, vous mettrez les Pigeons à la braise, où vous les laisserez cuire doucement. Lors qu'ils seront cuits, il faut les tirer, en égouter la graisse, les dresser dans un plat sans bardes ni tranches, & les servir avec un ragout de ris de veau, de truffes & de champignons.

Pigeons aux truffes.

Après avoir piqué ou farci les Pigeons, faites les faire au [illegible]. Quand ils auront pris une belle couleur, vous les ferez cuire avec des truffes, des culs d'artichauds, des champignons, des pointes d'asperges, des ris de veau, du sel, du poivre, des fines herbes & du bon bouillon. Lors qu'ils seront cuits, vous les servirez chaudement pour entrée avec du jus de citron & du persil frit pour garniture.

Pâté de Pigeons.

Choisissez de gros Pigeons, videz les, retroussez les & cassez leur les os de l'estomac en les battant. Lardez les ensuite de gros lardons bien essaisonnés, faites une farce avec les foyes, du lard crû, du persil, des ciboules, & des fines herbes, des truffes, des champignons & de la moëlle de bœuf, mettez cette farce dans le corps & gardez en un peu pour mettre par dessous.

Quand la pâte blanche aura été faite & que vous aurez dressé le pâté, mettez la farce sur l'abaisse & ensuite les Pigeons bien rangés & bien assaisonnés. Ajoûtez-y une feuille de laurier. Couvrez les Pigeons de bardes de lard & mettez l'abaisse de dessus. Le pâté étant cuit, il le faut degraisser, & y mettre un bon ragout de ris de veau, de cretes, de champignons & de ce qu'on jugera à propos. On peut servir chaudement ce pâté pour entrée.

PIGNONS. Ce sont d'especes de petits noyaux, ou amandes longuettes & à demi rondes, qui se trouvent dans les pommes de pin, où elles sont fermées dans plusieurs cellules, ou cavités. La coque des Pignons est ligneuse & fort dure, mais le fruit qu'elle renferme est tendre, d'un goût très-doux, & assés agréable. On met les pommes de pin sur les charbons, ou dans le four, pour faire fondre la gomme qui agglutine les feuilles, lesquelles étant ouvertes, on en tire les Pignons; ensuite les ayant mondés de leurs coques, en les cassant, on envoye le fruit couvert encore d'une petite pellicule, dont il faut les monder avant que d'en faire usage. La Provence, le Languedoc & particulierement la Catalogne en fournissent une grande quantité. Il faut les choisir bieu blanes, peu mélés de coques & de pellicules, & qui ne sentent ni l'huile, ni le moisi. On tire des Pignons, une huile très-douce, & qui a les mêmes propriétés que l'huile d'amandes; on peut se servir du marc à faire de la pâte pour les mains.

On ne fait plus pour le dedans du Royaume, un commerce aussi considerable de Pignons qu'on en faisoit autrefois; parce qu'on fait entier d'autres assaisonnemens dans les ragoûts; mais il s'en fait un assés grand debit pour les pays étrangers.

Pour tirer l'huile des Pignons. Voyez HUILE.

PIL

PILE, ou mule de fumier. C'est un tas de grand fumier proprement rangé, ou entassé pendant l'Été pour s'en servir l'Hiver à couvrir des plantes, ou à faire des couches étant mélé avec de grand fumier neuf; de là vient qu'on dit, empiler du fumier, c'est-à-dire, le mettre en Pile.

PILLART. C'est un chien querelleux.

PILLAGE des abeilles. *Voyez* MOUCHE A MIEL.

PILLULE. C'est un médicament en forme de petite boule, composé de plusieurs médicamens réduits en poudre, & ensuite incorporés ensemble par le moyen d'un peu de sirop, ou de miel, huile, eau commune, ou distillée, sucre, vin, vinaigre, ou autre liqueur appropriée.

La Médecine employe plusieurs sortes de Pillules. Voici la composition de celles qui sont le plus en usage.

Pillules pour purger la bile & la pituite.

Prenez parties égales d'aloës sucotrin, de bonne rhûbarbe, & de trochisques d'agaric. Réduisez l'aloës en poudre séparément, & les deux autres drogues ensemble. Ensuite incorporez ces poudres avec du sirop de roses solutif, faites en une masse solide de laquelle vous formerez des Pillules, que vous conserverez dans un pot, ou dans une boëte, pour le besoin. C'est ce qu'on appelle communément les Pillules de trois drogues.

On les donne depuis un scrupule jusqu'à une dragme; elles sont apéritives, hysteriques & stomachiques.

Pillules pour purger la bile.

Prenez santal citrin, deux onces; rhûbarbe choisie, une once; réduisez le tout en poudre, que vous mélerez avec demi-livre d'extrait d'aloës, & quantité suffisante de sirop de roses pâles, pour en faire une masse solide, que vous formerez en Pillules & que vous garderez comme ci-dessus. La dose est depuis demi scrupule, jusqu'à une dragme.

Ces Pillules font fermenter le sang, & le rarefient; elles levent les obstructions des visceres, particulierement celles du foye; elles provoquent les regles aux femmes, & fortifient l'estomac. On en use pendant le repas, ou immédiatement auparavant.

Pillules pour purger la pituite & la bile.

Prenez aloës sucotrin, quatre onces; rhûbarbe, demi-once; turbith, une once; mirabolans citrins, une once; tartre soluble, deux dragmes. Faites une masse de ces drogues, en les incorporant ensemble, avec quantité suffisante de sirop d'absinthe, & formez des Pillules. En purgeant les humeurs pituites bilieuses, elles fortifient la tête & l'estomac. On en peut prendre depuis un scrupule, jusqu'à une dragme.

Pillules pour purger la bile jaune, & corriger la trop grande abondance de sang.

Prenez hiere-pierre, une once; rhûbarbe, six dragmes; sel d'absinthe, deux dragmes; agaric, deux dragmes, & demi, avec autant de diagrede. Faites une masse de toutes ces drogues, avec quantité suffisante de bonne casse, & ensuite formez vos Pillules. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme, ou une dragme & demi. Ces Pillules sont très-salutaires dans les fievres bilieuses.

Pillules tartarées, pour purger toutes sortes de bile.

Prenez aloës sucotrin en poudre trois onces; gom-

me ammoniac dépurée, une once & demi; tartre vitriolé, quatre gros. Incorporez ces drogues ensemble avec quantité suffisante de vinaigre scillitique. Formez une masse, en remuant long-tems la matiere, & partagez la en Pillules, pour le besoin. Elles sont propres pour résoudre, fondre les duretés de la ratte, & du mésentere, & pour lever les obstructions. On les employe contre la lépre, les cancers & les maladies vénériennes. Elles purgent la mélancolie, soulagent les hypocondriaques, & sont utiles dans la fiévre quarte.

On en use plusieurs jours de suite, immédiatement avant le repas. La dose est depuis demi gros, jusqu'à deux gros.

Autre composition de Pillules tartarées. Prenez une once & demi de créme de tartre, & autant de sel ammoniac, avec six gros de sel sucotrin. Incorporez ces drogues avec quantité suffisante de sirop de pomme composé, & formez vos Pillules. La dose & l'usage en sont les mêmes que ci-devant.

Pillules qui purgent toutes les humeurs.

Prenez d'une part racine de brionne séche, des roses, des cinq especes de myrabolans, de chacun demi-once; castoreum, une dragme & demi; safran une demi-dragme. Prenez d'une autre part aloës sucotrin, deux onces; asarum, demi once; diagréde & mastic, de chacun demi-once. Ayant réduit toutes ces drogues en poudre, formez-en une masse solide, avec quantité suffisante de suc de fenouil depuré, pour en faire des Pillules, que vous garderez pour l'usage. On les donne depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Elles sont propres contre les vapeurs, provoquent les regles, éclaircissent la vûe, purgent la mélancolie & dissipent les maux de tête.

Autres Pillules, pour purger toutes les humeurs, & particuliérement la pituite.

Prenez aloës sucotrin, une once & demi, ou une once & six gros; agaric, demi once; rhûbarbe, demi-once, & autant de feuilles de séné; diagréde, six gros; tartre soluble, deux gros, avec autant de semence de violetes. Incorporez le tout avec quantité suffisante de sirop, ou de suc dépuré de fenouil, & formez en des Pillules pour l'usage. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à deux. On les donne pour les maladies des yeux & des oreilles, jusqu'à une dragme.

Autres Pillules qui purgent toutes les humeurs.

Prenez aloës sucotrin, une once; agaric, ellebore noir, turbith & scammonée, de chacun demi-once; tartre soluble, trois gros, & le double de trochisques d'Alhandal. Faites en une masse avec le sirop de noirprun, & ensuite formez vos Pillules. On s'en sert dans l'apoplexie, la lethargie, les vapeurs hypocondriaques & dans les fiévres quartes. La dose est depuis demi-scrupule jusqu'à demi-dragme.

Pillules astringentes, somniferes, bechiques & fondantes.

Pilez dans un mortier un peu chaud, d'une part gomme adragant, & arabique, de chacune demi-once; d'une autre part, réduisez en poudre ensemble, myrrhe, encens, styrax, de chacun quatre scrupules; d'une autre part encore, pulverisez deux dragmes d'amidon, puis incorporez le tout ensemble, avec quatre scrupules de suc de reglisse & autant d'opium, que vous aurez battu long-tems avec un peu de sapa, dans un mortier de bronze. En faisant le mélange des poudres, il faut continuer à battre & ajoûter du sapa, s'il est nécessaire, pour bien lier la matiere. La dose des Pillules que vous formerez, est depuis demi-scrupule, jusqu'à demi-dragme.

Pillules antidotales qui purgent doucement.

Pilez dans un mortier, deux onces d'aloës, & une once de myrrhe, après avoir oint le fond du mortier avec un peu d'huile d'amandes douces. D'autre part pilez demi-once de safran sec; puis ayant incorporé les poudres avec quantité suffisante de bon vin rouge, formez vos Pillules. Elles sont excellentes dans toutes les maladies contagieuses & pestilentielles. On en use le matin à jeun, ou le soir en se mettant au lit, on peut aussi en prendre à table. Si l'on veut être purgé copieusement, on en peut prendre jusqu'à un gros & demi, pour les personnes d'un tempérament fort & vigoureux, & un gros seulement, pour les personnes délicates. Si l'on veut seulement se tenir le ventre libre, on se contentera d'un demi-scrupule, ou l'on ira jusqu'à un scrupule, selon le temperament.

Pillules pour lever les obstructions de la ratte, du foye, du mésentere, &c.

Prenez gomme ammoniac, une once; aloës sucotrin, deux gros; mastich, une dragme, & autant de myrrhe. Pilez le tout ensemble, & réduisez le en poudre; d'une autre part safran de Mars, & semence de frêne, de chacun un scrupule, broyez les ensemble. D'une autre part, sels de petite centaurée & d'absinthe, & petite centaurée, de chacun demi-dragme, réduisez les en poudre; tartre vitriolé, deux dragmes. Incorporez ces poudres avec demi-once d'extrait de racine de fougere, & quantité suffisante de suc de fumeterre épaissi en consistance de miel; ensuite formez vos Pillules, pour vous en servir dans le besoin.

La dose est depuis une dragme jusqu'à deux dragmes. On en use ordinairement le matin à jeun, & l'on se promene ensuite.

Pillules de longue vie.

Prenez aloës sucotrin, quatre onces; safran de Mars, une once; myrrhe en larmes, deux onces; rhûbarbe choisie, quatre gros. Réduisez ces drogues en poudre, chacune séparément. Ensuite les ayant mêlées ensemble, dans un pot de terre verni, & ajoûté huit onces de chicorée sauvage bien dépurée, vous exposerez la matiere au soleil, ou à un feu modéré; & lorsqu'elle sera suffisamment épaissie, vous en formerez des Pillules, que vous garderez dans une boëte, où il y aura de la farine. Chaque Pillule doit être de la grosseur d'un bon pois. On peut en prendre avant le repas, depuis deux ou trois, jusqu'à six.

Il faut observer ici que l'aloës peut seul produire le même effet, que les Pillules *ante-cibum*, d'hiere simple, angeliques, & autres purgatives.

PILOSELLE, en latin *pilosella.*

Description. C'est une plante dont les tiges qui sont grêles & sarmenteuses, rampent à terre & y jettent des racines. Ses feuilles sont oblongues, & tellement arondies par le bout, qu'elles ressemblent aux oreilles d'un rat, vertes par le dessus, blanches & lanugineuses par le dessous. Ses fleurs ont la figure de celles de l'hieracium, quoi qu'elles soient plus petites.

Lieu. Cette plante croît dans les champs & dans les lieux montagneux, dans les terres sabloneuses, & aux bords des grands chemins.

Propriétés. La Piloselle a une vertu fort astringente, c'est pourquoi les Bergers n'ont garde de mener

paître leurs brebis dans les champs où il y a quantité de Pilofelle, parce qu'elle les conftipe & leur durcit le ventre, ce qui leur procure le plus fouvent la mort. Les Médecins ont coûtume de fe fervir des feuilles de cette herbe pour le flux de diffenterie & de matrice, même pour confolider les playes tant intérieures qu'extérieures, & le crachement de fang. Dans la diffenterie, & les cours de ventre bilieux, fa decoction, & fa tifanne font d'un grand fecours. On guérit la jaunisse, & l'on prévient l'hydropifie, en la faifant infufer dans l'eau, ou dans le vin blanc, & la prenant avec un peu de fucre à la maniere du thé. On a éprouvé que cette infufion dans le vin blanc, faite pendant vingt-quatre heures, & prife enfuite une heure avant l'accès de la fiévre tierce, la guérit radicalement. La Pilofelle réduite en poudre, & refpirée par le nés en arrête l'hémorragie. Elle eft fpécifique pour les defcentes, foit qu'ou la prenne en infufiou, foit qu'on l'applique extérieurement. On donne fon extrait pour la phtifie, & pour les ulceres internes; la dofe eft de deux gros. Elle s'employe avec les vulneraires dans les décoctions, & dans les infufions aftringentes & déterfives.

PIM

PIMENT. *Voyez* BOTRYS.

PIMPRENELLE, en latin, *Pimpinella.*

Defcription. C'eft une plante qui produit de fa racine trois ou quatre tiges menues, garnies de quantité de petites feuilles roudes, & la plus grande partie fort dès le bas de la tige. Aux extremités, il y a des ombelles purpurines, où eft la graine. Elle a la racine ligneufe.

Lieu. Elie croît dans les lieux incultes, fur-tout dans la Bohême, & on la feme dans les jardins. Elle fleurit dans l'Automne.

Propriétés. La Pimprenelle des jardins, qui eft celle que l'on met aux falades, & que les Latins appellent *fanguiforba*, prife en breuvage, eft fouveraine poor reftraindre le flux menftrual des femmes, & tout autre forte de flox de ventre, principalement celui de fang; elle arrête auffi tous vomiffemens caufés par l'abondance de la bile; elle eft encore bonne pour deffécher les playes & ulceres, fi on l'applique en forme de cataplâme. Auffi entre-t-elle dans les onguens préparés pour les playes de la tête, & pour les chancres. Matthiole fait grand cas de cette herbe, dans les fiévres peftilentielles & contagieufes.

On en fait grand cas en tems de pefte, & on dit que le fréquent ufage de Pimprenelle, & principalement de fon jus, eft bon contre les maladies dangereufes, d'autant qu'elle a une vertu amie du foye, du cœur & des efprits. Les feuilles mifes dans le vin le rendent plus agréable, plus vineux, & de faveur de melon.

Cette plante eft aftringente & apéritive. On la fait infufer à froid dans l'eau commune, pour la gravelle, & les retentions d'urine. Elle a la même vertu étant infufée dans le vin. On l'employe dans les bouillons & dans les décoctions apéritives, & vulneraires. Elle eft propre auffi à provoquer les fueurs.

PIN

PIN, en latin, *pinus* ou *peuce.* C'eft un arbre dont on diftingue quatre efpeces, l'une eft cultivée & les autres font fauvages. Les Pins fauvages ne different du cultivé, dont nous allons donner la defcription, qu'en ce qu'ils viennent moins hauts, que leurs feuilles font plus courtes, & que leurs fruits font plus petits. Ils croiffent tous dans les lieux montagneux & pierreux.

Defcription du Pin cultivé. Il pouffe on tronc qui

s'éleve fort haut, dont le bas eft fans branches & le haut eft rameux; fon écorce eft rude & rougeâtre. Son bois eft pefant & jaonâtre. Ses feuilles naiffent par paires, elles font menues, pointues & piquantes par une de leurs extrémités & toûjours vertes. Ses fleurs, ou plûtôt fes chatons, ne laiffent après eux aucuns fruits qui naiffent pourtant fur le même pié. La pomme de Pin qui en eft le fruit, eft de figure conique & de couleur tirant fur le rouge, elle eft compofée de plufieurs écailles, dures, ligneufes, épaiffes qui enveloppent deux noyaux oblongs & offeux. On trouve dans chacun de ces noyaux une amande blanche, tendre & douce ao goût, revetue d'une peau déliée qui s'ôte facilement. Cette amande fe nomme pignon.

Lieu. On n'a donné le nom de cultivé à cet arbre que parce qu'on le cultive dans les jardins. Il aime les lieux élevés & les pays chauds.

Propriétes. On tire des Pins par incifion one refine qui fert à faire le goudron. L'écorce eft aftringente & defficcative. Son fruit eft fort en ufage dans les ragoûrs de patifferie, il fert à adoucir la toux, fes pommes diftillées toutes vertes ôtent les rides du vifage & empêchent l'accroiffement des mammelles, elles font propres auffi à refferrer les parties pudiques, & en détourner les floxions; mais le fue de fes feuilles a beaocoup plus d'efficace. Poar cet effet ceux qui font fujets à la fciatique, & à la paralifie en doivent manger fouvent, ayant auparavant laiffé tremper les pignons dans de l'eao froide, pour en ôter l'acrimonie; car ils reçoivent par-là une chaleur & une froideur temperée, mêlée d'une fubftance aqueufe & terreftre, laquelle participe un peu de l'air.

On pile les pignons dans un mortier de marbre & on tire par expreffion une huile, qui eft pectorale, adouciffante & qui étant bûe dans le vin de malvoifie répare les forces perdûes dans les combats amoureux. La pâte qui refte après l'expreffion peut fervir à nettoyer les mains.

Les pommes de Pin ont une vertu balfamique & antifcorbutique, c'eft ce qui a fait qu'on appelle le Pin, l'arbre du fcorbut. On l'employe en Flandres contre ce mal où il eft fort commun.

Remede contre le fcorbut. Prenez pommes de Pin, une poignée, ou bien deux, ou trois onces de l'écorce; coupez les par petit morceaux, mettez les infufer dans une mefure de bierre, que vous ferez bouillir jufqu'à la confomption de la moitié ou du tiers. Il en faut faire boire un verre de tems en tems. Cette décoction empêche les paralifies, les retractions de membres, les douleurs vagues, & les autres fimptomes qui font des fuites du fcorbut.

PINCER. C'eft rompre dans les mois de May, Juin & Juillet, l'extrémité des gros jets de pêchers, pour n'y laiffer que trois ou quatre pouces de longueur, afin qu'étant ainfi rompus avec l'ongle, (car il n'y faut point mettre de couteau, ces jets tendres fe caffant comme du verre) ils en repouffent trois ou quatre autres de médiocre groffeur au lieu d'un trop gros, & que par ce moyen on ait plus de branches à fruit, car d'ordinaire les groffes branches n'en font point, ou en font peu; ainfi on en a trois ou quatre au lieu d'une qui aoroit été fort groffe & fort longue, & qoi auroit dû être taillée l'année fuivante à la longueor de fix à fept pouces: il ne faut point Pincer les petites branches.

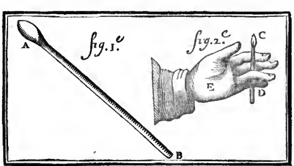
PINCES. Ce font les deux bouts des pieds des bêtes fauves. Si elles font ufées, c'eft figne de vieilleffe à la bête, comme auffi les côtés du pié.

PINÇON ou caffenois. C'eft un petit oifeau

de diverſes couleurs, & aſſez ſemblable au chardonneret. Il fait ſon nid ſur les arbriſſeaux, ou ſur les branches les plus baſſes des arbres; il eſt fort ſuſceptible du froid, c'eſt ce qui fait qu'on le prend fort aiſément quand il eſt engourdi; il vit de graines & de vermiſſeaux, & il s'éleve de la même maniere que le chardonneret. Le mâle ſe reconnoit en ce qu'il a la tête bleue & le croupion doré.

Cet oiſeau eſt ſujet à devenir aveugle; quand on voit que ſes yeux pleurent, que ſes plumes ſe hériſſent & ſe gonflent, on tire le jus des feuilles de bete ou poirée, on le mêle avec de l'eau & du ſucre, on lui donne à boire de cette liqueur quatre ou cinq jours en la lui préſentant ſeulement de deux jours l'un. On peut encore lui donner un petit bâton de figuier pour ſe percher, & y eſſuyer ſes yeux. On le nourrit enſuite pendant deux ou trois jours avec de la graine de melon mondée.

PINSONNÉE. *Chaſſe que les payſans appellent pinſonnée.* Les payſans qui ſe divertiſſent une partie de la nuit, les fêtes & dimanches pendant l'Hiver, à prendre des oiſeaux dans les bois taillis, appellent cette chaſſe la Pinſonnée; ils vont trois ou quatre de compagnie, ayant chacun une chandelle & une forte palette, ils cherchent les lieux qui ſont à l'abry du vent, où les oiſeaux ſe retirent au deſſous des feuilles, outre le plaiſir qu'ils y reçoivent, ils y trouvent du profit par le grand nombre d'oiſeaux qu'ils y prennent.

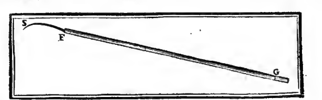


Si vous aimez cette chaſſe, jettez les yeux ſur la prémiere figure repreſentée dans la planche qui eſt cideſſus, qui montre la palette A B faite d'un morceau de bois long de trois pieds & demi, avec une forme de pallette ou batoir à jouer à la paume, au bout A, large de quatre doigts, & longue d'un demi pié. Cette palette doit être aſſez forte & aſſez groſſe pour qu'on puiſſe la tenir à pleine main par le bout B, afin qu'elle ait du coup. La ſeconde figure vous repréſente, comment il faut tenir la chandelle de la main gauche, entre le troiſiéme & le quatriéme doigt. La lumiere C à deux doigts proche de la paume de la main, & le bout D pendant en bas au deſſous de la main; vous entrerez dans le taillis chacun de votre côté, à vingt pas les uns des autres; afin de ne ſe point nuire, & tenant la chandelle, comme j'ai dit, & la palette ſous le bras; vous mettrez le pouce de la main droite ſuivant ſa longueur, ſur la paume E, en levant de la gauche les doigts en haut pour n'être point ébloui de la lumiére, & découvrir plus facilement les oiſeaux qui ſe mettent à couvert au fond des branches pardeſſous les feuilles, de cette maniere les oiſeaux ne vous appercevront pas ſitôt. En même tems que vous en verrez un, il faut prendre de la main droite la palette, & frapper deſſus de toute votre force, pour le tuer, car ſi vous feignez tant ſoit peu, quelque petite branche arrêtera le coup, & vous ne tuerez rien; au contraire, vous épouvanterez les autres qui ſe rencontreront dans le même buiſſon.

C'eſt une choſe étonnante de voir tous ces petits oiſeaux endormis la tête ſous leur ailes, & qui ne branlent non plus que des pierres, bien que vous ſoyez proche avec de la lumiere, & quoi qu'ils ſoient éveillés, & qu'ils voyent la clarté, ils ne remuent point, ſi vous n'ébranlez bien fort la branche ſur laquelle ils ſont perchés.

Pour prendre un grand nombre de petits oiſeaux pendant la nuit avec le feu & des gluaux.

Voici une autre ſorte de Pinſonnée plus agréable, plus facile, plus utile & moins embarraſſante que la précedente. On n'a que faire de palette, & l'on ne ſe laſſe pas tant les bras pour tuer les oiſeaux.



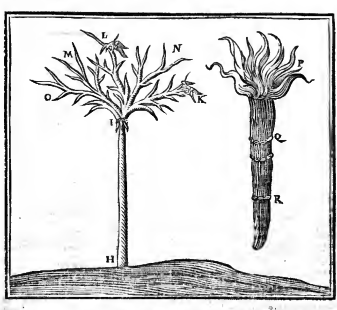
Il faut auſſi porter une chandelle, & s'en ſervir comme j'ai dit à l'autre Pinſonnée, & au lieu de la palette, ſervez-vous d'un bâton F G, repréſenté dans la figure ci-deſſus, qui ſoit gros comme le pou-

ce, long de quatre pieds, bien droit & poli, ayant un trou gros comme un fer d'éguillette, dans le petit bout F. Faites provision de quatre ou cinq douzaines de petits gluaux longs de cinq ou six pouces près du gros bout, tenez les enveloppés dans un morceau de parchemin, afin qu'ils n'amassent point d'ordures. Lors que le tems sera bien noir, & qu'il fera froid, allez dans les bois la chandelle allumée, regardez sous les branches, s'il y a des oiseaux, & quand vous en appercevrez quelqu'un, prenez un gluau, & fichez le dans le trou F du bâton, puis posez le légerement sous le ventre de l'oiseau, lequel se sentant touché, voudra s'envoler. En étendant les aîles, il se prendra sur le gluau qu'il emportera avec lui en tombant à bas, où vous le ramasserez & tuerez promptement, de crainte que son cri n'épouvante les autres.

De cette sorte, vous n'en manquerez gueres, mais à l'autre sorte de Pinsonnée, qui est la commune, on en manque grande quantité.

Autre Pinsonnée avec une branche, ou un rameau glué.

Plusieurs personnes vont à la Pinsonnée d'une autre façon que les précédentes, ils se servent d'un rameau & de torches de paille dont la figure est ici représentée.



Ce rameau peut être fait d'une branche d'ormeau toute d'une piece, laquelle a plusieurs brins par le haut qui sont tous couverts de glu, ou bien d'un bâton I H, long de six ou sept pieds, droit & léger, auquel on attache par le petit bout I, deux ou trois petites branches d'ormeau, qui ont plusieurs brins délicats & droits, qui sont glués par-tout. Il faut prendre garde que les branches soient attachées, de façon que les brins de chacune ne se touchent point les uns aux autres, & qu'ils soient si bien partagés, que le tout soit fait en forme d'un éventail.

A cette sorte de chasse, on doit être trois personnes, l'un porte du feu avec des torches de paille R Q P; l'autre bat les buissons. Le plus fort & le plus adroit porte le rameau glué, il ne faut pas entrer dans le bois, mais on doit se tenir le long des chemins, à cause des feuilles qui peuvent s'attacher au gluau. On peut aller se promener au long des grosses hayes & buissons. La personne qui porte le feu, doit toûjours le tenir haut élevé le plus qu'il pourra, & celui qui tient le gluau doit être aussi toûjours en action pour prendre les oiseaux qui voleront autour du feu; car tout aussi-tôt que le porte-perche frappe la haye, les oiseaux en sortent, & appercevant la lumiere, ils croyent que c'est le jour, ils y volent; c'est pourquoi il est facile de les prendre, quand le gluent est adroit. A mesure qu'il se prendra un oiseau, il le faut promptement tuer, de crainte que son cri n'épouvante les autres, il ne faut ni parler ni rire, parce que les oiseaux voleroient d'un autre côté.

PINTE. C'est un vaisseau qui sert à mesurer les liqueurs. On appelle aussi *Pinte*, la liqueur, qui a été mesurée. La Pinte est divisée en deux chopines & la chopine en deux demi-setiers. La Pinte de Paris pese deux livres. La Pinte de saint Denis est double de celle de Paris, c'est ce qu'on appelle pot en quelques Provinces; les deux Pintes font la quarte. Elle a d'autres noms en d'autres Provinces.

PIO

PIOCHE. C'est un outil de fer, large de trois à quatre pouces, & long de sept à huit, renversé en forme de crochet à fumier, & emmanché d'un manche d'environ quatre pieds, dont on se sert pour fouiller des terres dures, qui se trouvent en faisant les tranchées.

PIP

PIPE. C'eſt une ſorte de futaille, qui eſt en uſage dans quelques Provinces, comme en Anjou & en Poitou. Elle contient deux bariques, ou deux buſſards : ce qui eſt égal à deux demi-queues d'Orleans, de Dijon, de Nuys & de Mâcon, qui font le muid & demi de Paris.

PIPE. C'eſt un inſtrument fort connu, dont on ſe ſert, pour fumer du tabac, de l'anis, de l'euphraiſe & autres choſes ſemblables. Les Gourmets ſont fort curieux des Pipes qui ſont devenues noires à force de fumer, ils prétendent que la fumée du tabac en eſt beaucoup plus agréable. On croit auſſi que ces ſortes de Pipes réduites en poudre, & priſes dans le vin blanc, à une certaine doſe, ſont ſpécifiques pour arrêter le flux de ſang.

PIPEAU. Petit chalumeau, ou bois fendu, qui ſert à contrefaire le cri de pluſieurs oiſeaux & à les attirer, pour les prendre.

PIPÉE. C'eſt une chaſſe fort divertiſſante dans le tems des vendanges qui ſe fait avec des pipeaux en contrefaiſant le cri des oiſeaux. Cette chaſſe ne dure pas plus d'un mois. On y prend principalement des pies, des grives, des geais, des merles & autres oiſeaux qui s'y rencontrent.

Du tems de la Pipée.

On peut faire la Pipée le matin, depuis la pointe du jour juſqu'au lever du ſoleil. Cependant il eſt plus à propos de le faire ſur le ſoir une demi-heure avant le coucher du ſoleil juſqu'à ce que les oiſeaux ſoient retirés.

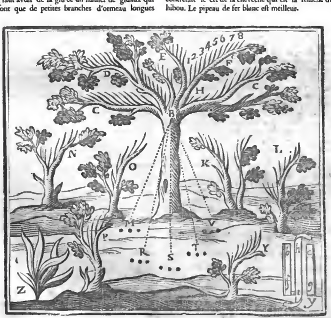
Préparatifs pour la Pipée.

Il faut avoir de la glu & un millier de gluaux qui ne ſont que de petites branches d'ormeau longues d'un piè, qu'on a ſoin de couvrir de glu. Il faut de plus une vingtaine de feuilles de lierre, & un petit paquet de feuilles d'une herbe qu'on appelle *gramen*; c'eſt une eſpece de chiendent qui croît parmi les buiſſons de houx. Au lieu de cette herbe, on peut ſe ſervir d'un inſtrument qui eſt repréſenté au bas de la figure ci-deſſous. Il eſt compoſé de deux petits morceaux de bois, b f e g, qui doivent être longs environ comme le doigt, & gros comme un demi-travers de doigt. Ils ſont tellement coupés qu'on peut placer entre les deux un petit ruban h i, qui ſert à contrefaire le cri des oiſeaux, lorſqu'on met cet inſtrument à la bouche & qu'on le fait jouer. En un mot cette machine eſt ſemblable au pipot des enfans avec lequel ils contrefont les marionnettes.

On peut auſſi ſe paſſer de feuilles de lierre, & ſe ſervir d'un morceau de fer blanc, qui doit être recourbé de la même maniere, que ſi on coupoit un entonnoir par la moitié ſuivant ſa longueur, & qu'après on mit la main deſſus les deux bords pour les applatir & les joindre enſemble, en donnant une figure ronde au fond, au milieu duquel il faut faire un trou gros comme un pois. Cet inſtrument doit être ſemblable à une feuille de lierre repliée.

Le bruit qu'on fait avec ce morceau de fer blanc recourbé, ou avec la feuille de lierre repliée, trouée par le milieu, en ſouflant par la plus petite extrémité, reſſemble au bruit que fait un geay, lorſqu'il crie contre le hibou.

Si on veut ſe ſervir de la feuille du gramen, il la faut prendre avec le pouce & le prémier doigt de chaque main par les deux bouts, la mettre entre les lévres, l'avancer juſqu'à la moitié de ſa largeur, & puis en preſſant les levres l'une contre l'autre ſouffler délicatement. Le bruit qui ſe fait de cette maniere contrefait le cri de la cheveche qui eſt la femelle du hibou. Le pipeau de fer blanc eſt meilleur.



Comment il faut préparer le lieu pour faire la Pipée.

La Pipée se fait dans les bois taillis, qui sont forts, & qui ont du moins cinq ou six ans de coupe, il faut choisir un endroit qui soit écarté des chemins, & où il y ait un petit arbre comme A B, haut de trois ou quatre toises, & éloigné des autres grands arbres, pour le moins de cinquante pas. Il le faut ébrancher tout à l'entour, à la reserve de quelques branches principales qui se rencontrent de côté & d'autre, faisant à pea prés comme une forme de coupe, ou verre à boire, de sorte que les plus haotes répondent dessus l'entredeux des bases, afin que ce qui tombera des plus élevées, ne s'arréte pas dessus les autres. Il faudra aussi ébranchiller & curer chaque grande branche, depuis le tronc de l'arbre jusques auprès des extrémités, comme on voit celle qui est marquée de la lettre C, à laquelle il ne paroît point de petite branche ni feuille que vers l'extrémité. Quand toutes les grosses branches seront ainsi degarnies de feuilles & de brins de bois, vous y ferez des entailles tout au long, en frapant de biais avec une serpe, qui fera des fentes de trois en trois doigts; comme il se voit en la branche F, pour y ficher des gluaux 1 2 3 4 5 6 7 8. L'arbre étant préparé, coupez quelques branches de taillis qui soient droites, piquez le tout autour du tronc de l'arbre aux lieux marqués des lettres M R S T V; en sorte que le pié de chaque branche soit éloigné du pié de l'arbre d'environ quatre pieds, & que leurs cimes aillent toutes joindre le tronc de l'arbre par le haut à la lettre B; ainsi qu'on peut voir par les lignes ponctuées M B R B S B T B. Il faut que cette loge soit suffisante pour placer quatre ou cinq personnes, selon qu'il s'y en rencontrera, il faudra y laisser quelques ouvertures, afin qu'une personne puisse entrer & sortir.

La loge faite, cherchez autour de l'arbre quatre ou cinq clairieres de bel abord, ou bien s'il n'y en a point, vous en ferez de cette sorte: coupez à peu près en droite ligne les petites branches de taillis qui peuvent faire obstacle, commençant depuis la loge jusques à la distance de trente ou quarante pas, tout au plus, en sorte que vous puissiez seulement voir, quand il y aura quelque oiseau pris sur les gluaux que vous y mettrez. Les clairieres étant bien faites, choisissez tout au long sept ou huit branches unies, qui soient éloignées de six en six pas, on les fera pancher à travers la clairiere, en leur donnant un coup de serpe par l'endroit qu'on jugera à propos, afin qu'elles soient de bonne hauteur pour les pouvoir ébranchiller & y faire des fentes ou entailles, comme aux branches de l'arbre, pour les couvrir aussi de gluaux, ces branches vous sont représentées de la sorte qu'elles doivent être panchées & glués par la figure marquée des lettres N O P Y L R. Il n'est pas absolument nécessaire d'avoir la vûe sur toutes ces branches gluées, il faut pourtant faire attention, lors qu'il y aura quelque chose de pris aux gluaux, & se bien ressouvenir du lieu où ils seront, afin d'y aller tout droit, car en courant, vous faites fuir les oiseaux qui vous voient, c'est pourquoi il faut marcher sur les mains & sur les pieds.

On peut faire cette chasse sans arbre, ayant tout au tour de soi des clairieres, avec des branches gluées, comme on l'a dit. Ces branches s'appellent plaisses.

Comment on dois piper & appeller les oiseaux.

Aiant disposé de bonne heure la loge avec l'arbre & les plaisses, il faut prendre tous les ustencilles, comme la serpe, les feuilles de lierre, le chien dent, & les autres choses dont on a parlé au commencement de cet article. Il faudra couvrir du glu tous les gluaux, non pas tout au long; mais depuis trois doigts proche le gros bout, jusques à la petite pointe, afin de les pouvoir manier sans se salir ni gluer les mains, puis mettez les par paquets de deux ou trois cens à la fois dans un morceau de quelque vieux parchemin, pour empêcher qu'il ne s'y attache des ordures; portez tous vos ustenciles sur le lieu preparé, & soyez y tout au plus tard une heure, avant que le soleil se couche, afin d'avoir le tems pour ajuster le tout en cette sorte.

Il faut qu'un homme monte au haut de l'arbre, & mette des gluaux tout au long des branches dans les entrailles, comme ils sont représentés sur la branche marquée de la lettre F qui sont penchés & presque couchés à trois doigts de haut sur la branche, de sorte qu'ils avancent de la moitié à coté, ou par dessus les uns des autres sans pourtant se toucher, ce que vous pouvez comprendre par les chiffres qui sont marqués sur la branche F, il en faudra mettre aussi sur toutes les plaisses N O P Y L K qui auront été faites autour de la loge, le tout doit être en état un quart d'heure ou demi-heure avant que le soleil soit couché: Ce qui étant fait, tout le monde se retire promptement dans la loge au pié de l'arbre où il faut qu'il soit bien caché, chacun faisant le guet, de la vûe & de l'ouie du coté auquel il aura été destiné pour y prendre garde, non ailleurs afin de ne rien troubler. Le silence étant exactement observé de tous, sinon de celui qui doit piper, il commencera la Pipée en appellant avec la feuille de lierre, ou le moineau de fer blanc dans lequel il soufflera & contrefera le geay, comme on l'a dit ci-dessus, en continuant toûjours de souffler dans le méme instrument.

Le roitelet sera le premier oiseau qui viendra voir jusques dans la loge, après suivra la gadrille, autrement gorge-rouge, les mesanges viennent ensuite, puis les pinsons qui se prennent les prémiers capables de faire venir les gros oiseaux.

D'abord que vous avez un pinson, il faut que quelqu'un le prenne & lui rompe un aîle pour le faire crier de tems en tems, selon que le Pipeur l'ordonnera; les geais & les pies, s'il y en a dans le pays, suivront les pinsons, pour lors il faudra changer de pipeau, & prendre une feuille de gramen, ou le pipet de bois & de ruban pour soufflet & contrefaire la cheveche qui est la femelle du hibou. Aussitôt que les geais l'auront entendue, ils se jetteront de plein abord sur votre arbre, où ils se glueront, & tomberont à bas au pié de la loge.

Quand vous aurez un geai, rompez-lui une aîle & faites le crier, comme vous aurez fait le pinson, tous les autres geais & pies viendront à la foule se poser sur l'arbre, & cependant les merles approcheront sourdement autour de la loge, volant & sautant de branche en branche pour découvrir ce qu'ils entendent, tellement qu'ils se prennent sur le plaisses, & tombent à bas, où on les entend crier, il faut y courir promptement, & le plus à couvert qu'on pourra. L'on a plus de peine à prendre ceux-ci que tous les autres, parce qu'ils courent & emportent le gluau, qui les empêche de voler.

Les geais sont bien-tôt pris, ou quittent le lieu, & s'ensuient, lors qu'ils ont découvert la ruse du chasseur, les grives viennent prendre leurs places, quelques-unes se prennent aux plaisses; mais la plus grande partie se prennent sur l'arbre. Ces oiseaux ici sont les plus faciles à prendre, d'autant qu'ils se posent tout du prémier coup sur l'arbre sans aucune méfiance, & tombent à vos pieds, si bien qu'on n'a point la peine de courir après.

Dès que vous avez pris un merle, ou une grive, ou bien un touret, qui est presque la méme chose qu'une

qu'une grive, il faut cesser de faire crier le geai, & se servir de la grive, du merle, ou du touret.

C'est le plus grand plaisir du monde de voir tous ces oiseaux étonnés & curieux du bruit qu'ils entendent, se jetter & se prendre parmi les gluaux.

Le roitelet est le prémier oiseau qui vient au bruit du pipeau, mais la grive ou le touret est le dernier; c'est pourquoi quand vous n'en verrez plus venir, quittez le lieu, & vous vous en retournez jusques au lendemain à la pointe du jour que vous pourrez piquer; il se prendra encore quelques oiseaux, ou bien vous ramasserez tous les gluaux pour une autrefois, que vous désirerez faire la Pipée dans un autre bois; car il ne fera pas bon de tendre dans ce même endroit de plus de quinze jours; parceque les oiseaux qui auront échappé la prémiere fois, feront épouvanter les autres, qui voudroient s'approcher; mais quinze jours pouvent leur faire perdre le souvenir de la ruse & de l'endroit préparé. Cette chasse est une des plus divertissantes qu'on fasse de jour aux petits oiseaux.

PIQ

PIQUER. Terme de Cuisine, qui signifie le même chose que larder. On pique la viande quand on veut la mettre à la broche. Pour la piquer proprement les lardons doivent être petits & d'une longueur convenable. Ensuite après que la viande a été blanchie au feu, on perce la peau de la longueur d'environ deux lignes avec une petite l'ardoire, puis on met le lardon dans le gros bout, on le tire & le lardon reste; mais il faut faire en sorte qu'il ne soit pas plus long d'un côté que de l'autre. Il faut placer les lardons par raogées droites & à égale distance.

PIQUET. C'est un bâton pointu par un bout, gros & long à proportion de la resistance qu'il doit faire, selon l'usage auquel il est destiné.

PIQUURE *d'araignée, & autre bête.* Si quelque souris, araignée, mouche, guêpe, frelon, ou autre bête venimeuse par la Piquûre ou morsure, vous enleve la chair, frottez tout doucement la place offensée de jus de joubarbe, & aussi-tôt la douleur & l'enflure s'appaiseront, ou bien mettez sur l'endroit piqué de la bouze de vache ou de bœuf toute chaude.

L'oignon coupé & appliqué sur le mal empêche les mauvaises suites, qu'il pourroit avoir.

Pour se garantir d'être piqué des guêpes & des mouches à miel, il faut piler des mauves avec de l'huile d'olives, & se frotter les mains & le visage de ce mélange; il est certain que ces petits animaux n'en approcheront point. Les mêmes mauves pilées & appliquées sur la piquûre la guérissent presque sur le champ. On peut se servir aussi des mouches mêmes pileés avec un peu de sauge.

Piquûres d'Araignée, de Vipere, de Serpent. Voyez ARAIGNÉE, VIPERE, SERPENT.

PIQUEURS. Terme de Chasse. Ce sont des gens à cheval, établis pour faire chasser les chiens.

PIS

PIS. C'est le nom qu'on donne à la mammelle de la vache. On ne doit point toûjours estimer une vache, parcequ'elle a un gros Pis, car quand il est charnu il ne rend point tant de lait qu'un autre, qui seroit plus petit.

PISSENLIT. Cette plante est fort connue. Elle a les mêmes vertus que la chicorée sauvage. L'infusion, ou tisanne faite avec ses racines, tempere l'acreté & les ardeurs de l'urine. L'eau de Pissenlit éteint les inflammations interieures. On s'en sert aussi extérieurement dans les collyres. On guérit la phtisie, la cachexie & les fievres intermittentes, en faisant prendre aux malades, la décoction faite avec les racines, & les feuilles de cette plante bouillies dans le vin, ou dans du bouillon. La tisanne de Pissenlit est très-utile dans les coliques néphrétiques, la gravelle & les retentions d'urine. On mêle dans du lait, autant de décoction de Pissenlit toute bouillante, & l'on fait prendre ce mélange, pour appaiser la toux violente, & pour guerir les rhumatismes. On use des feuilles de cette plante en salade. Elle est apéritive & fort rafraîchissante. *Voyez* DENT DE LION.

PISSER. *Pour faire pisser & guérir les écrouelles.* Faites brûler & bien reduire en cendres les cantarides, & avec du vinaigre, tirez le sel de ces cendres, dont il faut douze, quinze, & seize grains.

Drogues pour ceux pissent au lit.

Prenés semence d'orties, une demi-once, mastic en larme, demi-once, farine de seigle, deux onces.

Préparation. Pilez bien la semence d'orties & le mastic, chacun à part; après cela mélés les ensemble, & incorporés les avec la farine pour en faire avec un peu d'eau chaude ou froide, une pâte dont vous formerés sept ou huit petits gâteaux, que vous ferez cuire au four ou foyer, la personne incommodée en mangera un tous les soirs pendant sept ou huit jours.

Autre pour le même sujet. Il faut avoir de la fiente de rat ou de souris, la réduire en poudre, & mettre le poids d'un écu d'or de cette poudre dans un bouillon, il faut continuer pendant trois matins de suite. Ce ce remede est excellent pour cette incommodité.

Autre. Pour toutes personnes qui pissent au lit en dormant, & ne peuvent retenir leur urine, rien n'est meilleur que de manger souvent du poûmon de chevreau roti, & de boire avec du vin de la poudre de cerveau, ou testicule de lievre, de la vessie de vache, de pourceau, ou de brebis, ou de chevreau, ou de la poudre faite de racines de bistorte, ou de tormentille avec du jus de plantain, ou lait de brebis, ou des cendres de la chair d'érisson terrestre.

Autre. Reduisez en poudre le cou d'un vieux coq, après l'avoir fait sécher au feu, & faites le prendre dans du gros vin, un peu avant soupé.

Pour ceux qui pissent le sang.

Les causes de la sortie du sang par les conduits de l'urine, viennent, ou de la propre foiblesse des reins, ou de la qualité ou quantité de sang contenu dans leurs vaisseaux, ou par le détachement de quelque pierre, ou par le pus de quelque ulcere, ou d'avoir fatigué à cheval, ou pour avoir reçu quelque coup, ou pour être tombé avec violence. Il arrive encore, mais rarement, que le sang sort de la vessie, ou par un flux d'hémorroides, ou par celui des ordinaires; quelquefois aussi il est un simptome d'une crise. A l'égard de ce dernier, il faudra laisser agir la nature; pour les autres accidens avant que d'user d'aucun remede, on saignera plus ou moins, selon l'âge & les forces. Ensuite on donnera à boire entre les repas de la tisanne faite avec des racines de grande consoude & de la gomme arabique, sinon l'on fera avaler un demi verre de lait de brebis, une dragme de poudre de mille-feuilles avec autant de bol d'Armenie, ou bien deux onces de jus de plantain, avec dix grains de mastic, & demi-dragme de bol en poudre, ou une once de jus de mille-feuilles, avec demi-dragme de corail. Il faut continuer cette potion pendant quatre jours de suite tous les matins à jeun, sinon melez une dragme de pierre amadiste brulée & pilée dans un demi verre de jus de plantain, & le faites avaler à jeun. *Voyez* SANG.

PISTACHER, en latin *pistacia*, ou *terebinthus Indica.*

Description. Cet arbre est entierement semblable au

térebinthe ; il produit son fruit à l'extrémité des branches avec deux écorces, celle de dehors est rousse & de bonne odeur, celle de dedans est rougeâtre en dedans. Ce fruit, qu'on nomme pistache, renferme une moëlle blanche, dont le gout approche de celui des pignons, mais il a pourtant je ne sçai quoi d'aromatique.

Lieu. Les meilleures Pistaches viennent d'Arabie & de Sirie ; il s'en trouve aujourd'hui à Naples & à Venise & de sauvages dans les bois.

Propriétés. Les Pistaches sont chaudes & apéritives, elles sont bonnes à l'estomac, elles empêchent le mal de cœur, fortifiant la bouche & l'estomac, à cause qu'elles ont un peu d'amertume, elles subtilisent les humeurs grossieres, & à cause de cela elles sont bonnes au foye, aux poûmons & aux reins. On les met dans les restaurans, & dans les émulsions pectorales.

Pour faire des Pistaches en dragée.

On couvre de sucre les Pistaches mondées ; ces dragées sont cordiales & d'un très-bon goût,

PISTE de loup. C'est sa marche ou sa voie.

PISTOLET. Pour faire porter loin un Pistolet, mettez une bonne charge de poudre dans votre Pistolet, & au lieu de papier mettez sur la poudre une balle de camphre à force que vous battrez bien fort. Après cela ayés une peau deliée trempée dans l'huile de petrole, de laquelle vous entourez la balle, & par dessous encore un peu de camphre, que vous ne battez guere.

PIT

PITUITE. C'est une des quatre humeurs qui dominent dans le Sang. La pituite est une humeur froide. *Voyez* VIN *de sené*.

PITYUSA. *Voyez* TITYMALE.

PIV

PIVOINE. Pione, ou péone ; en latin *paeonia*. C'est une plante, dont on fait deux especes : l'une est appellée Pivoine mâle, & l'autre Pivoine femelle.

Description de la Pivoine mâle. Elle a les feuilles larges comme celles du noyer, la racine grosse comme le doigt, longue d'un pan, de couleur blanche, & astringente au goût. Ses fleurs & sa graine sont semblables à celles de la femelle.

Lieu. La Pivoine mâle est plus rare que la femelle, mais on en trouve dans les campagnes, en des endroits pierreux. Elle fleurit en Mai. La semence paroît en Juin.

Propriétés. La Pivoine mâle a la même vertu & qualité que la femelle. Sa racine est efficace contre les venins ; si on la pend fraîche au côté des enfans, on assure qu'elle les préserve de l'épilepsie. Quinze grains noirs de Pivoine sont excellens contre les suffocations de matrice.

Description de la Pivoine femelle. Elle a la tige haute de deux pans, & fort branchue. Ses feuilles sont découpées comme celles du smirnium. Ses fleurs sont grandes comme une rose, semblables à celles des pavots rouges, d'où sortes ensuite certaines figures d'amande dans lesquelles on trouve quantité de graines rouges, faites comme les grains des grenades, parmi lesquelles on en trouve cinq ou six noirs elle jette à la racine sept ou huit bulbes comme l'asphodele.

Lieu. On la trouve dans les montagnes & dans les lieux pierreux. Elle fleurit en Mai.

Propriétés. La racine de la Pivoine femelle est un peu astringente, elle est douce d'abord, mais amere ensuite, elle desopille le foye, nettoye les reins, arrête le flux de ventre, & elle desseche sans être chaude. On ordonne la racine seche aux femmes qui se purgent après l'accouchement. Elle pousse les vidanges, provoque les ordinaires, & leve les obstructions des visceres. Elle arrête l'épanchement de bile. Elle fait sortir les pierres de la vessie, & en appaise la douleur

Sa graine ou sa racine cueillie au defaut de la lune, pendue au cou & appliquée sur les poignets ou seule, ou avec le gui de chêne, est un préservatif fort singulier contre le mal de saint Jean, à quoi toutesfois je conseille de ne vous pas assez fier pour négliger d'autres remedes, j'assure plûtôt qu'elle est singuliere aux morsûres & piquûres venimeuses, tant prise par la bouche qu'appliquée extérieurement. Trente grains de Pivoine dénués de leurs écorces, pilés & redigés en poudre, puis bûs avec du vin, font recouvrer la parole.

La racine de Pivoine prise dans du vin, appaise la douleur des reins & de la vessie, & les tranchées de ventre ; guérit la jaunisse, & pendue au cou retarde les accès du mal caduc. Sa graine noire mise en poudre & detrempée dans du vin d'absinthe, fait le même effet, & guérit les enfans.

La teinture des fleurs dans le vin blanc, est très-salutaire. La dose est depuis deux onces, jusqu'à quatre. On les fait sécher à l'ombre, aussi bien que la graine & les feuilles, & après les avoir réduites en poudre, on les donne en bol, depuis une dragme jusqu'à deux. On peut aussi les donner en opiate, ou potion. On prend les racines en infusion ou en décoction ; la dose est d'une once, lorsqu'elles sont fraîches, & d'une once & demi, lorsqu'elles sont séches. On estime fort cette plante pour le cochemar, ou incube pour l'épilepsie, & les maladies du cerveau & les mouvemens convulsifs. On peut la donner au malade, dans un bouillon fait avec le veau.

Culture de la Pivoine.

Comme la Pivoine est une plante bulbeuse, on éclate les racines & on en sépare des talles pour la multiplier. On le fait avec la main, mais quand les talles sont trop fortes, on emploie le couteau ou un coin de bois. On doit avoir soin de laisser un œuil aumoins & des racines à chaque talle, si on veut qu'elle soit bonne à replanter. On recouvre ensuite avec de la cire d'Espagne les playes qu'on a faites en séparant les talles, c'est au mois de Novembre qu'on fait cette opération ; la Pivoine aime l'ombrage, & il faut lui donner une bonne terre à potager.

Les racines de la Pivoine subsistent en terre plusieurs années. Elle se multiplie aussi de graine, comme beaucoup d'autres fleurs.

Cette plante ne se doit point changer de place, ni être serrée, si l'on veut que les fleurs en soient belles, comme elles sont fort hautes en couleur, ce sont les fleurs qui peuvent être variées artificiellement avec plus de facilité, & quand vous voudrez les rendre blanches comme la neige dans leurs extremités, vous n'avez qu'à prendre cinq ou six charbons, & jetter dessus la grosseur d'un pois de souphre en poudre, & passer la Pivoine dessus. Ce que l'on peut faire de même sur une rose rouge, ou sur un œuillet, & les boutons deviendront blancs comme le lait pendant six heures, & le reste demeure dans sa couleur naturelle, il y en a de rouges & d'albicantes doubles, mais cette derniere est rare.

PLA

PLANCHE. Terme de jardinage. C'est ordinairement un quarré long, sur lequel on plante des fleurs, si c'est un compartiment de parterre ; ou bien on y fait venir des herbages ou des legumes, si c'est un compartiment de jardin potager.

Les Planches d'un jardin font féparées les unes des autres par des fentiers, leur largeur eft de quatre à cinq pieds, leur longueur n'eft point déterminée, elle peut être à peu près de la même étendue que le jardin ou le quarré dont les planches font partie.

PLANCHE, C'eft auffi une piece de bois fciée fuivant la longueur de l'arbre & peu épaiffe. *Voyez*, BOIS.

PLANCHER. *Secret pour faire un Plancher de plâtre.*

Faites fondre dans une chaudiere cinq livres de colle forte d'Angleterre ou de Flandres, avec laquelle vous mettrés deux morceaux de chaux vive & une demi-livre de gomme Arabique ; ces drogues étant fondues enfemble, il les faut mettre dans un tonneau d'eau, & de cette eau gacher le plâtre paffé au fas, pour faire l'enduit du Plancher d'un doigt d'épaiffeur. Le platre ainfi trempé doit être plus épais qu'à l'ordinaire.

Secret pour frotter & donner de la couleur aux Planchers de platre.

Prenés de la fuye de cheminée, celle de four feroit meilleure, faites la bien dilayer dans de l'urine, & laiffez la infufer pendant deux jours. Ayez foin de bien ratiffer le plancher, enfuite vous verferés deffus la liqueur bien infufée, & vous frotterez avec des broffes ou des torchons, laiffez fécher le Plancher avant que d'y marcher, & quand il fera fec vous le frotterez avec des decrotoirs, comme les planchers de bois.

Autre fecret pour embelir un Plancher, & le rendre plus dur.

Prenez fept ou huit livres de colle de Flandres, ou de parchemin, & l'ayant fait bouillir dans deux feaux d'eau, pendant quatre heures, vous tirerez une partie du bois, de deffous le chaudron afin que l'eau fe tienne chaude fans bouillir. Trois heures après vous ajouterez une livre d'alun, & deux livres de gomme arabique, puis vous ôterez le chaudron de deffus le feu. Alors vous y jetterez douze livres d'ocre rouge, que vous aurez foin de bien délayer, & vous verferez le tout dans un muid, que vous aurez auparavant rempli d'eau, à deux ou trois feaux près. Vous remuerés bien le tout dans le muid avec un balai, & vous vous fervirez de cette eau encore toute chaude pour gâcher le platre. Quand elle fera refroidie dans le muid, il faudra l'échauffer, en y verfant d'autre eau bouillante ; car plus l'eau eft chaude, & plus le platre durcit. Deux ou trois jours après, vous prendrez de l'huile de noix, & vous en frotterez votre Plancher.

PLANCHER. Maftic pour le Plancher. *Voyez* MASTIC. PLATRE.

PLANCHER. Pour le colorer. *Voyez* COLORER.

PLANE ou Platane, en latin *Platanus*.

Defcription. C'eft un arbre qui croît fort haut, & qui a quantité de rameaux qui font un grand ombrage. Ses feuilles font femblables à celles des vignes, mais plus épaiffes & blanches par le deffous ; leur pié eft long & rougeâtre. Ses fleurs font blanches, jaunes & petites. Son fruit eft rond, menu, rude & couvert d'un cotton. L'écorce eft fort groffe & blanchâtre.

Lieu. Il y en a quantité en Afie, & il s'en trouve aujourdhui en Italie, & ailleurs. Il fleurit à la fin de Mars.

Proprietés. Les plus tendres feuilles du Plane cuites dans du vin, mifes en emplâtre arrêtent les diftillations & tumeurs. La décoction de l'écorce ôte le mal de dents, quand on s'en lave la bouche. Le cotton & la poudre qui eft fur les feuilles font

dangéreufes aux poûmons, fi on l'attire par le foufle ; & aux yeux & aux oreilles, fi elles tombent dedans. *Huile de Plane. Voyez* HUILE.

PLANE. C'eft un outil tranchant, de la longueur d'environ deux pieds, lequel étant emmanché par deux bouts fert à polir les échalas que le Jardinier a couché fur un établi fait pour cela.

PLANER des échalas pour faire un treillage. C'eft les polir avec une Plane, enforte qu'il n'y refte plus de ces échardes, qu'ils avoient au fortir des mains de l'ouvrier, qui les a fait de cœur de chêne fendu.

PLANER. Terme de Fauconnerie. Il fe dit des oifeaux qui vont de plain, c'eft-à-dire, qui fe foûtiennent dans l'air, & qui le rafent.

PLANETE. Les Planetes font des aftres ou étoiles qui ont chacune un mouvement particulier, qui fait qu'elles s'approchent ou s'éloignent les unes des autres. Elles tournent d'orient en occident autour d'un centre que le peuple croit être la terre. Les anciens Philofophes en ont auffi été perfuadés, parce qu'ils donnoient plus à l'apparence qu'à la verité, lorfqu'elle paroiffoit contraire à leurs fens. Quoi qu'il en foit on a compté jufqu'à prefent fept Planetes : favoir, la lune defignée par ce caractere ☽. Venus ♀, Mercure, ☿. le Soleil, ☉. Mars, ♂. Jupiter ♃. & Saturne, ♄. C'eft là l'ordre fuivant lequel ces Planetes font éloignées de la terre. Leur diftance n'eft pourtant point toûjours la même, quelque fois elles s'approchent de la terre, quelquefois elles s'en éloignent. On va rapporter ici leurs plus grandes & leurs plus petites diftances en prenant pour mefure le demi-diametre de la terre qui eft de 1432 lieues.

La plus grande diftance de la Lune à la terre eft de 61 demi diametres, & fa plus petite eft de 51 demi-diametres.

La plus petite diftance de Venus à la terre eft de 38415 demi-diametres, & fa plus petite eft de 15585 demi-diametres.

La plus grande diftance du foleil eft 22374 demi-diametres de la terre.

La plus grande diftance de Mars eft de 58978 demi-diametres, & plus petite eft de 8022 demi-diametres.

La plus grande diftance de Jupiter eft de 142919 demi-diametres de la terre, & fa plus petite diftance eft de 87071 demi-diametres.

La plus grande diftance de Saturne à la terre eft de 244330 demi-diametres, & fa plus petite diftance eft de 175670 des mêmes diametres de la terre.

Cette diverfité d'éloignement qui paroît dans Venus & dans Mercure, prouve qu'il eft plus vraifemblable qu'elles tournent autour du foleil, & comme il eft auffi affez probable que la terre tourne auffi autour du même aftre, les Modernes ne reconnoiffent que fix Planetes, favoir Mercure qui eft le plus près du Soleil, Venus, la Terre, Mars, Jupiter & Saturne qui eft le plus éloigné. La Lune ne fera point une Planete principale, elle devient dans ce fentiment un fatellite de la terre, tel que les fatellites qui accompagnent Jupiter & Saturne.

Les fept Planetes regardées de la terre ont une varieté de mouvemens entre elles. Les Aftronomes ont appellé ces regards, les *afpects* des Planetes, & ils ont diftingué cinq fortes d'afpects, la conjonction marquée de ce figne ☌, l'oppofition ☍, le fextil ✶, le trine △, & le quadrat □.

On dit que deux Planetes font en conjonction, quand elles fe rencontrent en même tems fous un même dégré du zodiaque ; qu'elles font en oppofition, quand elles fe trouvent en même tems dans les dégrés du zodiaque diametralement oppofées ; qu'elles font

en sextil quand elles sont éloignées de deux signes du zodiaque ou de 60 dégrés ; qu'elles sont en trine, quand elles sont distantes de trois signes ou de 90 dégrés ; enfin qu'elles sont en quadrat lorsqu'elles sont éloignées de quatre signes ou de 120 dégrés. Les Astrologues se sont persuadés que les différens aspects des Planetes causoient des changemens dans l'air, & que par ce moyen ils pouvoient prédire le beau ou le mauvais tems. On peut voir ce qui en a déja été dit dans les articles d'ASTRONOMIE & d'ASTROLOGIE. Nous allons rapporter ici quelques-uns de leurs principes.

♄ Avec ♃ en ☍, □ ou ⚹ cause de grands changemens de l'air, & engendre pluies, grêles & vents durant plusieurs jours avant & après ces aspects.

☉ En ☌ avec ♀ ès signes humides moiennant ♂ ou □ de la ☾ signifie pluyes.

☉ En ☌ avec ☿ ès signes humides produit de la pluye & ès signes venteux, tels que sont □, ♎ & ♒ produit des vents.

La ☾ en ☌, ☍, ou □ avec le ☉ ès signes humides produit des pluies, & si après cette conjonction de la ☾ vient ☍, □ ou ⚹, avec ♄ il s'ensuit alors grande & notable mutation de l'air.

La ☾ en ☌, ☍, ou □ avec ♀ ès signes humides cause des pluies petites & légéres avec un peu de froid, & si en quittant ♀, elles vient en ☍, □ ou ⚹ avec ♂, cela dénote grande & notable mutation de l'air.

PLANTAIN, en latin *plantago*. C'est une plante dont on distingue plusieurs especes ; nous ne parlerons ici que des trois principales, qui sont en usage dans la Médecine. La prémiere est appellée *septinervia*. La seconde ne differe de celle-ci qu'en ce que ses feuilles, ses tiges & ses épis sont revêtus d'un duvet blanc & mou, nous n'en donnerons point de description particuliere. La troisiéme espece de Plantain est celle qui est appellée *quinquenervia*.

Description du Plantain appellé septinervia. Ses feuilles sont larges, luisantes & couchées par terre ; elles ont chacune sept nerfs, qui prenant leur origine dans l'endroit où elles sont attachées à leurs queues, se séparent les uns des autres, traversent dans sa longueur, & vont finir à l'autre extrémité. Du milieu de ces feuilles, sortent plusieurs tiges hautes environ d'un pié, rondes & assez difficiles à rompre ; elles portent à leurs sommités une sorte d'épi long qui soûtient de petites fleurs blanchâtres & quelquefois purpurines. Chaque fleur est un tuyau évasé par en haut & découpé en quatre parties. Le fruit qui succede à cette fleur est une coque ovale, qui s'ouvre comme une boëte à savonette, qui contient des petites graines. Sa racine est courte & grosse comme le doigt.

Lieu. Cette plante croît presque par-tout, le long des chemins, dans les jardins & dans les lieux humides. Elle fleurit en Juin & Juillet. Sa semence paroît au mois d'Août.

Proprietés. Les feuilles du Plantain sont bonnes contre tous les ulceres, & cicatrissent ceux qui sont vieux. Elles servent aux taches rouges, aux inflammations, aux hémorrhoïdes, aux dartres ; on les applique avec succès sur les goutes qui commencent ; elles repriment le flux de sang, & rafraîchissent en général toutes les parties enflammées. L'eau distillée a le même effet, elle est très-bonne aux fluxions des yeux, si on en boit avec un peu de sucre & de vin, elle soulage les ulceres de la vessie. L'on met aussi dans les tisannes vulneraires ; demi-once de son jus mêlé dans un verre d'hidromel rend les accès de la fievre tierce moins violens ; ses feuilles broyées & mises sur la goute chaude, en appaisent la douleur ; & sur les dislocitions, elles empêchent qu'elles n'enflent.

Description du Plantain appellé quinquenervia. Ses feuilles sont velues, longues, étroites & pointues ; elles ont chacune cinq nerfs, qui les traversent dans leur longueur. Ses tiges, qui s'élevent à la hauteur d'un pié, sont anguleuses & canelées ; les épis qu'elles porent à leurs sommités, sont plus courts & plus gros que ceux du Plantain précedent. Ses fleurs sont pâles & ses fruits sont des coques semblables à celles que nous venons de décrire.

Lieu. Cette sorte de Plantain croît dans les lieux herbeux.

Proprietés. La prémiere espece de Plantain est la plus employée, cependant celle-ci a les mêmes proprietés & on la substitue à l'autre.

Le Plantain est d'un usage bien général dans la Médecine, nous allons rapporter ce que différens Auteurs ont dit de ses vertus.

Si quelqu'un prend des feuilles de Plantain aprés les avoir broyées & pressées, deux heures avant l'accés, aux poids de deux dragmes, il rendra les accés des fiévres tierces beaucoup plus courtes & plus aisés : ce que fera bien aussi le suc de sa racine trempée ou pilée, ou la même racine trempée en eau ferrée. Quelques-uns donnent trois racines à boire en trois verres d'eau, ou comme dit Dioscoride, en trois verres d'eau & moitié vin, à ceux qui ont la fievre tierce ; & quatre racines & autant de verres d'eau & de vin à ceux qui ont la fievre quarte. Les feuilles sont fort bonnes pour mettre sur les goutes chaudes pour les rafraichir, & surtout au commencement. Son suc guérit les ulceres du la bouche, si on s'en lave ; la feuille a le même effet appliquée extérieurement, aussi-bien que la racine mâchée, quoiqu'il y ait de la défluxion en la bouche. On donne le Plantain à ceux qui ne sentent point la viande, c'est-à-dire, qui n'en tirent point de nourriture, on croit qu'il guérit la phtisie. Si on le fait cuire dans du vin, & qu'on le donne à boire, il soulage ceux qui ont le haut mal & ceux qui respirent avec difficulté ; il sert de remede contre les écrouelles, si on y ajoûte un peu de sel. Avec le Plantain, on guérit les brulures ; & si on le mêle avec du blanc d'œuf, on les guérit de telle sorte, qu'on ne s'appercevra pas de la cicatrice. Il arrête le sang qui coule d'une playe. Sa feuille pilée fait ouvrir les charbons, on la donne avec profit à ceux qui ont la dissenterie & flux de ventre, l'ayant prémierement fait cuire dans du vinaigre avec du sel, ou bien son suc avec ris fromenté. On le peut bien aussi clisterizer avec terre cimolienne & ceruse. Il sert de remede au feu saint Antoine, quand il auroit déja occupé la moitié d'un homme.

La semence de Plantain pilée & bûe en vin brusc & rude, pourvû qu'il n'y ait point de fievre, arrête fort bien tout crachement de sang ; quelques-uns disent toutes évacuations & pertes de sang, soit par la bouche, ou par le ventre ; le suc des feuilles bû ou clisterizé & séringué dans les fistules, leur sert de singulier remede. On fait cuire le Plantain avec la lentille de marais, comme on fait la bette, pour s'en servir contre l'hydropisie ; & si un homme est affligé de cette maladie, que les Médecins appellent leucophlegmaria, que nous pouvons appeller mauvaise habitude, il lui faut faire user de Plantain bouilli, aprés toutefois que le malade aura maugé du pain tout sec, de sorte que le Plantain se trouve comme au milieu entre le pain & la viande. Les feuilles pilées ôtent la douleur & l'enflure des desloueûres, y ajoûtant un peu de sel ; elles diminuent aussi les gros bords des ulceres, & arrêtent les ulceres corrosifs. En un mot, elles remedient à toutes sortes d'ulceres. Elles servent aussi pour ceux qui ont inflammation aux yeux, & sont bonnes pour les gencives sanglantes, si on s'en lave la bouche, la racine mâchée appaise la douleur des dens, & si on se lave la bouche de la decoction

qui sert contre les ulcéres de la vessie, & contre les maladies des reins, si on prend en même tems les feuilles avec du vin cuit. Quelques autres disent, que si on s'attache une de ces racines avec un filet, & qu'on la porte au cou, cela dissipera les écrouelles, & les empêchera de croitre, outre cela les feuilles consolident les fistules, & remedient à la morsure des chiens. Sa semence pilée en poudre mise sur la playe & ulceres, les guérit bien-tôt. Les feuilles de plantain pilées & appliquées en façon de cataplâme adoucissent peu à peu la douleur des nerfs & l'enflure de la goute. L'emplâtre composé de son suc, d'un blanc d'œuf & de bol Armenien appliqué sur le front, arrête le sang qui coule du nés.

Les feuilles ont une vertu admirable pour refroidir, nettoyer, dessécher, comme l'ont témoigné Dioscoride & Galien ; & pourtant on les voit avec heureux succès sur les ulceres malins & sur les tumeurs de la lepre ; & elles sont bonnes aux ulceres humides, & à ceux qui pour la grande abondance d'humeur qui s'y amasse, sont difficiles à nettoyer. Je dirai que j'ai souvent experimenté une vertu singuliere du Plantain contre la contagion de peste, en quelque sorte qu'on le prenne. Davantage je puis bien affirmer, pour l'avoir expérimenté, que s'il s'engendre des vers dans une playe ou ulcere, il ne faut qu'y mettre de la poudre de plantain sec, car cela les fera mourir.

PLANTE. Il n'y a point de Plantes qui ne viennent de graines. La Nature est uniforme dans ses productions, l'animal est renfermé en petit dans l'œuf d'où il sort, la Plante de même est aussi contenue dans sa graine. L'expérience & les raisons des Modernes ne permettent point d'en douter. La petite Plante, qui est reçüë dans la terre, se developpe par l'action des parties nitreuses qui sont mises elles-mêmes en mouvement & détachées par l'humidité de la terre. Elle prend dans un certain tems d'accroissement pour devenir un corps sensible & organisé, où l'on remarque des racines, des tiges, des feuilles, des fleurs & des fruits. Il y a encore d'autres parties qu'on ne peut decouvrir par les yeux seuls, elles servent à faire circuler le suc nourricier, qui porte la nourriture dans toute l'étendue de la Plante. Ces parties font l'office d'arteres & de veines, & il est assez vraisemblable que la racine tient lieu de cœur & que les feuilles suppléent aux glandes ou aux émonctoires pour procurer l'insensible transpiration.

On peut généralement diviser les Plantes en deux classes, la prémiere contiendra celles qui sont parfaites, la seconde comprendra celles qui sont imparfaites.

Les Plantes parfaites sont celles qui portent des fruits ou des semences, elles sont boiseuses, ou non-boiseuses.

Les non-boiseuses peuvent se réduire à six genres, savoir les fibreuses, les ligamenteuses, les bulbeuses, les tubereuses, les charnues, les génouilleuses.

Les plantes boiseuses, sont celles qui ont des racines, troncs, branches & rameaux de bois ; elle se nomment arbres, lorsqu'elles excedent la hauteur de dix ou douze pieds.

On nomme arbrisseaux les Plantes qui croissent à hauteur de dix ou douze pieds.

On appelle arbustes, ou Plantes ligneuses celles qui sont plus petites que les arbrisseaux, & les dernieres en grandeur de cet ordre.

Les Plantes fibreuses, sont celles qui ont des racines menues & déliées comme des fibres ou filets.

Les ligamenteuses ont leurs racines plus grosses que les fibreuses, les ayant semblables à des menus cordages, ou ligamens, dont les unes sont fort longues, les autres plus courtes.

Les bulbeuses ont des racines fibreuses ou ligamenteuses, & avec cela des oignons ou bulbes, qui sont presque toutes composées de plusieurs peaux & enveloppées, excepté aussi quelques-unes qui n'ont que des écailles, qui forment leurs bulbes à la maniere des pommes d'artichaud : on les nomme bulbes écailleuses.

Il est à remarquer qu'à l'égard de quelques Plantes, on ne donne pas le nôm d'oignons à leurs bulbes ; car on dit les pattes d'anemones & les griffes de renoncules, parce que leurs oignons ressemblent à des pattes & à des griffes.

Les tubereuses ont aussi des fibres ou ligamens comme les précedentes, & outre cela des tuberes qui sont des racines rondâtres de couleur rousse ou brune pour la plûpart, n'ayant ni peau, ni écailles ; elles jettent plusieurs tiges, à la différence des bulbes, qui n'en produisent qu'une à la fois sur chaque oignon.

Les charnues ont leurs racines grosses & longues sans enveloppe, ausquelles sont attachés quelques fibres. Ces racines sont seules & uniques, comme dans les raves & navets, ou bien elles sont plusieurs, comme dans les pivoines & les asphodelles.

Les génouilleuses ont des fibres ou ligamens, & des racines épaisses qui demeurent à fleur de terre. Elles ne sont point unies, ou de même venue, mais elles sont comme de plusieurs pieces, qui toutefois se trouvent jointes ensemble à la maniere d'un genou qui joint la cuisse avec la jambe.

Les Plantes imparfaites sont celles qu'on a crû provenir de pourriture, ou des sucs & sels végétables. Elles ne portent ni fruits ni semences sensibles, & sont en comparaison des Plantes parfaites, ce que les insectes sont à l'égard des animaux parfaits.

On employe en Médecine presque toutes les especes de Plantes. Nous allons donner la liste des principales, par ordre alphabetique ; nous les distinguerons par classes, & nous rangerons dans la même classe celles qui ont à peu près les mêmes propriétés, & qui sont employées pour les mêmes usages.

Plantes aléxiteres & cordiales.

Ail, *Allium.* Trois especes.
Agripaume. *Cardiaca.*
Alleluia. *Oxitriphyllon.*
Anthora.
Carline. *Carlina.*
Citronnier. *Malus medica.* 2. Especes.
Domte-venin. Asclepias.
Doronic. *Doronicum.* 2. Especes.
Fraxinelle. *Fraxinella.*
Galega. *Ruta capraria.*
Graine d'écarlate, Kermés.
Œuillet. *Tunica.* 2. Especes.
Raisin de Renard. *Herba patris.*
Satyrion. *Orchis.* 2. Especes.
Thlaspi, Talaspic, ou Taraspic. 2. Especes.

Plantes aléxiteres étrangeres.

Amome. *Amomum.*
Anacarde. *Anacardium.*
Bois de Baume. *Carpobalsamum.*
Cardamome. *Cardamomum.* 5. Especes.
Contrayerva.
Corail. *Corallum.* 3. Especes.
Cubebes. *Cubebae.*
Graine de Baume.
Feuille d'Inde. *Malabatrum.*
Poivre de la Jamaïque. 2. Especes.
Santal. *Santalum.* 3. Especes.
Schaënanthe. *Schaenanthos.*
Scille. *Scilla.* 2. Especes.

Spic-nard. *Spica nardi.* 2. Especes.
Viperine. *Viperina.*

Ces Plantes sont appellées aléxiteres ; parce qu'on s'en sert contre le venin, dans la peste, le pourpre, les fievres malignes & autres maladies contagieuses. On les appelle cordiales, parce qu'elles sont propres dans les foiblesses, les syncopes & les évanouissemens, & qu'elles fortifient le coeur, en fortifiant les fibres de l'estomac & en rétablissant le cours libre du sang & des esprits, qui étoit suspendu, ou interrompu. C'est par là qu'elles deviennent quelquefois diaphorétiques, parce que agitant les humeurs en même-tems que le sang, elles les font transpirer insensiblement.

Plantes altérantes.

On appelle Plantes altérantes, celles qui par une altération, ou changement salutaire, rétablissent les humeurs dans leur état & leur mouvement naturel. Les unes ont la proprieté de raréfier les liqueurs épaissies, & d'en augmenter le mouvement, lors qu'il est trop rallenti. Les autres au contraire, ont la vertu de moderer l'impétuosité des humeurs, lors qu'elles sont dans une agitation trop violente.

Les Plantes odorantes & aromatiques qui abondent en principes sulphureux & volatils, sont du prémier ordre. Celles qui sont composées de parties grossieres, & terrestres & dans lesquelles le phlegme domine sont du second ordre.

Les Anciens appelloient les prémieres Plantes chaudes, à cause qu'elles imitent la chaleur qui a toûjours été considerée comme le principe du mouvement des liqueurs. Ils donnoient aux autres, le nom de froides, parce qu'elles temperent le mouvement des humeurs, en les épaississant autant qu'il est nécessaire.

On peut encore distinguer les Plantes altérantes, par rapport à leurs différens usages ; car les unes s'appliquent exterieurement, comme les Plantes vulneraires, mondificatives, émollientes & résolutives. Les autres se prennent intérieurement soit en infusion, ou en décoction. Les premieres s'employent pour les maladies extérieures du corps, & les autres sont en usage, pour les maladies internes.

Plantes altérantes du premier ordre.

Plantes {
Antiscorbutiques.
Carminatives.
Céphaliques.
Diaphoretiques, & Sudorifiques.
Errhines.
Febrifuges.
Hépatiques.
Hysteriques.
Ophtalmiques.
Purgatives.
Stomachiques & Vermifuges.

Plantes altérantes du second ordre.

Plantes {
Apéritives.
Assoupissantes.
Bachiques, ou Pectorales.
Émollientes.
Rafraichissantes & Épaississantes.
Résolutives.
Vulneraires, Astringentes, Détersives, & Apéritives.

Des Plantes antiscorbutiques.

Les Plantes antiscorbutiques abondent en sels âcres, soit fixes, ou volatils. Ces sels sont très-propres à dissoudre le sang, & à lui rendre sa fluidité naturelle. Mais il y a des précautions à prendre, dans l'usage des sels volatils. L'excès peut enflâmer les ulceres scorbutiques, il faut employer souvent les acides végétaux, tels que sont les sucs d'ozeille & de citron, pour moderer l'activité des alkalis volatils. La racine de patience sauvage, la racine & les feuilles de trefle d'eau, qui ont plus de sel fixe, que d'alkalis volatils, sont d'excellens antiscorbutiques. Dans presque toutes les Plantes ci-dessus, il semble que le sel ammoniac soit la base de leurs autres principes.

Plantes antiscorbutiques.

Beccabunaga. 2. Especes.
Berle. *Berula.*
Capucine. *Cardamindum.* 2. Especes.
Cresson. *Nasturtium.* 2. Especes.
Herbe aux cuilliers. *Cochlearia.*
Herbe aux écus. *Nummularia.*
Passerage. *Lepidium.* 2. Especes.
Patience d'eau. *Lapathum.*
Raifort sauvage. *Raphanus.*
Roquette. *Eruca.* 2. Especes.
Trefle d'eau. *Menianthes.*

Plantes étrangeres.

Canelle. *Cortex Winteranus. Cassia.*
Costus Arabique. 3. Especes.
Gurcuma.
Gomme lacque. *Lacca.*

Des Plantes Carminatives.

Les Plantes Carminatives sont celles qui produisent des semences chaudes, ou qui fournissent des drogues chargées d'huiles éthérées & abondantes en sels âcres & volatils, dont l'action consiste à diviser & à dissoudre les matieres visqueuses, & gluantes, dans lesquelles l'air se trouvant embarassé, produit en se rarefiant des gonflemens, & des distentions douloureuses dans les parties internes, & forme des vents qu'on ne peut retenir sans en être extrémement incommodé. Pour chasser ces vents, il ne suffit pas de désunir les parties qui les retiennent, il faut encore rétablir le sort des fibres, & le mouvement des intestins, qu'une trop longue tension, & une trop vive irritation ont pû altérer. C'est pourquoi, non seulement on employe des semences chaudes & des Plantes ameres céphaliques, stomachiques, cordiales & des diaphorétiques ; mais aussi des émollientes & adoucissantes, soit en prenant leurs sucs, ou huiles intérieurement, soit en appliquant extérieurement leurs feuilles, leurs fleurs, ou leurs graines sur les parties irritées, ou par le séjour des vents, ou par une trop longue tention.

Plantes carminatives.

Ammi. *Ammi.*
Aneth. *Anethum.*
Anis. *Anisum.*
Camomille. *Chamæmelum.* 3. Especes.
Carvi.
Coriandre. *Coriandrum.*
Daucus. 2. Especes.
Livêche. *Ligusticum.*
Melilot. *Melilotus.*
Panais. *Pastinaca.* 2. Especes.
Séséli. 2. Especes.
Sison. *Sison.*

Des Plantes céphaliques, & aromatiques carminatives.

Ces Plantes sont appellées céphaliques, parce qu'elles conviennent principalement aux maladies de la tête, ou du cerveau, comme à la léthargie, à l'apoplexie, & à beaucoup d'autres maladies qui attaquent les nerfs, & qui sont accompagnées de mouvemens convulsifs.

Ces Plantes céphaliques sont de deux especes ; les unes sont nommées proprement céphaliques, & les autres odorantes & aromatiques.

Plantes céphaliques.

Basilic. *Ocymum.* 2. Especes.
Bétoine. *Betonica.*
Caille-lait. *Gallium.* 2. Especes.
Calament. *Calamenta.* 2. Especes.
Dictame. *Dictamus.*
Digitale. *Digitalis.*
Guy de chêne. *Viscum.*
Hyssope. *Hyssopus.*
Lavande. *Lavandula.* 2. Especes.
Laurier. *Laurus.* 2. Especes.
Marjolaine. *Majorana.*
Marum.
Merisier. *Cerasia nigra.*
Mouron. *Anagalis.* 2. Especes.
Muguet. *Lilium convallium.*
Origan. *Origanum.* 2. Especes.
Pivoine. *Paonia.* 2. Especes.
Polium. 2. Especes.
Pouliot. *Pulegium.* 2. Especes.
Primevere. *Herba paralysis.*
Romarin. *Rors marinus.*
Sariette. *Satureia.* 2. Especes.
Sauge. *Salvia.* 3. Especes.
Serpolet. *Serpillum.* 2. Especes.
Staccas. *Staccas.*
Thym. *Thymus.* 3. Especes.
Tilleau, ou Tilleuil. *Tilia.*

Plantes étrangeres.

Bois d'aloës. *Agallochum.*
Canelle. *Cinnamomum casia.* 2. Especes.
Canelle giroflée. *Casia caryophillata.*
Galanga. 2. Especes.
Girofle. *Cariophillus.*
Muscade. *Nux moschata.*
Storax. *Stirax.*

Des Plantes diaphoretiques & sudorifiques.

Les plantes diaphoretiques & sudorosiques sont celles qui aident le sang, à se dépurer & à évacuer les humeurs dont il est trop chargé, en facilitant, la sueur, ou la transpiration par les pores de la peau. La séparation de ces humeurs se fait dans les glandes, & lorsque la sueur n'est qu'insensible, les Plantes qu'on employe pour l'exciter, se nomment simplement diaphoretiques : mais celles qui provoquent une sueur abondante, & qui paroît sensiblement au dehors, s'appellent sudorifiques. Or comme le sang se dégage beaucoup de ses humeurs par la filtration qui s'en fait dans les glandes des reins, d'où les humeurs tombant dans la vessie, coulent ensuite au dehors, & paroissent sous la liqueur qu'on appelle urine, les Plantes diurétiques qui facilitent cette espece de sueur, peuvent être mises au rang des diaphorétiques, ou des sudorifiques, selon que l'urine est plus ou moins abondante.

Plantes diaphorétiques, & sudorifiques.

Angelique. *Angelica.* 2. Especes.
Buys. *Buxus.*
Chamaras. *Scordium.* 2. Especes.
Chardon bénit. *Carduus benedictus.* 2. Especes.
Chardon-Marie. *Carduus Mariæ.*
Genievre. *Juniperus.*
Herbe aux teigneux. *Petasites.*
Imperatoire. *Imperatoria.*
Noyer. *Nux.*
Perce-mousse. *Muscus.*
Reine des prés. *Ulmaria.*
Scabieuse. *Scabiosa.* 2. Especes.
Scorzonere. *Scorzonera.* 3. Especes.

Plantes étrangeres.

Gayac. *Gaïacum.*
Oliban. *Olibanum.*
Salzepareille. *Salza parilla.*
Squina. *Squina*, ou *China.*
Zedoaire. *Zedoaria.*

Des Plantes Errhines, sternutatoires, & salivantes.

On appelle Plantes errhines toutes celles qui par leur picotement, ou irritation ont la vertu d'exciter l'éternûment, & de dégager par ce moyen le cerveau, de la trop grande abondance des humeurs, ou des sérosités qui l'embarassent. La Medecine employe quelquefois ces Plantes dans l'apoplexie, & autres maladies soporeuses. On les reduit en poudre, & on les souffle dans les narines du malade, lorsqu'il est sans sentiment, ou sans mouvement. On les nomme salivantes, quand on en use en masticatoire ; parce que en irritant par leurs sels âcres, & volatils les glandes du palais & de la bouche, qui d'ailleurs sont comprimés par les muscles buccinateurs, la langue & la machoire, elles en expriment quantité de salive.

Plantes errhines.

Coquelourde. *Pulsatilla.*
Herbe à éternuer. *Ptarmica.*
Herbes aux poux. *Staphisagria.*
Laurier rose.
Maronier d'Inde. *Hippocastanum.*
Moutarde. *Sinapi.*

Plantes étrangeres.

Euphorbe. *Euphorbium.*
Gingembre. *Zinziber.*
Mastic. *Mastiche.*
Nicotiane. *Nicotiana.*
Poivre. *Piper.* 3. Especes.
Poivre de Guinée. *Capsicum.*
Pyrethre. *Pyrethrum.* 2. Especes.

Des plantes fébrifuges.

Les Plantes fébrifuges sont celles qui guérissent la fievre, soit en purgeant les humeurs, soit en émoussant les acides qui la causent. Toutes ces sortes de Plantes sont ameres ; mais toutes celles qui sont ameres ne sont pas fébrifuges. Voici la liste de celles qui sont le plus en usage.

Plantes febrifuges.

Argentine. *Argentina.*
Benoîte. *Caryophillata.*
Bourfette. *Burza pastoris.*
Gentiane. *Gentiana.*
Germandrée. *Chamadris.*
Tertianaria.

Plante étrangere.

Quinquina. *Cortex Peruvianus.*

Des plantes hépatiques & spleniques.

Les Plantes hépatiques sont celles qui ont la proprieté de guérir les maladies du foye ; & l'on appelle spleniques celles qu'on employe pour les maux de la ratte. La plûpart des Plantes apéritives, peuvent passer pour hépatiques, ou spleniques, parce qu'elles

emportent les obstrutions des visceres, & rétablissent le sang dans son mouvement naturel.

Plantes hépatiques.

Aigremoine. ***Agrimonia.***
Chanvre. ***Cannabis.***
Cerfeuil. ***Charophillum.*** 2. Especes.
Centaurée (la grande.) ***Centaurium majus.***
Cuscute. ***Cuscuta.***
Eupatoire d'Avicenne. ***Eupatorium.***
Fougere. ***Filix.*** 3. Especes.
Fumeterre. ***Fumaria.***
Hepatica. ***Hepatica.*** 3. Especes.
Houblon. ***Lupulus.***
Pié-de-veau. ***Arum.*** 2. Especes.
Polipode. ***Polipodium.***
Scolopendre, ou langue de cerf. ***Lingua cervina.***
Serpentaire. ***Dracunculus.***

Plante étrangere.

Epythim. ***Epythimum.***

Des Plantes hystériques.

La vertu des Plantes hystériques consiste à rétablir les évacuations naturelles aux femmes & aux filles d'un certain âge, à guerir les pâles couleurs, la jaunisse, les maux de tête qui proviennent de la suppression de leurs regles, & la plûpart des maladies qui proviennent d'une mauvaise habitude, ou affection de la matrice. Ces Plantes abondent en principes sulphureux, âcres & volatils, qui causent une grande fermentation dans le sang, & le rendent capable, par le mouvement & la fluidité qu'ils lui donnent, de surmonter tous les obstacles qui s'opposentà son écoulement ordinaire.

Plantes hystériques.

Agnus castus. ***Agnus castus.***
Aristoloche. ***Aristolochia.*** 3. Especes.
Armoise. ***Artemisia.***
Arroche puante. ***Atriplex.***
Baume d'eau. ***Menthastrum.*** 2. Especes.
Botris. ***Botris.*** Especes.
Giroflier. ***Leucoium.***
Glayeul. ***Gladiolus.***
Herbe au chat. ***Nepeta.***
Marrube. ***Marrubium.*** 2. Especes.
Matricaire. ***Matricaria.***
Mélisse. ***Melissa.***
Meum.
Rhüe. ***Rhuta.***
Sabine. ***Sabina.*** 2. Especes.
Safran ***Crocus.***
Souci. ***Caltha.*** 2. Especes.
Souchet. ***Cyperus.*** 2. Especes.
Valeriane. ***Valeriana.*** 2. Especes.

Plantes étrangeres.

Acorus. ***Acorus.***
Assa fœtida. ***Assa fœtida.***
Camphre. ***Camphora.***
Galbanum. ***Galbanum.*** 2. Especes.
Gomme ammoniac. ***Ammoniacum.***
Myrrhe. ***Myrrha.***
Oppoponax. ***Oppoponax.***
Roseau odorant. ***Calamus verus.***
Sagapenum. ***Sagapenum.***

Des Plantes ophtalmiques, ou optiques.

On entend par Plantes optalmiques, celles qui conviennent aux maladies de l'œuil. Elles sont détersives, ou rafraîchissantes, & on les employe, ou pour

nettoyer les petits ulceres qui se forment autour des yeux, ou pour en appaiser les inflammations. Ces Plantes s'appliquent extérieurement dans les cataplames, ou dans les collyres.

Plantes ophtalmiques.

Bleuet. ***Cyanus.***
Bruyere. ***Eryca.***
Chardon à foulon. ***Dipsacus.***
Eclaire. ***Chelidonium.***
Eufraise. ***Eufrasia.***
Pié d'alouette. ***Delphinium.***
Plantain.
Sarcolla. ***Sarcocella.***
Trefle. ***Trifolium.***
Vervenne. ***Verbena.***

Des Plantes purgatives.

On appelle Plantes purgatives, celles qui ont la proprieté d'évacuer les humeurs. Il y en a de deux especes. Les unes purgent seulement par bas, & les autres par haut & par bas. Les prémieres s'appellent simplement purgatives, ou cathartiques, dont les plus douces se nomment purgatifs. Les dernieres s'appellent émetiques. Les unes & les autres, du moins pour la plûpart, peuvent être émetiques; car l'effet qu'elles produisent dépend assez souvent de la disposition des malades, & de la qualité, ou quantité des humeurs qui dominent dans les intestins & dans le sang.

Plantes purgatives.

Agaric. ***Agaricus.***
Bourgêne. ***Frangula.***
Cabaret. ***Asarum.***
Chou marin. ***Soldanella.***
Concombre sauvage. ***Cucumis asininus.***
Coulevrée. ***Bryonia.***
Ellebore blanc. ***Veratrum.*** 2. Especes.
Ellebore noir. ***Elleborus.*** 3. Especes.
Flambe. ***Iris nostras.***
Garou. ***Thymœlea.*** 2. Especes.
Herbe à pauvre homme. ***Gratiosa.***
Iris. ***Iris florentina.***
Laureole. ***Laureola.*** 2. Especes.
Lin sauvage. ***Linum catharticum.***
Liseron (Le grand.) ***Convolvulus.***
Nerprun. ***Ramnus.***
Pain de pourceau. ***Cyclamen.***
Prunier. ***Prunus.***
Prunelier. ***Acacia Germanica.***
Rose pâle. ***Rosa pallida.***
Rose muscate. ***Rosa moschata.***
Safran bâtard. ***Carthamus.***
Sureau. ***Sambucus.***
Titimale. ***Titimalus.*** 3. Especes.
Yeble. ***Ebulus.***

Plantes étrangeres.

Aloës. 3. Especes.
Casse. ***Cassia.***
Coloquinte. ***Colocynthis.*** 2. Especes.
Faux turbith. ***Tapsia.***
Gomme gutte. ***Gummi gutta.***
Hermodacte. ***Hermodactylus.***
Jalap. ***Jalapa.***
Ipecacuana. ***Ipecacuana.***
Manne. ***Manna.***
Mecoacan. ***Mechoacana.***
Myrabolans. ***Mirabolani.*** 5. Especes.
Periploca, ou Periplica, fausse scammonée.

Pignet.

Pignon d'Inde. *Ricinus.* 3. Especes.
Rhapontic. *Rhaponticum.* 2. Especes.
Rhubarbe. *Rhabarbarum.*
Scammonée. *Scammonia.*
Sené. *Senna.* 3. Especes.
Tamarin. *Tamarindus.*
Turbith. *Turpethum.*

Des Plantes stomachiques & vermifuges.

Les Plantes stomachiques, & vermifuges sont des Plantes ameres & âcres plûtôt qu'acides, qui ont la vertu de rétablir la fonction principale de l'estomac, qui est la digestion des alimens, & de faire mourir les vers qui se forment dans ce viscere.

Plantes stomachiques.

Absinte. *Absinthium.*
Auronne. *Abrotonum.* 2. Especes.
Baume. *Mentha.* 4. Especes.
Coralline. *Corallina.*
Estragon. *Dracunculus.*
Eupatoire de Mesué. *Ageratum.*
Tanaisie. *Tanacetum.*

Plantes étrangeres.

Caffé.
Chacou. *Terra Cathechu.*
Chocolat. *Cocolata, succolata.*
Vanille. Urucu. Roucou.

Plantes altérantes du second ordre, & des Plantes apéritives, & diurétiques.

Les Plantes apéritives sont celles qui ont la proprieté de faciliter la circulation du sang en levant les obstructions qui lui font obstacles, & dégageant les glandes par où il se filtre des sérosités & humeurs visqueuses qui l'arrêtent, ou retardent son mouvement. Celles qui sont propres à dégager & ouvrir les glandes des reins, & à évacuer les humeurs, par la voye des urteres & des urines se nomment diuretiques. On en distingue de deux sortes: celles qui excitent dans le sang une fermentation considerable, par l'action des esprits sulphureux, & des sels âcres & volatils dont elles abondent, sont appellées diurétiques chaudes; telles que sont les semences de persil, d'oignon, de rave, d'âche, de fenouil, &c. Celles qui contiennent des principes moins actifs, s'appellent froides, comme le pissenlit, la chicorée sauvage, le nenuphar, la mauve, la guimauve, &c.

Plantes apéritives.

Ache.
Alkekenge.
Ancholie. *Aquilegia.*
Arrête-bœuf. *Anonis.*
Artichaud. *Cynara.*
Asperge. *Asparagus.* 2. Especes.
Bouleau. *Betula.*
Camphrée. *Camphorata.*
Capprier. *Capparis.*
Chardon Roland. *Eryngium.*
Chausse-trappe. *Calcitrapa.*
Chervis. *Sisarum.*
Fenouil. *Fœniculum.*
Filipendule. *Filipendula.*
Fraisier. *Fragaria.*
Frêne. *Fraxinus.*
Garence. *Rubica.*
Genêt. *Genita.*
Germil *Lithospermum.* 2. Especes.
Glouteron. *Bardana.*
Grateron. *Aparine.*

Larme de Job. *Lacryma Job.*
Maceron. *Smyrnium.*
Nielle. *Nigella.*
Oignon. *Cepa.*
Ozeille. *Autosa.* 2. Especes.
Passepierre. *Crithmum.*
Patience. *Lapathum.* 2. Especes.
Pavot cornu. *Glaucium.*
Persil. *Petroselinum.* 2. Especes.
Petit houx. *Ruscus.*
Pissenlit. *Taraxacum.*
Porreau. *Porrum.*
Pois chiches. *Cicer.* 2. Especes.
Raifort. *Raphanus.*
Saxifrage. *Saxifraga.* 4. Especes.
Tamaris. *Tamariscus.*
Térébinthe. *Terebinthus.*
Turquette. *Herniaria.*
Xanthium.

Plantes étrangeres.

Bois nephritique. *Lignum nephriticum.*
Pareyra brava. *Butua.*
Thé. *Thea.*

Des Plantes assoupissantes & anodines.

Les Plantes assoupissantes sont celles qui provoquent le sommeil; & l'on appelle anodines, celles qui calment la douleur, de quelque cause qu'elle provienne. Ces deux sortes de plantes ne different entre elles que du plus, ou du moins, les unes & les autres pouvant produire les mêmes effets; néanmoins avec cette difference, que les Plantes anodines agissent doucement & sans danger, au lieu que les assoupissantes, ont un action forte, qui peut avoir des effets très-dangereux, & causer même la mort; car la plûpart des narcotiques, particulierement la cigüe, la mandragore, la jusquiame & la pomme épineuse sont de vrais poisons pris intérieurement; c'est pourquoi on ne doit les employer qu'avec beaucoup d'attention & de précaution.

Nota. Plusieurs Plantes émollientes comme la mauve, la guimauve, le lis, &c. & la plûpart des rafraîchissantes telles que sont le nenuphar, la laitues, la joubarbe, & les semences froides sont anodines, & même quelquefois assoupissantes, en ce qu'elles appaisent l'agitation trop violente du sang & des humeurs.

Plantes assoupissantes.

Bella-dona. *Solanum maniacum.*
Cigüe. *Cicuta.* 2. Especes.
Jusquiame. *Hiosciamus.*
Mandragore *Mandragora.* 2. Especes.
Mayenne. *Nelongena.*
Morelle. *Solanum.* 2. Especes.
Pavot blanc. *Papaver album.* 2. Especes.
Phytolava. *Solanum racemosum.*
Pomme dorée. *Lycopersicon.*
Pomme épineuse. *Stramonium.*

Des Plantes bechiques, ou pectorales.

Les Plantes bechiques sont celles qui appaisent la toux récente, ou inveterée, soit en adoucissant l'acreté de l'humeur, soit en procurant son évacuation, par les crachats, ce qui s'appelle expectoration. On distingue deux sortes de Plantes bechiques, les unes qui émeuvent & adoucissent l'acreté de la pituite, comme la reglisse, les dattes, les figues, les jujubes, &c. les autres qui la divisent, & la divisent, pour la rendre plus fluide; telles sont la pulmonaire, le capillaire, l'aunée, le lierre terrestre, &c. Les

premieres conviennent dans les toux violentes, & les autres dans l'asthme & dans la difficulté de respirer.

Plantes béchiques.

Amandier. *Amygdalus.*
Aunée. *Enula campana.*
Bourrache. *Borrago.*
Buglosse. *Buglossum.*
Capilaire. *Adianthum.* 3. Especes.
Cétérac.
Chou rouge. *Brassica.* 2. Especes.
Coquelico. *Papaver erraticum.*
Figuier. *Ficus.*
Herbe à cotton. *Gnaphalium.*
Jujube. *Jujuba.*
Lierre terrestre. *Hedera terrestris.*
Navet. *Napus.* 2. Especes.
Pas d'âne. *Tussilago.*
Politric. *Trichomanes.*
Pommier. *Malus.*
Queue de pourceau. *Pucedanum.*
Raisins. *Uva passula.*
Reglisse. *Glycirrhisa.*
Rhuta muraria.
Rosée du soleil. *Ros solis.*
Velar. *Erysimum.* 2. Especes.
Viperine. *Echium.*

Plantes étrangeres.

Benjoin. *Benzoim.*
Cotton. *Gossipium.*
Dattes. *Dactili.*
Pistache. *Pistacia.*
Sebeste. *Sebestena.*
Sucre. *Saccharum.*

Des Plantes émollientes.

Les Plantes émollientes sont celles qui ont la vertu d'amollir, & de relâcher les fibres trop tendues, aussi-bien que d'adoucir l'acreté des sucs, & de fondre les humeurs qui interrompent la circulation du sang. L'usage des émolliens est très-utile dans la dissenterie, dans les fievres ardentes, dans les coliques bilieuses & néphretiques, dans le gonflement douloureux du bas ventre, dans les retentions d'urine, & généralement dans toutes les inflammations ou dispositions inflammatoires tant internes qu'externes. On les donne en décoction dans les lavemens, & on les applique aussi extérieurement, en fomentation, & en forme de cataplâme.

Plantes émollientes.

Arroche. *Atriplex.* 2. Especes.
Berce. *Sphondilium.*
Bon henri. *Bonus henricus.*
Bouillon blanc. *Verbascum.* 2. Especes.
Epinars. *Spinacia.*
Guimauve. *Althea.* 2. Especes.
Houx. *Aquifolium.*
Lin. *Linum.*
Linaire. *Linaria.*
Lis. *Lilum.*
Mauve. *Malva.* 3. Especes.
Mercuriale. *Mercurialis.* 2. Especes.
Olivier. *Olea.* 2. Especes.
Parietaire. *Parietaria.*
Peuplier. *Populus.*
Poirée. *Beta.* 2. Especes.
Seneçon. *Senecio.*
Violier. *Viola.*

Des Plantes rafraîchissantes & épaississantes.

On entend ordinairement par le mot de Plantes rafraîchissantes, celles qui ont la proprieté de fondre & de délayer les sels trop âcres qui donnent au sang trop de fluidité & d'agitation; & les Plantes épaississantes sont celles qui donnent au sang, plus de consistance, en enveloppant les sels âcres qui le tenoient en dissolution. Les Plantes qui abondent en principes huileux & mucilagineux, sont propres à rafraichir & à épaissir le sang; & on les employe avec succès, dans les retentions d'urine, dans les fievres ardentes, & dans les inflammations & dispositions inflammatoires des visceres.

Plantes rafraîchissantes & épaississantes.

Cerisier. *Cerasus.* 2. Especes.
Citrouille. *Anguria.* 2. Especes.
Concombre. *Cucumis.*
Courge. *Cucurbita.*
Endive. *Intybus.*
Framboisier. *Rubus idæus.* 2. Especes.
Gomme Adragant. *Tragacanthum.*
Grosellier. *Grossularia.* 2. Especes.
Herbe aux puces. *Psylium.*
Joubarbe. *Sedum.* 2. Especes.
Laitron. *Sonchus.* 2. Especes.
Laitue. *Lactuca.* 3. Especes.
Langue de chien. *Cynoglossum.*
Lentille d'eau. *Lenticula.*
Mâche. *Valeriuncula.*
Melon. *Melo.*
Mûrier. 2. Especes.
Millet. *Milium.*
Morgeline. *Alsine.*
Nenuphar. *Nymphea.*
Nombril de Venus. *Cotyledon.* 2. Especes.
Pin. *Pinus.*
Pourpier. *Portulaca.*
Raiponce. *Rapunculus.*
Ris. *Oryza.*
Saulx, ou Saule. *Salix.*

Drogue étrangere.

Gomme Arabique.

Des Plantes résolutives.

Les Plantes résolutives sont celles qui sont capables de diviser & de résoudre les humeurs qui sont parvenues à un tel point d'épaississement, & de coagulation qu'elles resistent aux impressions des remedes émolliens. Les Plantes résolutives les dissolvent & les rendent fluides, & pour les rendre plus efficaces, on y joint les farines résolutives, ou les poudres de camomille & de melilot, les femences de cumin & d'aneth, les sommités d'absinthe, & quelques autres Plantes aromatiques, & même quelquefois les emplâtres fondans.

Plantes résolutives.

Avoine. *Avena.* 2. Especes.
Blé froment. *Triticum.*
Blé sarrasin. *Fago-triticum.*
Blé de Turquie. *Mais.*
Petite chelidoine. *Chelidonia.*
Chardon hémorroïdal. *Carduus hemorroïdalis.* 2. Especes.
Fenu-grec. *Fœnum græcum.*
Féve. *Faba.* 2. Especes.
Herbe de St. Etienne. *Circæa.*
Lamium.

Lentille. *Lens.*
Petit lizet. *Convolvulus.*
Lupin. *Lupinus.*
Orge. *Herdeum.*
Orobe. *Orobus.*
Pastel. *Isatis.*
Pois. *Pisum.*
Racine vierge. *Tamnus.*
Scrophulaire. *Scrophular*
Ségle. *Secale.*
Stachis. *Stachis.*

Des Plantes vulneraires.

En général, les Plantes vulneraires sont celles qui ont la propriété de guérir les playes soit externes, soit internes, recentes, ou vieilles, accompagnées d'hemorragie, ou ulcerées, envenimées par un dépôt d'humeurs, ou ne pouvant se réunir, par les obstructions qui se rencontrent dans le voisinage de la playe, & qui empêchent le sang d'y circuler, & d'en nourrir les chairs.

Ces effets différens donnent lieu à la distinction des Plantes vulneraires en astringentes, déterſives & apéritives.

Des Plantes vulnéraires astringentes.

Les Plantes vulneraires astringentes sont celles qui peuvent arrêter les hémorragies des playes, en resserrant les vaisseaux, d'où coule le sang. Pour cet effet on les employe intérieurement & extérieurement. On en use aussi pour guérir les contusions, le cours de ventre, la dissenterie, l'écoulement immoderé des regles & toutes les évacuations trop abondantes.

Plantes vulneraires astringentes.

Amaranthe. *Amaranthus.*
Bec de grue. *Geranium.* 3 Especes.
Bistorte. *Bistorta.*
Brunelle. *Brunella.*
Bugle. *Bugula.*
Châteigner. *Castanea.*
Chêne. *Quercus.*
Coignassier. *Malus cotonea.*
Grande consoude. *Symphytum.*
Cornouelle. *Tribulus aquaticus.*
Cornouiller. *Cornus.*
Coudrier. *Corylus.*
Croisette. *Cruciata.*
Cyprès. *Cupressus.*
Eglantier. *Rosa silvestris.*
Grenadier. *Malus punicus.*
Iris des prês. *Acorus adulterinus.*
Liege. *Suber.*
Millefeuille. *Millefolium.*
Myrte. *Myrtus.*
Néflier. *Mespilus.*
Orme. *Ulmus.*
Orpin. *Telephium.*
Ortie. *Urtica.* 3. Especes.
Paquette. *Bellis.* 2. Especes.
Patience rouge. *Sanguis draconis.*
Percefeuille. *Perfoliata.*
Pervenche. *Pervinca.* 2. Especes.
Pié de lion. *Alchimilla.*
Pilosellе. *Pilosella.*
Plantain. *Plantago.* 3. Especes.
Prêle. *Equisetum.*
Pyrole. *Pyrola.* 2. Especes.
Quintefeuille. *Quinque-folium.*
Raisin de bois. *Myrtillus.*
Renouée. *Polygonum.*
Rose de provins. *Rosa rubra.*

Sanicle. *Sanicula.*
Seau de Salomon. *Polygonatum.*
Sorbier. *Sorbus.*
Sumac. *Rhus.* 2. Especes.
Talitron. *Taliteron*, *Sophia.*
Vesse de loup. *Licoperdon.*

Plantes étrangeres.

Acacia.
Baume. *Balsamum.* 4. Especes.
Gomme caragne. *Caranna.*
Gomme tacamaque. *Tacamahaca.*
Hypociste. *Hipocistis.*
Ladanum. *Cistus ledon.*
Sang de dragon. *Draco arbor.*

Des Plantes vulneraires déterſives.

Les Plantes vulneraires déterſives sont celles dont on se sert pour nettoyer les playes, & faire tomber les chairs mortes, ou baveuses, qui sont obstacle à la réunion des chairs vives de la playe, & l'empêchent de se cicatriser. Presque toutes ces Plantes sont chargées d'un sel âcre, lixiviel & corrosif, qui a la vertu de pénétrer, & de dissoudre les glaires sanieuses qui corrompent le suc nourricier, ou cette limphe douce que fournit le sang, & qui sert à former de nouvelles chairs. Car les fibres & les autres parties solides reprennent insensiblement leur ressort, les vaisseaux qui portent le sang se réunissent & la playe se ferme & se cicatrise heureusement.

Nota. Les Plantes déterſives, mondificatives, escarrotiques & caustiques ne différent que du plus au moins. Il y a aussi des Plantes déterſives qui peuvent passer pour astringentes, & des astringentes qui ont la propriété des déterſives.

Plantes vulneraires déterſives.

Alliaire. *Alliaria.*
Chévrefeuil. *Caprifolium.*
Double-feuille. *Ophris.*
Herbe aux gueux. *Clematitis.*
Herbe aux verrues. *Heliotropium.*
Herbe de Ste. Barbe. *Barbarea.*
Herbe de St. Jacques. *Jacobea.*
Lampsane. *Lampsana.*
Langue de serpent. *Ophioglossum.*
Lierre. *Hedera.*
Lotier odorant. *Lotus.*
Persicaire. *Persicaria.* 2. Especes.
Pomme de merveille. *Momordica.*
Renoncule. *Ranunculus.* 3 Especes.
Ronce. *Rubus.*
Savoniere. *Saponaria.*
Soude. *Kali.*
Troëne. *Ligustrum.*

Plantes Etrangeres.

Bdellium.
Gomme animé.
Gomme Copal.
Gomme Elemi.

Des Plantes vulneraires apéritives.

On donne le nom de Plantes vulneraires apéritives, à celles d'entre les Plantes vulneraires, qui ont la propriété de lever les obstructions, & de pousser le sable, & les matieres glaireuses par les urines, comme la verge d'or, le mille-pertuis, la veronique, & plusieurs autres.

Plantes vulneraires apéritives de la I. classe.

Colophone. *Colophonia.*

Melisse bâtarde. *Melisso-phyllum.*
Mille-pertuis. *Hypericum.*
Œuil de bœuf. *Buphtalmum.*
Pimprenelle. *Pimpinella.*
Verge d'or. *Virga aurea.*
Veronique. *Veronica.* 2. Especes.
Velvote. *Elatine.*

On met ordinairement les Plantes émollientes, dans la seconde classe des Vulneraires apéritives. *Voyez ci-dessus Plantes émollientes.*

Usage des Plantes pour la Medecine.

On peut employer les Plantes fraîches, ou séchées; en décoction, ou en infusion, entieres, ou en poudre; en substance, ou en extrait, & distillées. Les feuilles & les racines s'ordonnent par poignées, ou petits paquets. Les racines qui sont grosses se prescrivent ordinairement au poids d'une once, sur chaque livre d'eau. On employe les fleurs par pincées. On ne les fait point bouillir, non plus que la reglisse & les autres matieres gluantes, qu'on ne doit mettre dans le coquemart, que lorsqu'on le retire du feu. Il ne faut donner que quelques bouillons aux feuilles fraîches, & deux, ou trois tout au plus, à celles qui sont séches; mais pour ce qui est des bois, des écorces & des racines séches, ils doivent bouillir long-tems, afin que l'eau puisse pénétrer leur substance solide & compacte, & en extraire les sels & les autres principes.

Observez de ne point charger vos préparations de trop d'ingrediens. Une infusion doit être légére & coulante, pour ne pas dégoûter le malade & pour se distribuer facilement dans le sang. Un mucilage trop épais fatigue le malade, gonfle son estomac, & bien loin d'être utile au rétablissement de sa santé, lui devient au contraire très-nuisible, & très-préjudiciable.

Saisons ausquelles chaque belle Plante se trouve en fleur, selon les douze mois de l'année.

En JANVIER.

L'Aconit d'hiver.
Les Cyclamens hivernaux.
Les Jacintes brumales.

En FEVRIER.

L'Aconit d'hiver.
Les Anemones à peluche hatives.
L'Iris de Perse.
Les Violiers jaunes à grandes fleurs, sont quelquefois en fleur en ce mois.

En MARS.

L'Aconit d'hiver est encore en fleur en ce mois.
Les Cyclamens printaniers.
La Fumeterre bulbeuse.
Les Fritilaires.
Les Jacintes Zumbulines.
Les Jacintes Orientales.
Le Leucoyon-exaphilon.
Les Narcisses à bouquets de toutes sortes.
Le Narcisse jaune simple.
Le Narcisse jaune double, dit de tradesque.
Le Violier jaune d'Allemagne.
Les Anemones simples de toutes couleurs.
L'Ellébore noir.
Les Narcisses du Levant à bouquets de diverses especes.
Les Hépatiques simples.
Le Leucoyon à trois feuilles, ou perce-neige.
Les Anemones de toutes especes.
Le Chame-iris de toutes les couleurs.
Les Crocus printaniers.
L'Hépatique double, & les simples encore.
Les Jacintes brumales.

La Jonquille simple à grand calice.
Le Narcisse jaune, double commun.
Les Oreilles d'ours hâtifs.
La Primevere simple de diverses couleurs.
La Violette à peluche rouge, & les Regates plantées au commencement de Septembre.
La Chelidoine petite, à fleur double.
L'Hermodate, ou l'Iris tubereux.
La Jacinthe étoilée d'Allemagne.
L'Iris de Perse.
Le Mesereon d'Allemagne.
Le Narcisse jaune double d'Angleterre.
Les Tulipes précoces.
Les Trombons d'Espagne, qui est une espece de Jonquille.

En AVRIL.

Les Anemones de toutes sortes.
Le Chevre-feuil.
Les Fritilaires de toutes especes.
La Jacinte étoilée d'Allemagne.
La Jacinte d'Angleterre.
L'Iris de Florence.
Les Narcisses à bouquets de toutes sortes.
Le Narcisse blanc à calice orangé.
Les Pensées.
Les Renoncules de Tripoli.

En MAY.

L'Anadophylon.
La Bletaire de toutes les couleurs.
La Caltha palustris double.
La Fraxinelle.
Les Geranions de toutes sortes.
La Jacinte à panache.
Le Lys orangé hâtif.
Les Millefeuilles à fleur jaune.
Le Muguet des bois ou Lys de valée.
Les Pensées.
Le Phalangion des Alpes.
La Sauge.
Le Sisimbrium double.
La Valeriane de toutes sortes.
Le Chame-iris de toutes couleurs.
Les Cyclamens printaniers.
La Giroflée simple & double de toutes les especes.
Les Jacintes grapûes, dites grapettes.
La Jonquille double.
Les Marguerites.
Le Narcisse jaune double vulgaire.
Le Narcisse blanc double.
La Primevere.
Les Tulipes.
L'Anemone 3. de Mathiole.
Le Chame-iris à feuille étroite.
Les Cotiledons de toutes especes.
Les Gladioles.
L'Horminum de Crete.
L'Iris bulbeux hâtif.
Le Lychnis, dit jacée double.
Le Moly blanc de Dioscoride.
L'Œuillet de montagne.
La Prunelle.
Les Renoncules de toutes les especes.
Le Syringa.
Le Talietron purpuré.
La Veronique grande & petite.
La Couronne impériale.
Le Dens Caninus.
L'Hépatique double est encore en fleur.
Les Jacintes Orientales tardives.
La Jonquille reflexe, ou renversée.
Le Muscari.
Le Narcisse d'Angleterre dit trombon double.

Les Oreilles d'ours.
La Pulsatile.
La Violette de Mars.
Les Ancholies.
Le Cyanus, dit Aubifoin, de toutes les couleurs.
La Digitale.
Les Giroflées de toutes sortes.
L'Hémérocalle jaune.
Le Lys asphodelle jaune.
Le Moly à fleur jaune.
Les Œuillets des Poëtes.
Les Pivoines de toutes sortes.
La Rose à cent feuilles & plusieurs autres.
Le Sedum Serratum.
Les Tulipes tardives.
Les Violiers musqués doubles, & simples.

En JUIN.

L'Antirrhinon de toutes couleurs.
Le Cyanus de toutes couleurs.
Les Giroflées de toutes especes.
Le Hierachium de toutes les especes.
L'Iris maritime.
Le Lychnis alcine folio.
Le Nasturcium d'Inde, ou la Capucine.
L'Ornitogalon à épi.
Le Pié d'alouette hâtif.
La Sauge à fleur blanche.
La Veronique grande & petite espece.

En JUILLET.

L'Ambrette, ou la fleur du grand Seigneur.
La Campanelle.
Le Cyclamen de Verone.
Le Faseol d'Inde nacarat.
La Giroflée.
Le Laurier rose.
Le Lichnis chalcedonica ou de Calcedoine.
Le Mille-feuille.
La Pensée.
La Rose muscade.
Le Thlaspi de Candie.
L'Argemone.
La Digitale de toutes especes.
Le Geranion de toutes especes.
L'Iris jaune varié d'Angleterre.
Le Martagon.
Les Œuillets de toutes sortes.
La Piloselle grande.
Les Satyrions de plusieurs especes.
La Viola pentagonia.
L'Acanthe, ou Branche-ursine.
La Clemaria double & simple.
La Digitale ferruginée d'Espagne.
La Gantelée.
Le Grenadier à fleur double, & simple.
Le Limonium.
Le Lichnis, dit Jacée blanc, double.
Le Nasturtium d'Inde.
La Prunelle.
La Rose d'outremer, ou d'Hongrie.
Le Veronique grande, & petite.
La Clematis Pannonica.
La Filipendule.
L'Horminum de Crete.
L'Iris bulbeux.
La Mille-feuille à fleur jaune.
Les Orangers.
Le Phalangion de Virginie.
Le Thlaspi de Candie.
Le Basilic.
Le Cyclamen pourpre odoriferant.
L'Eringion planum.
Le Geranion triste, & celui de Crete.

La Jacinte tubereuse des Indes.
La Linaire de Crete.
Le Pié d'alouette double de toutes couleurs.
Le Souci double.
Le Volubilis à feuilles de mauve.
Les Rosiers & les Marguerites se trouvent souvent en fleur dans ce mois.

En AOUST.

L'Ambrette.
Le Belveder.
La Campanelle bleue & la blanche.
La Clematis de toutes les especes.
Le Cyclamen automnal bysantin.
L'Eringion amethystinum.
Le Geranion triste.
L'Hieration petit des Alpes.
La Jacinthe tubereuse des Indes.
La Linaire de Crete.
La Mille-feuille jaune.
Les Œuillets d'Inde de toutes sortes.
Les Pensées jaunes des montagne.
Le Phaseol nacarat des Indes.
Le Ritro de Theophraste.
Le Thlaspi de Candie semé en Mars ou Avril.

En SEPTEMBRE.

L'Amarante tricolor.
L'Amomon de Pline.
Le Basilic.
La Canne d'Inde.
Les Colchiques automnaux.
L'Eupatorion de Canada.
La Gantelée bleue, & blanche.
L'Aster atticus, ou Oculus Christi.
La Canne d'Inde.
Le Cyclamen de Verone.
La Datura de Turquie.
La Gantelée, Giroflier jaune.
Le Jassemin d'Espagne.
Le Laurier-rose.
Le Lichnis ou Jacée blanc double.
Le Myrthe de toutes sortes.
Les Orangers.
Le Pié d'alouette de toutes couleurs.
La Rose muscade.
Le Souci double.
La Veronique.
L'Ambrette semée au printems.
Le Belveder.
La Campanelle à fleur blanche.
Le Cyclamens d'automne.
La Fleur du soleil.
Le Geranion de Crete.
La Bellis grande d'Espagne.
Le Cyclamen pourpre odoriferant.
L'Elychrison, ou fleur immortelle.
Le Grenadier double, & simple.
Le Jasmin jaune odoriferant des Indes.
Le Limonium de toutes sortes.
La Merveille du Perou.
Le Nasturtion d'Inde.
Le Passe-velours.
La plante de la passion.
La Rose d'outremer.
La Statice.
Le Volubilis de toutes les especes.
L'Anagallis de Portugal.
L'Antirrhinon de toutes couleurs.
La Carline blanche & noire.
La Chrysantemon à feuille menue.
Les Girofliers.
Le Geranion triste.
La Gentianelle annuelle.

La Linaire de Crete.
Le Lis narcisse des Indes.
La Mille-feuille jaune.
Le Narcisse de Perse automnal.
Les Orangers.
La Pomme dorée.
La Plante de la Passion.
Le Phaseol nacarat des Indes.
La Rose muscade.

En OCTOBRE.

L'Amarante tricolor.
L'Antirrhinon.
La Canne d'Inde.
La Fleur du soleil.
La Gantelée bleue & blanche.
La Jacinte tubereuse des Indes.
La Merveille du Perou.
Le Nareisse sphérique.
Les Œuillets d'Inde, de toutes sortes.
Le Passe-velours.
La Pomme d'Ethiopie.
Le Phalangium de Virginie.
L'Hieracion petit des Alpes.
La Jacinte tubereuse des Indes.
Le Lychnis blanc double.
Le Melozene, ou Pomme d'amour.
Le Myrte de toutes sortes.
La Pomme épineuse dite Datura.
La Piloselle grande.
La Rose de tous les mois.
Le Thlaspi de Candie semé au printems.
L'Aster Atticus.
Le Basilic.
Le Cyclamen d'automne.
Les Girofliers.
Le Jassemin d'Espagne.
Le Limonium de diverses especes.
Le Mille-feuille jaune.
Le Nareisse d'Automne.
Le Narcisse de Perse automnal.
Les Orangers.
Les Pensées semées en Août.
Le Laurier-rose.
Le Limonium de toutes sortes.
La Merveille du Perou.
Le Poivrier d'Inde.
La Renoncule de Portugal, double, & simple.
Le Soucy double.
L'Amomum de Pline.
Le Belveder.
Les Colchiques automnaux.
Le Geranion triste.
Le Jassemin jaune des Indes.
Le Narcisse d'Alep.
Le Nasturtium d'Inde.
La Pomme dorée.
La Pomme d'Inde.
La Plante de la passion.
Les Marguerites, les Œuillets & la Veronique se trouvent encore en fleur en ce mois.

En NOVEMBRE.

L'Anthirrinon.
Les Marguerites.
La Veronique.
La Rose muscade.

En DECEMBRE.

Les Anemones simples de toutes couleurs & peluchées.
Le Soucy double.
La Rose muscade.
Les Œuillets.

La Violette double.
Le Cyclamen de Perse hivernal.
Les Anemones simples de toutes couleurs.
La Rose d'outremer, sémée au printems.
La Statice.
La Gantelée.
La Pensée.
Le Jassemin d'Espagne.
L'Ellebore noir hâtif.
Le Cyclamen d'hiver commun:
L'Antirrhinon.
L'Iris I. Clusii.
La Veronique se trouve en fleur dans ce mois:

PLANTES, *Dont les graines se sement en pleine terre, ou en des pots.*

Ce sont les mêmes qu'en automne, savoir;
L'Ambrette, pour en avoir des fleurs en été.
L'Anagallis de Portugal.
La Barba Jovis arbor.
La Chondrille aux fleurs carnées.
Le Chrysantemum valentinum, Clusii.
Le Cistus, & sur couche aussi, si l'on veut.
Le Coquelico double.
Le Cyanus de toutes couleurs, pour en avoir des fleurs en été.
Le Ciprès, il n'y a que la graine de Ciprès mâle; qui soit propre pour germer.
Le Cytisus amaranthe.
L'Hissope.
Le Laurier fin.
Le Lentisque.
Le Lilac.
La Marjolaine, & sur couche aussi si l'on veut.
Le Muscipula, ou attrape-mouche, pour en avoir des fleurs en été.
Le Nasturtium des Indes, & sur couche aussi.
La Nigelle de Damas, & sur les autres pour en avoir des fleurs en été.
L'Œuillet, & sur couche, aussi on peut les semer en été & en automne.
La Pensée, si l'on veut.
La Rhûe.
La Sariette d'été.
La Scabieuse, pour en avoir en été & en automne.
Le Sesamoïdes.
Le Coronopus.
Le Thlaspi de Candie, pour en avoir des fleurs en été, & en automne.
Le Tym.
Le Thymbre, ou Sariette toûjours verte.
Les Violiers ou Girofliers.

De la terre que l'on doit employer dans les planches ou plattes bandes.

On doit un peu amander cette terre, & lui donner environ deux pieds de profondeur. On la fume tous les trois ans, qui est le tems où l'on tire les Plantes & les oignons, pour en ôter le peuple. Quand la terre est usée, on prend celle du sentier voisin, qu'on passe à la claye pour l'épierrer, & on recomble le sentier avec la mauvaise terre. On tire les oignons au mois de Septembre. Pendant ce tems-là on doit avoir soin de faire consommer le fumier & de le bien méler avec la terre, en faisant quelques labours. Il faut aussi ôter les pierres & les méchantes herbes, & jetter sur les plattes bandes un peu de terreau.

Pour ce qui est des pots, on doit mettre du gravier ou des plattras au fond, afin de donner lieu aux eaux de s'écouler. Et quand on veut faire avancer les fleurs,

on enterre les pots jusqu'au bord dans des couches, d'où on ne les tire point que la fleur ne soit prête à paroître; mais il les faut arroser plus souvent que les plantes qui sont en pleine terre.

Les Plantes qu'il faut semer au printems sur couche, pour ensuite être transplantées en pleine terre, quand elles sont levées.

L'Amaranthe, ou Passe-velours.
L'Amaranthe tricolor.
L'Amomum de Pline, & en pleine terre.
Le Balsamine mâle.
Le Basilic.
La Canne d'Inde.
Le Cistus, ou dans des pots si l'on veut.
La fleur du soleil.
Le Geranium triste.
Les Giroflièrs.
L'Hedisarum clipeatum.
Le Lenisque, & dans des pots aussi.
La Marjolaine d'été.
Le Melozene, ou pomme d'amour.
Le Nasturtium des Indes, & en pleine terre.
Les Œuillets, & en pleine terre si l'on veut.
Les Œuillets d'Inde.
Le Phaseol nacarat des Indes.
Le Poivre d'Inde.
La Pomme d'Ethiopie.
La Pomme dorée.
La Pomme épineuse.
Le Violier, ou le Giroflier si l'on veut.

Plantes qui aiment la terre grasse & humide.

L'Adianton.
L'Anapodophillon.
L'Anemone des bois.
L'anemone 3e. de Matthiole.
Le Bassinet double.
Le Calceolus Mariæ.
Le Caltha Palustris.
La Cardamine trifolia, Ceterac.
La Chelidoine petite, double & simple.
Le Cotiledon.
Les Ciclamens automnaux.
Les Ellébores.
L'Eupatorion de Canada.
La Filix saxatilis.
Les Fritilaires communs.
La Fumeterre bulbeuse.
La Gentianelle.
L'Hépatique de toutes sortes.
L'Hydrophillon.
La Laureole.
Le Laurier fin.
Le Limonium vulgaire.
Le Lonchitis.
Les Marguerites.
Le Mezereon d'Allemagne.
Le Muguet des bois.
Le Nasturtium des Indes.
Le Narcisse blanc double.
Le Narcisse jaune double.
La Molete d'éperon.
Les Oreilles d'ours.
L'Orobus Pannonicus.
Les Pensées jaunes, & les communes aussi.
La Pervanche.
Le Phalangion de Virginie.
La Pilosélle grande.
Le Politric.
La Primevere de toutes sortes.
La Pulmonaire.
La Renoncule, bouton d'or.
La Renoncule double d'Angleterre.
La Rhüe de mur.
La Sanguinaria.
Les Satirions.
La Sedum serratum.
La Serpentaire à trois feuilles d'Amerique.
Le Sisymbrium.
Le Souci double.
La Statice.
Le Thalietrum.
La Valeriane Greque.
La Veronique grande & petite.
La Veronique droite.
Les Violettes.

Plantes qui aiment la terre maigre & seche.

L'Abrotone mâle & femelle.
L'Aspic.
Le Caprier.
Le Cistus.
Le Coq.
Le Genêt d'Espagne.
L'Hyssope.
La Lavande.
La Marjolaine.
Le Polion de montagne.
Le Pouliot.
Le Romarin.
La Rhue.
La Sisyrinchiom.
Le Thym.
Le Thimbre, ou Sariette toûjours verte.

Arrosement des Plantes.

Pendant l'Eté, on ne doit arroser les Plantes qu'après le soleil couché & jamais le matin, l'eau rechauffée par l'ardeur du soleil les feroit perir. Il y a pourtant beaucoup de Jardiniers, & de Maréchers qui ne suivent pas cette méthode. Ils arrosent en été à toute heure du jour & élevent de fort belles Plantes. L'experience vaut mieux que tous les préceptes. En hiver, on doit les arroser deux ou trois heures après le soleil levé & jamais le soir. Autant qu'on le peut, il ne faut pas mouiller les Plantes; pour éviter cet inconvenient, on se sert d'arrosoir à goulot, au lieu de ceux à pomme persée de plusieurs trous. Il y a encore une différence à faire entre les jeunes Plantes, & celles qui sont fortes. Les Plantes naissantes demandent peu d'eau, les Plantes qui sont devenues plus fortes en demandent davantage à proportion. Il est encore à remarquer qu'il est nécessaire d'arroser les plantes aussitôt qu'elles sont plantées, & de les entretenir d'eau dans la suite. C'est là qu'un Jardinier fera paroître sa prudence & sa conduite.

On prétend que les arbres n'ont rien à craindre des gélées de la nuit, si l'on a soin, pendant qu'ils sont en fleur, d'en arroser le pié tous les soirs.

Pour rétablir les Plantes malades, il faut les arroser d'eau de pluye, où l'on aura fait infuser de la fiente de vache, ou de cochon. Au défaut d'eau de pluye, on pourra se servir d'eau commune.

Il ne faut jamais planter un arbre dans la même terre, où un autre arbre est mort, mais il faut remplir le trou, d'autre terre mêlée de fumier de vache, ou de cochon; ou bien il faut tirer la prémiere terre du trou, & la laisser pendant quelque tems exposée à l'air, afin qu'elle se purifie, & qu'elle s'empreigne de nitre autant qu'il est nécessaire pour la végetation.

En Italie & en Provence, on mêle avec de la terre, de la chaux, des cendres de farment, & de la fiente

de pigeon, & l'on en couvre la racine des orangers & des oliviers paresseux, pour les exciter à fleurir, & à produire du fruit. *Voyez* ARBRE, JARDIN.

Moyen pour avancer les Plantes.

On peut procurer l'accroissement des Plantes en communiquant plus de chaleur à la terre, ou en reveillant les esprits, & les nitres avancent le developement de la Plante. On peut y réussir en trois differentes sortes.

La prémiere est de mettre du fumier, dont la fermentation excite les parties nitreuses, qui s'insinuant en plus grande quantité dans la graine, obligent les parties à se developper avec plus de promptitude qu'à l'ordinaire.

La seconde est de donner plusieurs labours à la terre, ou même de changer la Plante de place. Les labours font entrer dans la terre les nitres de l'air qui s'étoient arrêtés sur sa superficie, & empêchent les mauvaises herbes qui emporteroient ces parties nitreuses, & priveroient par ce moyen la Plante de la nourriture qu'on lui fournit en remuant la terre. La Plante en changeant de lieu trouve une plus grande abondance de suc nourricier dans une terre qui en est encore toute remplie. Ces deux maniéres de faire croître les Plantes sont communes.

La troisiéme est moins en usage, quoi qu'elle soit plus assurée. C'est d'arroser les graines avec des essences chaudes. On a souvent éprouvé que les laitues étant arrosées d'eau de vie, ou d'essence de canelle, croissoient plus en un jour qu'elles ne font en huit par les voies ordinaires.

Comme le blé est la Plante la plus nécessaire, on a trouvé diverses manieres pour le multiplier. Consultez ce qu'on en a dit dans l'article du blé.

Moyens de retarder les Plantes.

On a trouvé plusieurs manieres, dont on peut se servir pour empêcher que les Plantes ne prennent l'accroissement qu'elles prendroient naturellement, si on leur donnoit une culture ordinaire.

Prémierement on coupe aux arbres les sommités des branches, lorsque la séve commence à monter, cette opération les empêche de croitre.

Secondement si on transplante trop fréquemment les Plantes, ces differens changemens retardent leur accroissement, en les privant de la nourriture, dont elles ont besoin.

Troisiémement l'ombrage est fort nuisible aux Plantes. L'experience montre tous les jours combien la chaleur du soleil est nécessaire pour avancer les Plantes & leur donner l'accroissement ordinaire.

On voit tous les jours que les fruits des arbres qui ne sont point exposés au soleil, murissent beaucoup plus tard que les autres.

Quatriémement si on ente la greffe d'un arbre qui donne des fruits de bonne heure, sur un autre qui les donne plus tard, les fruits qui seront produits de cette greffe viendront aussi plus tard.

On peut remarquer ici que les Anciens étoient fort curieux d'avoir des fleurs dans l'arriére saison, & qu'ils s'efforçoient par diverses invention d'en retarder le germe, afin d'avoir les plaisirs du printems dans une saison plus reculée & même dans l'hiver. Les Romains sur-tout estimoient fort les roses tardives, comme plusieurs de leurs Poëtes le témoignent.

Plantes qui rendent beaucoup de sel fixe.

Certaines Plantes rendent plus de sel fixe que d'autres, telles que sont l'absinte, la fougere, le chardon bénit, l'armoise, l'herniaria, le chamepitys, le tanasie; mais il n'y en a point qui en donne tant que celles qui croissent aux environs de la mer, comme le kali & la perce-pierre, parce que la terre & l'eau dont elles ont pris leur nourriture, sont empreintes de sel. *Voyez* l'article du SEL, vous y trouverez la maniere de tirer le sel des Plantes.

PLANTER. C'est un terme qui se dit des plantes qu'on met en terre pour acquerir la perfection qui leur convient, tant à l'égard des arbres fruitiers pour devenir grands & donner des fruits, qu'à l'égard des arbrisseaux & arbres non fruitiers, pour croître, grandir & grossir, aussi bien qu'à l'égard des plantes pour arriver à l'état où elles doivent être pour être consumées par l'homme; ainsi on plante des laitues pour pommer, ou pour blanchir, des chicorées, des choux, &c. On plante aussi des fraisiers, des melons, &c. pour donner leur fruit.

PLANTOIR. Terme de Jardinier. C'est un simple morceau de bois rond & pointu par en bas, avec une maniere de manche par en haut. Il sert à planter les plantes d'un potager qui n'ont que peu de racines, & pour lesquelles il ne faut que faire un trou en terre. C'est ainsi qu'on plante les porreaux, les choux, les laitues, les chicorées, &c. Il y a le Plantoir des planteurs de bois qui est plus grand & plus gros, & qui a la partie d'en bas large d'environ trois pouces, & ferrée pour entrer plus aisément.

PLATEAU. Terme de Jardinier. Ce sont les cosses de pois qui ne sont defleuris que depuis peu de jours, & qui sont longuettes & tendres, les pois n'étant qu'à peine formés dedans. On dit: *j'ai vû des pois en Plateau: mes pois ne sont encore qu'en Plateau.*

PLATEAUX. Terme de chasse. Ce sont les fientes & les fumées des bêtes fauves, qui sont plattes & rondes, & qu'on voit encore en forme de bouzards.

PLATEBANDE. C'est un terme qui se dit d'une planche de terre qui borde une allée du côté opposé au labour de l'espalier, ou quand même il n'y auroit point d'espalier dans l'autre côté de l'allée, comme il arrive d'ordinaire en fait de parterres.

PLATRE. On distingue deux sortes de Plâtre, le crud & le calciné. Le Plâtre crud est une pierre blanche, d'une médiocre dureté, qu'on tire des carrieres. Cette pierre calcinée par la violence du feu, est le Plâtre calciné, qui est d'un si grand usage dans les batimens. Pour l'emploier on l'écrase en le battant avec des maillets fait exprès. Le Plâtre n'est pas si poreux que le chaud, & il ne contient point tant de parties ignées, c'est ce qui fait qu'étant mouillé, il ne produit point une si grande fermentation.

Propriétés. Le Plâtre crud est astringent, il desseche & absorbe les humidités superflues. Il arrête aussi le sang, & il entre dans la composition de quelques onguens.

Secret pour blanchir ou plûtôt reblanchir les murailles de Plâtre.

Il faut supposer toûjours que la muraille soit bien dressée, & qu'elle ait été enduite avec du Plâtre bien fin & bien uniment, après quoi on la blanchira avec lait de chaux fort clair tel que celui qui sera ci-après désigné & mêlé. Il faudroit avoir mouillé la muraille avec de l'eau abondamment; car tout ce secret consiste à faire en sorte que le blanc ne seche point avec précipitation, mais fort lentement: ce qui donne lieu à la chaux de faire sa prise, en séchant à loisir. Ainsi les murailles ne blanchissent ni les mains, ni les habits; & s'il y avoit quelque chose de sale à la muraille; il le faudroit racler, de même sur la pierre de taille, & y passer le flatr deux ou trois fois également. Il faut dans une heure ou deux y passer la paume de la main, & il prendra le poliment comme le marbre.

Le

Le lait de chaux le meilleur est fait après que la chaux a été éteinte de longue main, dans laquelle ayant mis suffisante quantité d'eau, on l'agite & remue tant qu'il se fait une écume par dessus, laquelle il faut retirer proprement & garder pour votre usage. Le dernier enduit doit être fait avec du lait de chaux vive, afin que le blanc en soit plus poli.

Secret pour frotter & donner couleur aux planchers de Plâtre.

Il faut bien ratisser le plancher, puis mettre de l'urine, avec suye de cheminée, ou de four qui est meilleure, & la bien mêler & delayer, la laissant infuser pendant deux jours; puis avec des brosses ou torchons en frotter les planchers & les laisser sécher avant que de marcher dessus; & étant secs les frotter avec des décrotoirs, comme des planchers de bois.

PLAYE. C'est une rupture recente, violente & sanglante des parties molles, faite par quelque instrument. Les Playes sont différentes selon les différens instrumens qui les ont causées, ou les endroits du corps où elles ont été faites.

Remede commun pour arrêter l'hémorragie d'une Playe.

Faites un cataplâme avec des poudres d'aloës, de sang de dragon, de bol d'Armenie & des blancs d'œufs; mêlez toutes ces drogues ensemble, & mettez-les sur la Playe.

Autre. Il faut prendre deux onces de vinaigre, une dragme de colcothar, deux dragmes de safran de Mars astringent, battre le tout ensemble, & y tremper de la mousse de chêne ou de la charpie, puis jetter dessus la poudre de champignon ou de vesse de loup, & appliquer ce remede sur la Playe. Il arrête l'hemorragie.

On doit avoir soin de bien bander la partie, autrement les astringens ne feroient aucun effet.

On peut encore se servir de toile d'araignée, de la farine folle de moulins, & de la poudre de chêne vermoulu; ou bien on prend de la suie de four qu'on mêle avec le suc de la fiente d'âne ou de bœuf, on y ajoûte seulement un blanc d'œuf.

Remede pour guérir en peu de tems les Playes nouvelles.

Prenez une poignée de feuilles de mauves, & une poignée de saule, pillez ces feuilles dans un mortier, exprimés-en le jus & appliquez le sur la Playe avec un linge. Ce remede quoique simple est plus efficace que plusieurs autres onguens.

Autre. Prenez des feuilles de fougere, exprimés-en le jus, avec lequel vous laverez bien la Playe, & vous mettrez par dessus un linge trempe dans le même jus.

Autre. Prenés des feuilles de sauge, pilez les dans un mortier avec du sain doux de pourceau, faites en un onguent, que vous mettrez sur la Playe.

Autre remede pour les Playes recentes.

Il faut prendre du beaume de jardin, de la grande & menue consoude, & peu de sel, piller le tout ensemble, & le mettre sur la Playe. Il est bon aussi d'instiller dans la Playe du jus de nicotiane, ou pour le mieux y appliquer le marc & le jus de cette herbe pilée, & bander incontinent la Playe. Tenez pour certain que dans trois jours, elle sera reprise.

PLAYES *Vieilles, ou nouvelles.* Pour toutes Playes tant vieilles que recentes, ulceres & entamûres de chair, prenez feuilles de plantain, lancedoc, mauve toutebonne, de chacune une poignée; sauge franche environ vingt-quatre feuilles; il faut que toutes ces herbes soient très-bien nettoyées, & lavées, puis pilez les bien fort toutes ensemble; prenez ensuite cinq quarterons de vieux oing, mettez le dans un pilon, & faites le fondre & bouillir avec ces herbes, & quand vous verrez que la liqueur des herbes sera consommée, vous coulerez ce qui restera, & y ajoûterés gros comme une noix d'encens, de la cire vierge & de la poix resine, de chacune aussi gros que deux noix, faites fondre, afin que le tout revienne en forme d'onguent, dont vous userés pour toutes sortes de Playes.

Autrement. Prenés du souphre très-subtilement pulvérisé & tamisé, mettés le dans un vaisseau de verre, & par dessus versés de l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elle passe le souphre de quatre ou cinq doigts, exposez le en grand soleil pendant dix jours, le remuant plusieurs fois avec une spatule de bois nette. Il faut tenir le vaisseau toûjours couvert, afin qu'il n'entre point d'ordure dedans, au bout de dix jours videz toute l'huile par inclination, & versés toute l'essence de souphre dans une bouteille de verre avec un entonnoir sans qu'il entre rien du marc, vous boucherez la bouteille exactement, & quand vous en voudrés user, vous tremperés de la charpie, du linge blanc, du coton, ou de la laine noire dedans, vous l'appliquerez sur les parties blessées, ulceres & entamûres, même sur les apostumes, continuant tous les jours jusques à ce qu'elles soient guéries. Vous pouvés remettre de l'huile pour la seconde fois, sur le marc d'où vous avés tiré le prémier par inclination, & faire comme du précedent, tenés pour assûrés ces deux derniers remedes.

Onguent pour les Playes.

Prenés de l'huile d'olive une livre, litarge d'or quatre onces, ceruse quatre onces, cire neuve une once & demi, aloës sucotrin une once, colcotar demi once, qui doit être mise en poudre. Mettés l'huile dans une terrine vernissée sur un feu lent; quand elle commence à bouillir, mettés-y la litarge & la ceruse peu à peu, en remuant toûjours, continués de remuer jusques à ce que l'onguent paroisse cuit sur un petit feu, ce que vous connoîtrés en en mettant un peu sur une assiette avec la spatule, & quand il est froid on le presse avec l'ongle du pouce. Si l'ongle n'emporte que l'onguent qui est devant elle, c'est une marque qu'il n'est pas cuit; mais si l'ongle emporte tout l'onguent qui est devant, & à côté c'est une marque qu'il est cuit. Sa cuisson dure ordinairement cinq heures, si ce n'est quand le feu a été un peu trop ardent. Quand il est cuit, ajoûtés-y la cire en petits morceaux avec la poudre de colcotar; quand la cire est fondue, ôtés-la de dessus le feu, & quand l'onguent ne bout plus, mettés-y l'aloës peu-à-peu, hors du feu, en remuant toûjours jusques à ce qu'on en puisse faire des rouleaux, ce qu'on fait en versant l'onguent dans l'eau froide.

Cet onguent est excellent pour les Playes, il tire les corps étrangers, il empêche la cangrene, il est bon aux meaux de dents en en mettant à la temple & au haut de la machoire derriere le petit bout de l'oreille, &c. Il guérit les Playes en fort peu de jours, chaque emplâtre dure deux ou trois jours, il suffit de l'essuiez soir & matin.

Préparation d'une toile pour les Playes.

Sur le printems quand les grenouilles posent leur semence ou leurs œufs, prenés trois ou quatre aunes de grosse toile de lin plus ou moins selon la nécessité. Lavés bien cette toile avec ces œufs de grenouilles, & puis mettés la sécher au soleil; réiterez cela deux ou trois fois, & puis gardez cette toile pour l'usage. Quand vous voudrez vous en servir, prenés en pour couvrir deux fois la Playe, & l'appliqués en maniere de cataplâme, l'effusion de sang sera incontinent supprimée: Ce qui a été éprouvé en plusieurs occasions.

Pour tirer un fer de la Playe.

Vous tirerez la pointe d'une fleche,ou toute sorte de fer de la Playe, si vous y mettez l'éprouvette imbue de suc de valeriane, & si vous liez par dessus l'herbe pilée, car par ce moien le fer non seulement sera tiré dehors, mais aussi la Playe se guérira, si un Italien n'est menteur, qui m'a certifié d'en avoir fait l'experience. Les feuilles de toutebonne, ou orvale en font autant, lorsqu'elles sont pilées, car elles attirent les pointes & épines du corps.

Playes des armes à feu.

Ces Playes sont aisées à connoître en ce qu'elles sont meurtries, rouges, noires, livides & enflammées; il y a perte de substance avec fracas & brisement d'os, elles ne sont point ordinairement accompagnées d'hémorragies.

Pronostic des Playes faites par les armes à feu.

Elles sont suivies de la mort & assez souvent elles en sont accompagnées sur le champ, lorsque le coup entre dans la substance du cerveau, dans la moële de l'épine, qu'il touche au cœur, ou même au pericarde, qu'il a rompu les grands vaisseaux, en un mot lorsqu'il a pénétré jusqu'à quelque autre partie noble. On peut esperer de guérir les Playes, qui ne sont que surperficielles & celles qui se trouvent aux bras, aux épaules, aux cuisses & aux autres endroits du corps, où il n'y a point tant à craindre.

Préparatif pour pancer les Playes des armes à feu.

Il faut savoir avec quelle arme la personne a été blessée. Une Playe faite par un mousquet est plus dangéreuse, que celle qui est faite par un pistolet, celles d'un boulet de canon ou d'un éclat de bombe sont les plus dangéreuses. D'ailleurs les accidens, qui surviennent, peuvent augmenter le peril. On doit tacher de tirer les corps étrangers par la même ouverture par laquelle ils sont entrés; pour cela il faut mettre le malade dans la situation, où il étoit quand il a été blessé. Si cela ne se peut point, il faut faire une incision dans la partie opposée, dans l'endroit où l'on sent quelque dureté, & prendre garde de n'ouvrir aucun vaisseau

Lorsqu'il y a quelque os qui est considérablement brisé, & que l'amputation se peut faire, il faut y avoir recours. Mais si la bâle étoit trop adhérente à un os ou trop enfoncée, il vaudroit mieux la laisser que de se mettre au hazard d'éclater l'os.

Maniere dont il faut pancer le Playes des armes à feu.

On commence à appaiser la douleur & l'inflammation par la saignée, par les topiques anodins, par les lavemens rafraichissans & par les purgations. Il est cependant à remarquer que si le malade avoit perdu une grande quantité de sang, il ne seroit pas à propos de le saigner.

Pour appaiser l'inflammation, quand elle est grande.

On prend l'huile rosat, un blanc d'œuf, & du vinaigre, on bat le tout ensemble, & on le met sur les parties voisines.

Pour calmer la douleur, on se sert d'un cataplâme fait avec de la mié de pain, du lait, du safran, de l'huile rosat chaude, & un jaune d'œuf. L'huile rosat toute seule est excellente.

Les lavemens se doivent faire avec les décoctions de mercuriale, de bettes, de mauves, une poignée d'orge & du miel rosat.

Pour les purgations, qui se font de deux jours l'un suivant la pratique de quelques-uns, & même le jour de la blessure, quand les forces du malade le permettent, on ne doit emploier que la manne, les roses pâles, la casse, les tamarins, le sirop violat, & les autres remedes fort doux.

Après ces préparatifs, lorsqu'il s'agit de pancer la Playe, on y met des remedes spiritueux, on se sert de plumaceaux trempés dans de l'eau de vie camphrée. Lorsque le sang coule un peu fortement, il faut recourir aux eaux stiptiques & autres astringens. Ces remedes doivent être appliqués chauds.

On avance la suppuration par un digestif fait avec de l'huile rosat, de la thérébentine de Venise & un jaune d'œuf. Quand la Playe est sur des nerfs, des tendons ou autres parties nerveuses, n'emploiez jamais les onguens, qui ne manqueroient pas de pourrir ces parties, mais servez-vous de remedes spiritueux & dessêchans. Vous pouvez faire un cataplâme avec la farine d'orge, d'orobe, de lupins & de lentilles que vous ferez cuire avec du vin rouge, à quoi vous ajoûterez l'huile d'hypericum.

Remedes, qui sont fort bons pour les nerfs. Ce sont la beaume du Perou, l'huile de thérébinte distillée, le beaume de millepertuis, l'huile distillée de lavande, l'huile de cire, l'huile des philosophes, l'esprit de vin & la gomme élémi.

Si la playe étoit profonde, il faudroit faire des injections avec l'eau vulneraire suivante, qui est aussi excellente pour toutes sortes de contusions, pour les ulceres & pour la gangrene.

Eau vulneraire pour les Playes.

Prenés de la petite sauge, de l'armoise, de la grande consoude, de chacune quatre poignées; de la betoine, de la nicotiane, du plantain, de la verveine, de l'aigremoine, de la reine des prés, du millepertuis, de l'absinthe, de chacune trois poignées; de la petite centaurée, de la scrophulaire, de la bugle, du fenouil, de la sanicle, de la toutebonne, de la piloselle, de chacune encore trois poignées; deux onces d'aristoloche longue, & trois onces d'aristoloche ronde; mettez le tout dans huit pintes de bon vin blanc & laissez le en digestion pendant trente huit heures. Distillez les ensuite au bain marie jusqu'à la consomption de la troisiéme partie.

Quand les parties se gangrenent, on doit employé l'esprit de matricaire, qui se fait comme on va l'enseigner.

Esprit de matricaire pour les Playes qui se gangrenent.

Prenez deux dragmes, de mastic, de myrre, d'oliban & de succin; mélez toutes ces drogues dans une pinte de vin rectifié, que vous ferez ensuite distiller.

Fomentation excellente pour les Playes.

Mélez parties égales de vin camphré, & d'eau de chaux avec trois dragmes de camphre; & servez-vous de cette fomentation toute chaude. *Voyez* BAUME.

Des Playes de la tête faites aux chevaux, & les remedes.

On dit ordinairement qu'il n'y a point de petite blessure à la tête: la raison de ceci est la proximité du cerveau, & la quantité de nerfs qui y sont; c'est pourquoi dans le commencement, comme Vegece nous enseigne, il ne faut pas négliger les remedes, commençant toûjours par les benins & doux, & ayant aussi égard d'élargir, afin de voir & toucher, si faire se peut, le fond de la Playe, tant pour en faire évacuer la matiere, que pour en tirer les esquilles s'il en doit sortir quelques-unes, ayant égard d'exceder à la détraction, plûtôt que d'être trop négligent à ne pas couper les superfluités; car comme le proverbe ancien porte: *chair de chevaux ne croit que trop.* Les os

en quelque partie que ce puisse être qui seront cariés, ou qui auront quelque âpreté, seront raclés, autrement la Playe ne se resserreroit que difficilement, ensuite elle se rouvriroit, à quoi il faut être fort soigneux à l'égard des parties osseuses, nerveuses & des jointures. Il faut que les chevaux qui sont blessés à la tête, soient bien mis à l'abri des vents, & qu'ils l'ayent bien couverte, d'autant que le moindre air qui penetreroit, pourroit facilement produire des accidens qui les feroient périr, comme frenesie, enflure, & autre douleur de tête.

Hipocrate dit que quand il y a quelque os rompu à la tête, ou quand la membrane du cerveau a reçû quelque secousse, & que le sang sort par le nazeau, ou que les jambes s'enflent, il ne faut donner aucun médicament aux chevaux. Quelques-uns sur les blessures de la tête, appliquent deux ou trois fois du miel sur la tête, afin de mieux découvrir les fissures des os, s'ils en trouvoient, & même pour pouvoir tirer le esquilles facilement, y appliquant des figues séches & des feuilles de pavot pilées ensemble.

Pour consolider la Playe.

Prenez opoponax, oliban, roses séches mêlées avec farine d'otobe, ce que l'on peut mêler aussi avec du miel; & pour ôter ou faire manger la mauvaise chair, il faut mettre dessus poudre de vert d'airain, couperose, & fleurs d'airain brûlées, le tout mis dans le miel & vinaigre, après qu'il aura boulli à feu lent, remuant toûjours jusqu'à ce que l'onguent soit bien fait.

D'autres pour tirer les esquilles des Playes, se contentent d'appliquer dessus de la poix, cire, graisse de pourceau & térébentine, ou cire balaste, grande consoude, mastic, & bol Armenien mêlés ensemble. Les blessures de pointes sont fort dangéreuses à la tête, selon Ferrare, qui assure qu'il y faut faire ouverture, & même conseille d'observer les mêmes choses que l'on fait à l'homme.

Remede pour les Playes du cou.

S'il y paroît tant soit peu de lividité, il faut user de l'onguent égyptiaque, comme en toutes autres maladies quelles qu'elles puissent être.

PLE

PLEIN-VENT. (Arbre en) *Voyez* FRUITIER. ARBRE.

PLEIN-SUCRE. Terme de Confisseur. C'est une livre de sucre pour une livre de fruit.

A mi-Sucre. C'est une demi-livre de Sucre pour une livre de fruit.

PLEURER. C'est ce qui se dit, lorsque la vigne pleure dans le mois d'Avril, le tems s'étant adouci la seve monte en abondance, & sort comme des larmes d'eau par l'endroit taillé.

PLEURESIE. C'est une inflammation de la membrane appellée pleure, qui est attachée aux cotes; & s'étend quelquefois depuis l'aisselle jusqu'aux reins. Il y en a deux sortes, l'une est vraye & l'autre est fausse.

La vraye se connoît par une douleur de côté très-piquante avec une fievre aigue, grande difficulté de respirer, une toux séche, violente & importune, un pouls dur, serré, tendu & inégal: le malade ne peut se coucher sur le coté sain.

La fausse a presque les mêmes simptomes, avec cette différence neanmoins qu'en touchant le côté, il est sensible à la douleur, & la fievre n'est pas si violente, ni le pouls si dur, ni si tendu.

La cause de l'une & de l'autre vient de quelque vaisseau ouvert, ou rompu, dont le sang étant venu à sortir, s'est jetté sur les muscles, & suivant qu'il se trouve alteré, la douleur est plus ou moins grande, dequoi l'on s'apperçoit aisément par la couleur des crachats, car s'ils sont jaunes ou pâles, ils marquent la bile; s'ils sont noirs, la mélancolie, & s'ils sont rouges, le sang même.

Quoique ces deux Pleuresies soient différentes par leurs simptomes, & par leurs situations, cependant elles sont si voisines qu'elles se joindroient facilement ensemble, si l'on n'y remedioit au commencement.

Si l'on vient à avoir un cours de ventre, & à cracher sans peine, c'est un bon signe, & encore meilleur, lorsque de jour en jour l'on s'apperçoit, que ce qui sort, n'est ni trop épais, ni trop humide, & s'il tire sur le blanc, c'est marque que la coction commence à se faire.

Mais si d'un côté l'inflammation est dans le médiastin & le diaphragme, qui ont simpathie avec le cerveau, elle est tres-dangereuse.

Et si les crachats paroissent noirs, ou fort jaunes, & que la fievre soit sans relâche, ou ne passe pas le sept. Ce sont encore des avant-coureurs funestes, s'il y a insomnie, alteration, transport, dégoût, foiblesse, flux de ventre, que l'on ait peine à cracher, que les urines soient claires, & que les remedes n'operent point.

Les deux Pleuresies proviennent d'une extrême chaleur, ou par des exercices violens, ou pour s'être extrémement fâché, ou par quelques coups, que l'on a reçûs, ou pour avoir bû de l'eau froide, elles arrivent plûtôt en hiver, qu'en d'autres saisons.

Dans la Pleuresie, lorsque le mal est plus ou moins pressant, on saigne sans prendre garde, ni au jour, ni à la nuit, ni aux lunes, ni aux astres, l'on se menagera cependant sur la quantité.

Afin de ne point affoiblir tout à coup le malade, pour l'ordinaire on en tire jusques à ce que le sang change de couleur; à quelques-uns on leur applique des sangsües aux temples, ou aux narines, ou des ventouses aux épaules.

Il sera bon de ne plus saigner après le quatriéme jour, qui est le tems à peu près que les crachats commencent à se mûrir, & à sortir avec plus de facilité; neanmoins s'il y avoit encore de la plenitude, l'on ne suivroit pas tout à fait cet avis, mais à quoi l'on devra prendre garde, ce sera aux enfans, aux vieillards, & aux femmes qui seront avancées dans leurs grossesses.

Comme dès le prémier jour la Pleuresie se fait connoître, l'on fera bien de purger tout aussi-tôt avec une once de casse dans du petit lait, ou du catholicon double dans un verre d'eau de plantain. L'on a experimenté que le plus sûr est de faire vomir, avec du vin émetique, dont la dose est depuis six jusques à sept grains dans un peu de bouillon. Pour faciliter ensuite les crachats, l'on fera user par intervales du sirop de pavot rouge, mêlé avec du sirop de jujube, ou de nenufar, ou pommes simples. Si les crachats étoient gluans, & visqueux, on se serviroit du sirop d'hissope, ou de marrube.

Il faudra de plus provoquer les sueurs par de semblables remedes.

Prenez du jus d'orties, de l'eau de chardon bénit, ou du vin blanc, de chacun une demi once, ou du vin blanc seulement & le jus d'orties. Faites avaller cette potion au malade, & après qu'il aura bien sué, changés-le de linge, & lui en donnez encore autant le lendemain. L'on appliquera cependant sur le côté des mêmes orties pilées, le plus chaudement que l'on pourra. On peut préparer autrement les orties. Prenez-en une poignée des plus tendres; faites-les cuire dans l'eau commune & l'huile d'olive, de chacune trois

onces. L'eau étant tout à fait consommée, mêlez l'huile qui reste dans du bouillon, & faites-le prendre au malade après y avoir fait fondre un peu de sucre. Ensuite appliquez le marc sur le côté du malade, comme ci-dessus.

Sinon l'on prendra de la fiente de cheval, de mulet, ou d'âne; la plus recente est la meilleure, que l'on mettra infuser sur les cendres chaudes l'espace d'une heure dans une chopine de vin blanc, ou d'eau de chardon bénit; après quoi on coulera l'infusion, & on la partagera en deux. La prémiere prise se prendra douze heures avant la seconde.

Il y a des personnes qui ont fait prendre aux malades, avec succès demi-setier de vin blanc, dans lequel on avoit fait infuser à froid quelques crottins de cheval, tout recens, & encore chauds, l'espace de trois ou quatre heures. Il faut écraser ces crottins, en les mettant infuser, & avoir soin de passer l'infusion par un linge blanc, avant que de la faire prendre au malade. Pour avoir de la fiente de cheval fraîche, il faut en prendre de séche, l'écraser entre les doigts, & la faire sentir au cheval, il fientera sur le champ.

Ou bien l'on prendra une dragme de gui de chêne en poudre dans un verre de vin blanc, ou entre les bouillons, l'on fera avaler un grand verre d'eau de chardon bénit, ou un grand verre de décoction de baume, ou de mente, ou de camomille, ou demi-dragme de raclure de dent de sanglier avec deux onces d'huile de lin fraîchement tirée.

Sinon l'on pesera deux dragmes d'amandes de gland de chêne avec une dragme de racines de meum, & deux grains de saffran que l'on mettra en poudre, de laquelle on donnera une dragme & demi dans du vin blanc. L'on se servira ensuite de l'un ou de l'autre de ces linimens.

Prenez huile de lis, ou de camomille dans laquelle vous mêlerez un peu de saffran en poudre, l'étendant par-dessus une feuille de papier.

Ou bien prenez une once de mussilage de coing avec autant d'huile violat, d'amandes douces, & de beurre frais, fondez-le tout ensemble, & en frottez le côté.

Sinon, prenez des feuilles de chou cuites sous la cendre, puis pilez les, & mêlez-les avec un peu de beurre frais & les appliquez.

Ou prenez de l'huile d'amandes douces, & de l'huile de glands, de chacun une once; de la graisse de poule, de canard, de lapin & du beurre, de chacun une dragme; du saffran en poudre, cinq à six grains. Fondez-le tout ensemble avec un peu de cire, faites-en un liniment, & frottez-en chaudement le côté. Ou bien frottez seulement le côté avec huile de cire.

Prenez de la farine d'orge, de la décoction de figues, du miel & du beurre; mêlez le tout ensemble & graissez-en le côté, faites prendre soir & matin une once d'huile de lin dans un verre de décoction de mauves, ou de guimauves.

De jour à autre, on donnera au malade des lavemens d'une décoction de guimauves, d'orge & de son, dans laquelle on aura fait dissoudre deux onces de sucre rouge ou du miel rosat; on lui fera user d'une tisanne dans laquelle on aura fait bouillir des feuilles de pavot rouge, ou de la reglisse, ou de l'orge.

L'on recommande sur-tout de n'appliquer rien en dehors, & de donner rien en dedans qui soit froid.

Si la pituite domine en la pleuresie, on saignera beaucoup moins, & l'on mettra sur le côté un tel cataplâme.

Prenez de la marjolaine & de la rhûe, de chacune une poignée, & cinq à six grains de laurier; pilez-le tout ensemble avec quatre onces de miel, & l'ayant chauffé, appliquez-le tout. Ensuite on fera boire un verre de vin dans lequel on aura pilé & mis infuser deux pincées de serpolet, ou de thim, sur des cendres chaudes l'espace d'une demi-heure.

Après le septiéme jour, on purgera le malade avec deux onces de manne, ou avec une once de catholicon double, détrempée dans une décoction de polipode & de capilaire, & à mesure que le malade se portera mieux, on augmentera les médecines d'une once de sirop de pommes composé, ou de sirop de fleurs de pêcher, ou d'une infusion d'une dragme de rhûbarbe avec autant de sené.

L'on commencera à mettre du pain dans ses bouillons, & peu à peu le jour suivant, on lui donnera un peu de viande, & du vin bien trempé.

Pour fortifier cependant ses poûmons, on lui fera user d'une telle opiate.

Prenez une once de conserve de roses, trois dragmes de thériaque, & une dragme de bol. Battez-le tout ensemble dans un mortier avec deux onces de sirop de pommes simple. La prise sera de la grosseur d'une muscade.

Il y a deux autres douleurs de côté, mais bien différentes de la pleuresie; car ni l'une ni l'autre ne sont accompagnées d'aucune fiévre. La prémiere est causée de certains vents renfermés qui se font connoître, parce qu'ils sont tantôt en un endroit & tantot en un autre.

On guerit cette douleur avec quelque fomentation, ou en y appliquant un liniment fait avec de l'eau de vie, ou de l'huile d'olive, ou de l'huile de noix.

Sinon, on prendra une poignée de crottes de chevre, que l'on pilera avec un quarteron d'huile, pour en faire un cataplâme; l'on pourra user aussi de quelque lavement avec du miel commun.

L'autre douleur vient d'un catharre ou rhumatisme, qui a commencé à tomber sur le cou, aux épaules, & qui est ensuite descendu au côté, dont la douleur s'augmente, lors que l'on y touche. Pour en être soulagé, il faut recourir aux mêmes remedes qu'aux catharres, ou rhumatismes.

Remede admirable pour la Pleuresie, soit fausse ou véritable.

Prenez un gros œuf de poule, coupez-le par la moitié, jettez-en le jaune, mettez le blanc sur une assiette; prenez ensuite du gingembre & du poivre noir, & non du blanc, car il n'y vaut rien, autant qu'il en faudroit de chacun pour remplir un des côtés de la coque d'œuf comble. Aprés les avoir pilés & concassés grossierement, vous les mêlerez ensemble avec le blanc d'œuf.

Puis vous en ferez un cataplâme sur de la filasse de chanvre, d'environ la grandeur de la main en rond.

Il faut absolument avoir de la filasse de chanvre & non de lin, car celle de lin n'y vaut rien, elle empêcheroit l'effet du remede, ce qui est experimenté.

Vous appliquerez ensuite ce cataplâme sur le côté & sur l'endroit où le malade sent la douleur.

Mettez une serviette par-dessus en plusieurs doubles pour le tenir, & vous passerez aussi une nappe en plusieurs doubles, que vous coudrez pour tenir le cataplâme bien assujetti, en sorte qu'il ne varie point, ce qui étant fait, vous l'y laisserez vingt-quatre heures; après quoi vous le leverez & jetterez, prenant bien garde de le sentir, car infailliblement l'on pren-

droit la pleurefie, ce qui s'eſt vû arriver plusieurs fois.

Il faut remarquer qu'il ne faut point du tout faigner, avant que d'appliquer ce remede, & si le malade l'avoit été, il ne faut pas laiſſer de l'appliquer; mais s'il n'opere pas bien la prémiere fois, il faut réiterer une seconde, & jusqu'à une troiſiéme même, s'il eſt beſoin, car la faignée y eſt fort contraire.

Ce remede a deux autres vertus merveilleuſes. Il guerit infailliblement les eſquinancies & maux de gorge, en l'appliquant autour de la gorge. Il guérit auſſi les rhûmatiſmes, en l'appliquant ſur la douleur.

Excellent remede pour la Pleureſie.

On prend des courges longues, ni trop, ni trop peu mûres, & aſſez tendres, pour que l'on y puiſſe imprimer l'ongle, on les rape & on les épluche à la façon des navets. On les coupe de toute leur longueur, de la largeur & épaiſſeur du pouce; on en ôte le reſte de la courge; on peſe ces pieces longues & différentes. Cela étant fait, on peſe une égale quantité d'huile d'olives, & ainſi s'il y a deux, quatre, ſix livres de courges, on prend autant de cette huile; on les met dans un pot de terre neuf, le plus fort que l'on pourra trouver, & qui ait un couvercle de terre qui joigne bien, ou de fer, & l'on fait bouillir l'huile & les courges à feu moderé, fait de charbon, ou autre braiſe ſans flâme, juſqu'à ce que les courges ſoient entiétement deſſechées. On écoule le pot, ou l'on ôte les courges avec un cuiller de fer percée, & l'on le fait paſſer à travers un linge groſſier.

Après cela on remet l'huile au pot bien nettoyée. On le porte chez un Maréchal ou Serrurier où il y ait une forge, ou ſi l'on n'a pas cette commodité, on fera aſſez de feu chez ſoi pour faire rougir du fer. On fait couper d'une barre de fer pur & non travaillé ſix petits carreaux de la largeur de deux travers de doigt, on les fait bien rougir, on met le pot dans une terrine, afin que s'il ſe caſſe, l'huile ne ſe perde pas: on éteint un deſdits carreaux rougis dans l'huile, & on y met le couvercle, afin de l'éteindre. L'huile étant un peu refroidie, on y en remet un autre & l'on fait rougir de nouveau celui qu'on a tiré, & ainſi de tous les autres qui doivent être rougis & éteints dans l'huile, chacun trois fois & voila l'huile parfaite, & en état de guérir la Pleureſie, le fer y ayant été éteint dix-huit fois.

USAGE. On fait bien chauffer un peu de cette huile, & on l'applique ſur la partie où eſt la douleur, le plus chaudement que le malade le peut ſouffrir. On y met un peu d'étoupes chaudes, & un linge chauffé par deſſus, avec une ligature, de ſorte qu'en ſe remuant, il n'ôte pas le remede de deſſus le mal; & s'il y a de la douleur de pluſieurs côtés, comme il arrive ſouvent, on fait l'onction par-tout; & ſi la douleur change de lieu, on change l'onction, & on la fait par-tout.

Si dans cinq ou ſix heures, le malade ne crache pas bien après la prémiere onction, ce qui arrive rarement, on vient à une ſeconde qui ne manque point d'ouvrir l'abcès, & de rendre la ſanté.

Ce remede a guéri des milliers de perſonnes deſeſperées, à Rome & à Turin, & a été donné au Public par un Religieux, qui en mourant, voulut que ſon ſecret fut public.

Autre remede.

Donnez au malade un verre de jus de bourrache, ou de celui de grateron; couvrez bien le malade pour le faire ſuer, & donnez-lui des bouillons. En Hiver, il eſt bon de mettre aux deux côtés & aux pieds des bouteilles d'eau chaude, ou des demi-bri-ques chaudes. Si la ſueur ceſſe avant que le malade ſoit guéri, réiterez le jus de bourrache ou de bugloſe. Si vous n'en trouverez pas, donnez ſix germes d'œufs frais pondus du même jour dans un verre de vin blanc, ou dans de l'eau de chardon bénit, ou de ſcabieuſe, ou de ſcorzonnere.

Autre remede pour la Pleureſie & la douleur de côté.

Il faut prendre le blanc de trois porreaux, les bien nettoyer, les envelopper dans du papier & les faire cuire ſous la cendre. Lorſqu'ils ſeront en bouillie, il les faut mettre en forme de cataplâme ſur le côté, avec un linge deſſus en quatre doubles & l'y laiſſer quelque-tems.

Autrement. Faites cuire deux ou trois porreaux entre deux plats, avec du beurre frais. Etant réduits en bouillie, étendez-les ſur de la filaſſe de chanvre, & non de lin, en forme de cataplâme, que vous ſaupoudrerez bien de gingembre, & que vous appliquerez ſur le côté, à l'endroit du mal.

Autre. Faites cuire un petit morceau d'encens mâle dans une pomme & mangez-la. *Voyez* COTÉ. *Mal de*)

Cataplâme excellent pour la Pleureſie.

Prenez du poivre & du gingembre en poudre, de chacun gros comme deux noix, mélez-les avec ſix blancs d'œufs bien battus, & ayant mis le tout ſur des étoupes, vous l'appliquerez ſur le mal.

Nota. Il ne faut pas mêler le poivre, ni le gingembre avec des glaires d'œufs, avant qu'on les ait étendues ſur le chanvre, mais ſeulement après. Il ne faut point les épargner, mais en employer une bonne quantité. Il ſeroit bon de renouveller ce cataplâme quatre fois différentes, de ſix heures en ſix heures. Si l'on n'a pas la commodité de le changer, il faudra le laiſſer vingt-quatre heures appliqué ſur le mal.

Autre très-experimenté. Il faut prendre de la verveine, la bien broier, l'étendre ſur une toile qui aura été couverte auparavant de pâte d'orge ou de ſeigle, & l'appliquer ſur la partie malade, puis mettre deſſus, du linge le plus doublé que l'on pourra. Après cela il faut mettre une brique le plus chandement qu'il ſera poſſible. Les blancs d'œufs peuvent être ajoûtés dans ce cataplâme. Il eſt excellent auſſi pour le mal de ratte; on l'applique ſur cette partie, quand elle ſouffre; il faut laiſſer ce cataplâme pendant vingt jours, & le renouveller vingt-quatre jours de ſuite, ou juſqu'à parfaite guériſon. On peut auſſi pour la Pleureſie, exprimer le ſuc de la verveine, puis l'ayant mêlé avec de la farine d'orge ou de ſeigle, l'appliquer ſur le mal, en forme de cataplâme.

Autre très-éprouvé. Prenez tous les blancs d'une douzaine ou deux de porreaux, coupez les en petites rouelles que vous pilerez dans un mortier, y verſant un peu de vinaigre pur. Après que ces blancs ſeront pilés, vous les étendrez ſur des étoupes de chanvre, pour en faire un cataplâme de la largeur d'une aſſiéte. Vous aurez du vinaigre dans un vaſe, vous y tremperez le bout du doigt, vous en arroſerez le cataplâme & vous le montrerez au feu; vous réiterez la même choſe pendant un demi-quart d'heure, vous laiſſerez un peu refroidir le cataplâme, de ſorte que le malade le puiſſe endurer; quand vous l'aurez appliqué ſur le côté malade, vous le banderez, avec des ſervietes & napes, & vous le laiſſerez pendant vingt-quatre heures, après ce tems vous l'ôterez. Mais il faut prendre garde de n'en pas reſpirer la vapeur, car on pourroit gagner le mal. Si on peut ſaigner le malade, ce ſera bien fait. S'il ne guerit pas la prémiere fois, il faudra lui mettre un autre cataplâme ſemblable à celui-ci.

Autre très-éprouvé. Mettez gros de sucre comme un bon œuf de pigeon, dans un verre de gros vin rouge; faites bouillir le tout dans un poëlon, ou autre vaisseau propre, sur un feu clair. Votre sucre étant dissous, froissez une feuille de papier, mettez-y le feu, faites brûler le papier au-dessus du vin, & ayant laissé tomber toute la cendre dans le poëlon, passez la liqueur par un linge, & faites la prendre chaude au malade, que vous aurez soin de bien couvrir, pour le faire suer. Ce remede convient à toutes les maladies qui demandent la transpiration.

Autre. Il faut prendre des amandes d'environ une douzaine de noix franches, qui sont longues & rouges au-dedans de la coquille, les broier, les méler avec du vin blanc & en faire prendre un verre au malade qui en sera guéri.

Autre remede infaillible. Prenez une once de suc de cresson aquatique ou de cresson des jardins récemment exprimé, autant de vinaigre rosat, une demi-once d'huile d'olive, & un scrupule de sel commun; mélez bien le tout ensemble & donnez le à boire au malade.

Autre remede excellent. Faites griller sur une pelle rougie au feu, environ une trentaine de cloportes, ensuite vous les réduirez en poudre, que vous mélerez dans un demi-verre d'eau cordiale de scabieuse, ou de chardon bénit, & vous ferez prendre ce remede au malade.

Autre. Prenez graine de lin & fleurs de camomille, ou de bouillon blanc, faites-les bouillir dans du lait, & ayant mis la décoction dans une vessie, appliquez la sur le côté. Ce remede soulage beaucoup le malade.

Autre. Hachez fort menu deux onces de tabac de Bresil, dont vous aurez ôté les côtes; ensuite faites le bouillir dans une chopine de vin rouge, avec gros comme un œuf de poix noire, faites consommer le tout jusqu'en consistance d'onguent. Formez-en un emplâtre, que vous appliquerez sur le côté & que vous y laisserez vingt-quatre heures.

Autre éprouvé par un fameux Médecin Italien. Vous réduirez de la chaux vive en poudre, puis l'ayant détrempée dans du miel, vous en ferez un cataplâme, en l'étendant sur de la filasse de chanvre, & vous l'appliquerez à l'endroit, où le malade sent la douleur. Aussi-tôt que le cataplâme est refroidi, il faut l'ôter, & en substituer un nouveau composé de la même maniere.

Autre. Pour faciliter la coction & la suppuration de l'humeur, faites bouillir huit onces d'huile d'olive, dans deux livres d'eau commune. L'eau étant consommée, vous tirerez l'huile du feu, & vous la ferez prendre au malade, à plusieurs fois. Ce remede lâche doucement le ventre. Il faut pour cette opération se servir d'un pot de terre vernissé.

Autre. Faites prendre au malade dans un bouillon, une bonne pincée de fiente de poule.

Autre. Pour soulager promptement le malade, appliquez-lui un cataplâme fait avec la lie de vin, & fleur de farine. Il faut étendre d'abord ce cataplâme sur une feuille de papier, & l'appliquer le plus chaudement qu'il est possible. Il est à propos de le couvrir ensuite d'une serviete bien chaude pliée en plusieurs doubles.

Autre. Ayant d'abord fait saigner le malade, vous lui ferez prendre une dragme de fleurs de buys réduites en poudre, mélées avec de l'eau de pavot rouge, ou de chardon bénit.

Autre. Faites prendre d'abord au malade la pesanteur de deux écus d'or de moutarde bien pulverisée, & delayée dans une chopine de bon vin blanc. Ce remede ne convient qu'aux temperamens robustes.

Le suivant est propre pour une personne d'une complexion foible & délicate.

Autre. Prenez douze glaires d'œuf, battez les bien dans de l'eau de chardon bénit, ou de scabieuse, & faites prendre ce mélange au malade.

Potion sudorifique dans la Pleuresie.

Faites préceder la saignée, & les autres remedes généraux, ensuite faites prendre au malade un verre de vin blanc, dans lequel vous aurez fait infuser une poignée de perce mousse, pendant douze heures.

Autre. Il faut délayer dans du vin, ou autre liqueur propre, le poids d'un gros de blanc de fiente de pigeon, & faire boire cette potion au malade. Ce remede est excellent pour la Pleuresie, & pour les chûtes.

Remede pour la pleuresie sans saigner.

Faites cuire un œuf frais pour prendre en coque, mettez-y le poids d'un liard de suie de cheminée, faites avaler au malade le tout ensemble, & qu'il se tienne au lit, ce remede le fera suer & il sera guéri.

Autre. Prenez le jaune d'un œuf crû, ayez pour un sou d'eau de vie, ajoutez-y une petite pincée de poivre ou de muscade rapée, battez-le tout ensemble, & avalez-le, cela vous fera suer & vous guérira.

Ce remede est aussi très-souverain pour toutes sortes de fiévres pourpreuses, petites veroles, & autres maladies pestilentielles.

Autre. Mettez infuser du soir au lendemain une crote de mulet dans un demi-setier de vin blanc. Faites passer l'infusion par un tamis ou linge fin. Le malade le boira en deux fois, à une heure ou deux de distance l'une de l'autre. Ce remede fait aussi suer.

Pleuresie. Voyez POULE *& les propriétés de cette volaille. Vin antipleuretique.* COTÉ. *Mal de)*

Ceux qui travaillent au plomb sont sujets aux coliques, & à devenir paralytiques, le mercure qui en sort causant des obstructions aux nerfs, ou sa substance même ayant à peu près les qualités du Mercure.

PLEYON. C'est la paille de seigle, longue & ferme, dont on couvre les petites salades sur les couches, & dont on fait les paillassons. On s'en sert aussi pour lier la vigne aux échalas.

PLO

PLOMB. C'est un métal pesant, luisant, noirâtre, sans ressort, & qui s'étend facilement sous le marteau. On le trouve dans les mines de France & d'Angleterre, d'où on le tire en forme de pierre qu'on nomme mine de plomb, ou plomb mineral; elle est difficile à fondre, mais aisée à reduire en poudre. On la met par morceaux dans un fourneau fait exprès, où l'on a menagé un canal, par où coule le Plomb, & s'il s'y rencontre quelque mélange de gangue, de roche ou d'argent, il reste avec le charbon. Le Plomb étant fondu, on le jette dans les moules, & on nous l'apporte en lingots auxquels on donne le nom de saumons.

Propriétés. L'on en tire un sel qui a de grandes qualités. Car six grains pris dans un verre de vin blanc guérissent en vingt-quatre heures la peste. Trois grains donnés de même pendant quatre jours soulagent les hydropiques. Six grains avec de l'eau de fumeterre, ôtent la colique, & guérissent la ladrerie. Si on l'applique extérieurement sous le perinée, il rend l'homme continent, & le mélant avec des eaux, ou quelques huiles convenables, il fait des effets admirables, soit sur des ulceres corrosifs, ou malins,

ou chancreux, ou sur des loupes, comme aussi il est souverain contre la pourriture de la bouche, contre les dartres, les pustules, les rougeurs de la face, les brûlures, les apostumes; fait revenir les chairs, ôte le feu volage en le mêlant avec l'eau de plantain ou de morelle; on s'en sert aux fievres quartes, aux douleurs de la rate, aux rougeurs des yeux, & aux gangrenes; & le mêlant avec quantité suffisante d'huile d'olive, ou de camomille, ou d'eau rose, il résoud les tumeurs, les duretés & les schirres.

On applique sur le perinée, des plaques de Plomb, pour appaiser les ardeurs de l'incontinence. Comme ce métal est extrémement froid la chaleur du corps en détache des parties subtiles, qui s'insinuant par les pores, embrassent les esprits qui circulent avec trop d'agitation, & en moderent le mouvement. C'est pourquoi on applique aussi du Plomb sur les abscès & autres tumeurs qui proviennent d'un Sang trop agité & trop bouillant.

Pour rendre le blanc de Plomb fin extraordinairement.

Prenez blanc de Plomb en écailles, choisissez le plus beau & broyez bien ces écailles sur la pierre, avec du vinaigre, & il deviendra noir. Alors prenez une terrine pleine d'eau, & lavez bien votre blanc, puis laissez le bien rasseoir, & versez l'eau par inclination. Broyez le encore avec du vinaigre, & le relavez, faites la même chose trois ou quatre fois, & vous aurez un blanc qui sera parfaitement beau, tant pour l'enluminûre, que pour la peinture à l'huile.

Pour dorer le Plomb, ou le fer blanc, & autre chose.

Pourvû qu'on applique la feuille d'étain par dessus. Prenez poix noire, huile de térébenthine deux onces, resine tant soit peu, faites fondre tout sur le feu, & faites en un vernis, que vous passerez sur l'ouvrage.

Pour faire or du Plomb.

Il faut mêler une livre de couperose Cyprienne avec une livre d'eau de fontaine; puis il la faut d'abord distiller par un feutre, après par lalembic, gardez l'eau pour votre usage. Cela étant fait, mettez une once d'argent vif dans un creuset sur le feu, & quand il commencera à bouillir vous y ajoûterez une once de feuilles d'or fines & vousles retirerez du feu, ce qui étant fait, prenez une livre de Plomb, le plus purifié & l'ayant fait fondre, vous y mêlerez avec une broche de fer auprès du feu l'or avec l'argent vif; & quand tout sera bien mêlé ensemble, ajoûtez y une once d'eau de vitriol & laissez le refroidir, vous aurez un or fin.

Purification du Plomb. Il le faut faire fondre au feu, le verser & l'éteindre en bon & fort vinaigre, le fondre encore une fois & l'éteindre en suc de chelidoine, puis en eau salée, aussi-tôt après en vinaigre, où il y ait du sel ammoniac, enfin il le faut faire fondre dans des cendres, le fondant toûjours auparavant au feu & il sera bien purifié. *Phallopius.*

Calcination du Plomb.

Faites bouillir du vinaigre bien fort sur un réchaud, & faites en recevoir la vapeur au Plomb, il se changera en une rouillure blanche, qu'il faut ramasser, & en former de petits pains. On peut verser le vinaigre peu à peu, sur une pelle rougie au feu. *Voyez* BLANC *de Plomb*. CÉRUSE.

Autrement. Faites fondre votre Plomb, dans un pot de terre qui ne soit point vernissé, & remuez toujours avec une spatule; le Plomb se réduira en poudre. Pour le rendre encore plus ouvert & plus propre à être pénétré par les acides, il faut donner un feu plus fort, remettre la poudre de Plomb dessus, & l'agiter avec la spatule, pendant une heure ou deux. Si vous lui voulez donner une couleur rouge pour la peinture, & en faire du minium, il la faut mettre pendant trois ou quatre heures au feu de reverbere. Pour faire le Plomb brulé, en latin, *Plumbum ustum*, on ajoûte une partie de souphre sur deux livres de Plomb; on met le tout dans un creuset, ou dans un pot de terre non vernissé, on y met le feu, & le Plomb reste changé en poudre noire.

Pour faire le sel de Saturne, ou sel de Plomb.

Mettez dans un grand vaisseau de verre, ou de grais, trois, ou quatre livres de céruse, ou d'autre calcination de Plomb, après les avoir réduites en poudre; versez par dessus du vinaigre distillé; jusqu'à la hauteur de quatre doigts & mettez le tout en digestion sur le sable chaud, pendant deux ou trois jours, ayant soin de remuer de tems en tems la matiere, laquelle étant reposée, vous verserez la liqueur par inclination; ensuite vous verserez encore d'autre vinaigre distillé sur la matiere, & vous ferez la même opération que ci-devant, & que vous réitererez jusqu'à ce que la matiere soit diminuée de moitié, ou environ. Alors vous mettrez toutes vos dissolutions dans un vaisseau de verre, ou de grais, & vous ferez évaporer à un feu lent, environ les deux tiers de l'humidité, ou jusqu'à ce que vous aperceviez une petite pellicule, qui se sera formée à la superficie de la liqueur. Alors vous ôterez tout doucement le vaisseau du feu, & vous laisserez reposer l'impreignation. Il se formera d'especes de cristaux blancs, que vous aurez soin de retirer; puis vous ferez une seconde évaporation, comme auparavant, & opérerez de la même maniere; ce que vous continuerez, jusqu'à ce que vous ayez retiré tout le sel de votre calcination. Il faut le faire sécher au soleil, & le garder dans un pot de verre, ou de fayance. Pour purifier le sel de Saturne, & le rendre plus blanc, on le fait fondre dans du vinaigre distillé, melé de quantité égale d'eau commune, puis on le filtre, & on le laisse cristaliser. On peut réiterer plusieurs fois cette purification. Outre les autres effets que produit ce sel, & que nous avons rémarqués plus haut, il est encore très-estimé pour les squinancies, & pour arrêter le flux surabondant des regles, des hémorroïdes, & de la dissenterie. On le prend intérieurement dissout dans l'eau de plantain, de centinode, ou de quelqu'autre appropriée. La dose est depuis deux grains jusqu'à quatre. On le mêle aussi dans les gargarismes, pour les maux de gorge.

Autre maniere de calciner le Plomb.

Faites fondre le Plomb dans une terrine, ou pot de terre non vernissé, & remuez le toujours avec une spatule. Cette opération est longue; pour l'abreger il faut mêler parmi le Plomb fondu, du charbon en poudre, & laver ensuite le Plomb calciné, dans plusieurs eaux.

Nota. Le Plomb brûlé ou réduit en poudre noire, suivant la maniere que nous avons marquée un peu plus haut, est astringent, dessicatif, & resolutif.

Pour rendre le Plomb sonant.

Prenez une quantité égale de salpêtre commun, de vert de gris, de tartre & d'antimoine. Mettez les en poudre séparément, mêlez les ensemble; faites fondre dans un creuset quatre fois autant de plomb, que le poids total de ces quatre drogues. Enfin jettez peu à peu dans le creuset toute cette poudre, en le recouvrant à chaque fois, laissez le tout encore un peu de

tems dans un bon feu, & versez le ensoite dans ce que vous jugerez à propos. Ce Plomb sera plus dur, plus cassant & rendra un son quand on le frappera.

Plomb. Blanc de) *Voyez* BLANC.

Plomb. Maniere de le façonner pour la chasse. *Voyez* CHASSE à l'article, saison ou l'ou peut chasser.

Plomb. Pour en tirer le Mercure. *Voyez* MERCURE.

PLOMB. Terme de chasse. Ce sont les balles de Plomb dont on se sert pour mettre dans le fusil.

PLOMBER. On dit en terme de pêche, *Plomber les filets*; c'est-à-dire, y attacher des Plombs pour les faire descendre au fond de l'eau.

PLOMBER en terme de jardinage. C'est presser & fouler la terre avec les pieds, pour l'affermir.

PLU

PLUME. Terme de Fauconnerie. Donner la Plume à l'oiseau; c'est lui donner une cure de Plome.

PLUIE. *Présages de la Pluie tirés du soleil.* Le soleil présage la Pluie, lorsqu'en se levant il est couvert d'une nûe, qu'il paroit couvert de taches, & qu'il se derobe de nous à moitié, ou bien lors qu'à la pointe du jour on voit plusieurs de ses rayons percer les nuées qu'ils couvrent. Si l'on voit que le soleil soit rouge, quand il se leve, c'est signe de Pluie, comme c'en est une marque assurée, lors qu'en même tems il paroit environné de longues rayes. Les couleurs différentes que le soleil montre en se levant, nous présage de la Pluie. Toutes les fois que le soleil se leve & qu'il paroit bleu, l'on peut dire que la Pluie n'est pas loin. Les nuées rouges, qui quelqoefois l'environnent à son lever, menacent infailliblement de la Pluie, pour le lendemain. Lorsque le soleil paroit pâle toute la journée, ou qu'il se montre petit & rond comme une boule, c'est signe de Pluie & de tempête; si-tôt qu'on voit des cercles obscurs & de couleur de terre autour du soleil ce sont des présages de Pluie & vous n'y serez pas trompé. Craignez aussi la Pluie, lorsque le soleil pendant la journée se montre dans une nuée noire, dans laquelle il se trouve pour lors enveloppé. Du moment que le soleil se couche avec de grands rayons tourné vers la terre, attendez vous à de la Pluie pour le lendemain. Si en se couchant ou autrement, il est caché d'une nuée jaune ou quelque peu rousse, c'est signe de Pluie. Lorsque le soleil à son lever se fait sentir plus âprement qu'à l'ordinaire, on peut compter sur la pluie, & produit le même effet, lorsqu'il se couche avec la même âpreté, & même aussi quand ses rayons lancent leur feu avec une pareille violence.

Présages de Pluie tirés de la lune.

Les marques que donnent la lune des changemens de tems, ne sont pas moins certaines que celles du soleil. Lorsque la lune paroit sur notre horison & qu'on lui voit les cornes obscures embrasser un air sombre & épais, c'est un signe de beaucoup de Pluie. Si la lune se leve pareillement le troisiéme jour qu'elle est nouvelle, ou au commencement du quartier & qu'elle soit noire, obscure, épaisse, pâle, bleue, livide, ou d'une couleur tirant sur le vert, on doit s'attendre à de la Pluie. Quand la lune est au plein, & que son globe est environné de quelque chose, c'est de la Pluie dont elle nous menace, pour lors nous voyons quelquefois la lune ceinte de deux ou trois ronds, & lorsqu'ils paroissent de couleur noire ou sombre, c'est que cet astre est embrouillé, on a indubitablement de la Pluie.

Il arrive quelquefois que vers le quatriéme jour de son renouveau, la lune ne paroit point du tout, & pour lors on peut pronostiqoer de la Pluie.

On remarque que, lorsqu'il pleut le prémier mardy d'après la pleine lune, tout le reste continue aussi.

Présages tirés des étoiles.

Quand les étoiles paroissent plus grosses qu'à l'ordinaire, c'est un véritable signe de Pluie, comme aussi, lors qu'elle semblent nébuleuses & obscures, lorsque le Ciel est sans nuages.

Présages tirés de l'air.

Le meilleur & le plos asûré pronostique de Pluie qu'on puisse tirer de l'air, & lors qu'il est plus chaud que la saison ne le demande; ce proverbe donne assez à entendre que lorsque le tems paroit pommelé, on peut esperer bien-tot de la Pluie. Si-tôt qu'on voit dans l'air des nuées blanches aller du côté de l'Orient, c'est signe de Pluie. Le signe de Pluie dont on puisse le moins douter, est quand on voit l'arc-en-Ciel sur deux eaux, qu'il semble boire dedans, ou qu'il paroit double.

Présages tirés du feu.

Du moment que le feu paroit bleu à la vûe, c'est une marque qu'on doit avoir de la Pluie, comme aussi lors qu'il soufle de lui-même; si l'on entend petiller les charbons & qu'on les voie jetter des étincelles, c'est signe de Pluie; quand aussi la fumée ne monte pas droit, ou que le feu ne veut pas éclairer, oo qu'il se couvre de ses cendres. On observe, lorsque le pot est au feu, s'il s'y attache dessous des charbons, ou qu'on y voie étinceller du feu, c'est signe de Pluie, si la méche de la lampe à peine à s'allumer & noircit en brûlant, ou se charge de champignons, ou bien que cette meche petille, ou que la fumée se répande ça & là, qu'elle ne monte pas droit, on ne peut esperer qu'un tems de Pluie.

Présages tirés des corps humains.

Il arrive fort souvent qu'on se trouve assoupi & extraordinairement las, sans que cet assoupissement ou cette lassitude proviennent d'aucune autre caose que de la pesanteur de l'air, & lors qu'on se sent ainsi, on peut dire qo'on aura de la Pluie. Les douleurs aux jointures, les douleurs & élancemens des parties qu'on a eu rompues, celles des cors aux pieds, & autres maux dont les corps ont été atteints, tout cela n'est qu'un présage de Pluie.

Présages tirés des animaux.

Lors qu'on voit les grues s'élever bien haut, c'est un pronostique de Pluie.

Si les bœufs ou les vaches levent la tête en haut & qu'ils regardent vers le Midy, qu'ils lechent leur ongle tout à l'entoor & se tirent vers l'étable en meuglant, on doit s'attendre à la Pluie.

Quand on voit voltiger les hirondelles le long des marais, des étangs, oo des rivieres & plus bas qu'à l'ordinaire, en criant, c'est une marque de Pluie.

On présagera toûjours de la Pluie, lors qu'on entend les grenouilles faire beaucoup de bruit à cause du mauvais tems qui doit arriver. Souvent les fourmis emportent leurs œufs du fond de leur demeure; & lors qu'on les voit travailler ainsi, il n'y a que de la Pluie à esperer.

Lorsque les corbeaux & les autres oiseaox vont par bandes, on ne manque point d'avoir de la Pluie. Quand la Pluie veut venir, on voit les oiseaux de riviere se lever, & battre les aîles avec de grands cris, tantôt se plonger & tantôt se couvrir sur la surface des eaux. On dit que la corneille appelle la Pluie, lorsque

se promenant seule, elle se met à crier. Quand les ânes secouent l'oreille roidissent leurs queues & se vautrent par terre, c'est signe de Pluie. Les vermisseaux annoncent la Pluie, lors qu'on les voit sortir de dessous la terre, de même que les crapaux, lorsqu'ils chantent dans les lieux élevés. Si les poules se mettent à couvert avec leurs poussins, ou si en grattant, elles se couvrent elles-mêmes de terre, si elles se battent l'une contre l'autre, on ne sauroit de toutes ces chuses que présager de la Pluie. Les pigeons pronostiquent la Pluie, lorsqu'ils s'élevent en l'air avec précipitation, & qu'ils s'en vont à leur colombier pour n'en plus sortir. Les coqs qui chantent, avant leurs heures principalement le soir, & les oyes qui crient, annoncent ordinairement la Pluie. Consultez le mot TEMS, vous y trouverez les différens présages du beau tems. *Voyez* encore l'article des PRÉSAGES.

PLUIE. Enduit qui résiste à la Pluie. *Voyez* ENDUIT.

PLUMES. Les hollander. *Voyez* HOLLANDER.

PLUVIER. C'est un oiseau passager, de la grosseur d'un pigeon, qui a des plumes jaunes, blanches & rougeâtres; son bec est noir, court, aigu, & un peu recourbé à l'extrémité. Il y a encore une autre sorte de Pluvier, qui est un peu plus gros, d'une couleur cendrée & marquetée de taches approchant de chatain. Son bec est aussi plus gros & plus long. Ils se nourrissent de mouches & de vers, c'est un bon manger, sur-tout à ceux qui sont sujets au mal caduc & à la retention d'urine; la chair de cet oiseau purifie le sang, & est propre à provoquer l'urine. Elle est légére, facile à digérer, d'un goût exquis, & délicat; mais elle se dissipe aisément, étant plus propre pour les délices de la table, que pour fournir une nourriture solide.

Instruction nécessaire pour ceux qui voudront prendre des Pluviers.

Les Pluviers sont en si grand nombre, qu'on en peut voir quelquefois passer plus de trente mille dans un même jour. Ces oiseaux vont toûjours par grandes bandes & volent depuis le matin jusques au soir. On commence à en voir à la saint Michel, ils se retirent à la fin du Mois de Mars. Quand il fait froid, ils vont chercher les pays proche de la mer, & lors qu'il dégele, ils cherchent les pays hauts, si bien qu'ils ne font autre chose que monter & descendre selon le tems qu'il fait. Lors qu'ils descendent, leur vol est au vent de mer, & lors qu'ils montent au vent de bise, ainsi que les gens du métier le nomment. Ils vont la plûpart du tems chercher leur pâture dans les terres ensemencées, & quand ils ont mangé, ils cherchent des eaux pour se laver le bec & les pieds qu'ils ont pleins de terre. Ils ne se perchent point pour dormir, mais ils s'acroupissent en quelque lieu éloigné des arbres & des hayes, où le vent ne souffle guére. Pendant la nuit ils s'écartent, courant de côté & d'autre après les vers de terre, ou achées dont ils se nourrissent, & pour ne s'éloigner pas trop les uns des autres ils font toûjours quelque petit cri. Ils se rassemblent tous au matin pour s'envoler, si-tôt qu'il est jour. Lors qu'en volant, ils en apperçoivent d'autres à bas, ils les appellent, & souvent se jettent parmi eux. Plusieurs sortes d'autres oiseaux aquatiques se mêlent aussi avec eux, principalement les vaneaux & les guignards qui sont de trois ou quatre sortes, & les guinettes.

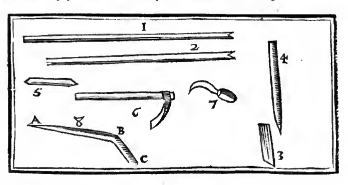
Les Pluviers sont plus faciles à prendre quand ils sont seuls, que lors qu'ils sont avec d'autres oiseaux.

Pour les faire venir aux filets, on se sert d'un ou de deux vaneaux vivans, qui sont attachés par les pieds & par la queue, que l'on fait voler, ainsi que je dirai ci-après, & d'une douzaine d'entes, qui sont des moquettes faites de foin ou de paille, couvertes de peaux de Pluviers, ausquels on met un piquet pour les faire tenir sur terre, comme s'ils étoient vivans. On a un ou deux filets, & plusieurs ustenciles que je décrirai ci-après. Il reste à vous dire que les Pluviers sont beaucoup plus faciles à prendre le mois d'Octobre, lors qu'ils arrivent, que pendant tout l'Hiver. Encore plus le mois de Mars, quand ils s'en retournent, parce qu'ils sont en amour. Lorsque le froid est long, il ne fait pas bon les chasser; mais bien par les froids entre-coupés, & par les pluies douces. Les vents de bise & de mer sont les meilleurs pour cette chasse, le vent de basse galerne n'y vaut jamais rien, j'expliquerai dans la suite le nom des vents, selon que les Preneurs de Pluviers les appellent.

Liste de tous les instrumens nécessaires pour tendre aux Pluviers.

Il faut avoir un filet ou deux, appellés rets saillans, les autres instrumens se voyent dans les figures suivantes.

Il faudra avoir deux perches marquées des chiffres 1. & 2. qui doivent être grosses comme le bras, & de différente longueur, l'une sera de neuf pieds trois pouces, & l'autre de neuf pieds, elles seront toutes deux un peu encochées par le bout plus menu, on les nomme en terme de l'art, les guêdes.



On le voit dans deux morceaux de douelle de tonneau, comme la figure côtée 3. Ils doivent être longs d'un pié, larges de trois ou quatre pouces, taillés par un des bouts en pointe, on les nomme les paletes.

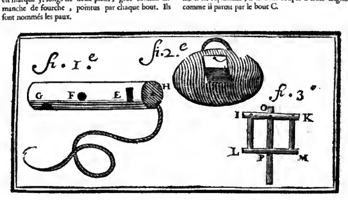
On aura deux bâtons semblables à celui qui est marqué 4. gros comme le pouce, longs de neuf pouces ou d'un pié, pointus par un bout. On les appelle sarrots.

Trois autres morceaux de bois, comme celui qui est marqué 5. longs de deux pieds, gros comme un manche de fourche, pointus par chaque bout. Ils sont nommés les paux.

Il faut une tranche de fer semblable à celle qui est marquée 6. dont le trenchant n'aura que trois pouces de large, elle aura la tête forte pour en coigner les paux.

Une serpe, ou gouet, ou bien un grand couteau représenté par le chifre 7.

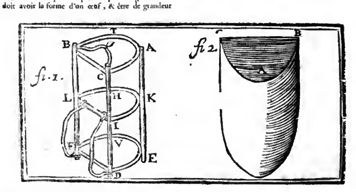
Un morceau de bois marqué 8. appellé billard, long de deux pieds depuis A, jusques à la lettre B, se terminant en pointe vers la lettre A. L'autre bout B C, sera long au moins d'un pié en recourbant, comme il est représenté, il le faut couper à trois angles, comme il paroît par le bout C.



On aura un sifflet pour appeller les Pluviers qui est représenté dans la figure prémiere, il est fait du gros os moulier de la cuisse d'une chevre, ou d'un puissant mouton, coupé par les deux bouts, de la longueur de trois pouces. Pour le faire en sifflet, on le remplit de cire par le bout H, jusques à l'ouverture E. Puis on fait un trou plat par dessous l'os, pour faire entrer le vent. Il faut faire un trou F au milieu, droit par-dessus, qui soit assez gros pour y ficher une petite plume à écrire, & un autre bien plus grand par le côté vers l'extrémité G, pour lui donner un son plus clair. Pour le pendre au cou, on le percera légerement au bout H, afin d'y attacher une ficelle.

Il faudra un panier représenté par la figure 2e. Il doit avoir la forme d'un œuf, & être de grandeur convenable pour y mettre trois vanneaux vivans. Il y aura une ouverture pour les faire entrer, & quelque chose pour le fermer, & une boucle ou corde pour le porter. Ce panier est appellé Bouroche.

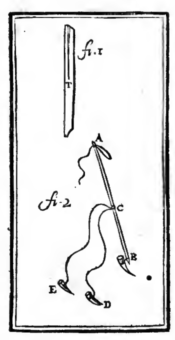
Deux ou trois petits travouillets, tels qu'est celui de la figure 3e. Ils servent à plier la ficelle dessus, ils se font de deux morceaux de bois I K, L M, larges d'un demi-pouce, & longs de six pouces, lesquels sont percés proche des bouts pour y ajuster deux bâtons I L, K M, moins gros que le doigt. On percera les deux morceaux de bois plats dans le milieu P O, afin d'y mettre un bâton P O, sur lequel les autres bâtons tourneront bien à l'aise, comme la figure le fait voir.



On doit avoir un panier, ou pour mieux le nommer un vaisseau de toile nommé charote, qui sert à mettre les entes. Les oiseaux morts que l'on a pris, les ficelles & autres ustenciles nécessaires. Il se fait,

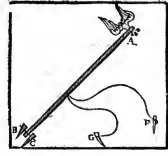
comme vous le voyez dans cette figure, de trois morceaux de bois quarrés B F, C D, A E, longs de deux pieds, d'un pouce & demi d'épaisseur. Ils sont percés en trois endroits d'un trou, gros comme le pouce, L'on prend trois autres gros bâtons longs de trois pieds, qu'on plie en arc, qu'on fait entrer dans les trous du milieu I jusqu'à la moitié, puis on fiche l'un des bouts dans le trou K, & l'autre dans le trou L, lesquels on arrête avec de petits coins de bois. Il faut passer les deux autres du haut & du bas de même façon, & mettre trois autres bâtons T H V, longs de dix-huit pouces, entre les deux morceaux de bois B F, & A L, qui entreront dans les trous faits exprès pour tenir le reste en état. Il faudra attacher deux sangles, courroyes, ou cordes au bâton L I, du milieu, & les autres bouts seront mis avec des boucles au pieds F & D; ou bien comme font quelques Preneurs de Pluviers, il faut lier une corde longue de deux pieds, à un bout à la lettre B, & l'autre à la lettre C, & quand on le veut charger, on ne fait que passer les guêdes par l'ouverture, ce que fait la corde, & on charge la charote sur son épaule.

Lorsque le tout sera disposé de cette façon, on le couvrira de toile neuve ou grise, comme on le voit dans la seconde figure, à laquelle vous laisserez un morceau de toile par dessus A B C, qu'il faudra coudre autour d'un arçon de bois qui servira de couverture, ou couvercle, comme seroit celui d'un coffre, de cette façon la charote sera prête à servir.



Quelques-uns se servent d'un pipeau représenté par la prémiere figure pour appeller les vaneaux. Ce pipeau n'est autre chose qu'un petit bâton, moins gros que le petit doigt, long de trois pouces, fendu par le bout, jusques au milieu T, pour y mettre un morceau de feuille de laurier, & contrefaire le cri du vaneau.

Outre cela, on a deux verges de meute semblables à celle de la seconde figure, qui est une petite baguette longue de deux pieds & demi, bien droite, legere & menue, ayant au gros bout B, un piquet long de trois ou quatre pouces, attaché avec une ficelle assez proche de la verge, on lie au milieu C ou pour le mieux, un peu plus proche du gros bout, deux ficelles longues de deux pieds chacune, avec deux piquets D, & E, de même grandeur & grosseur que l'autre B. On attache une autre petite ficelle, qui n'est gueres forte, au petit bout A de la verge, dont un bout est double, & fait comme une boucle pour passer au bout du vaneau, & l'autre simple beaucoup plus longue pour en attacher la queue.

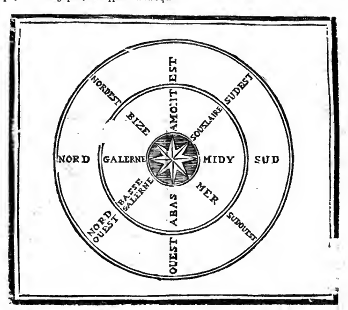


Il faut encore une autre verge de huau, comme on le voit dans cette figure, longue de quatre ou cinq pieds, & un peu forte, à laquelle on attache des deux côtés du gros bout, deux piquets B C, gros comme le petit doigt, & longs de six pouces, & à dix-huit pouces plus loin deux ficelles de deux pieds & demi de longueur, avec chacun un piquet F, & G au bout, de même grandeur que les deux autres, il reste maintenant à dire comment on doit préparer le lieu pour tendre.

Des vents qu'il faut observer pour tendre les filets.

Si vous désirez prendre des Pluviers, ou autres oiseaux aquatiques, vous devez commencer à faire provision de filets & ustenciles nommés ci-devant, & connoître les vents, afin de faire par avance des formes à tous vents, & tendre des côtés d'où ils viendront, parce qu'il faut nécessairement que les filets soient tendus du côté du vent, pour verser avec le vent; car les oiseaux passant par dessus, ou se voulant asseoir dans la forme, portent toûjours la tête à l'opposite du vent. C'est pourquoi il faut absolument que les filets tournent avec le vent, vous la voyez dans une des figures suivantes qui représente le filet tendu du vent d'Amont, ou d'Orient : c'est-à-dire, que le vent vient du côté d'Orient, par conséquent les oiseaux porteront la tête de ce même côté, aussi le filet versera du côté d'Occident, & comme je ne veux pas changer les termes de l'art, j'en ai fait un avertissement au commencement de ce discours, afin qu'on les puisse concevoir & s'en ressouvenir dans la lecture de ce traité, d'autant que les huit vents que j'ai déja dit être nécessaires de connoître pour tendre, pourroient n'être pas entendus de tout le monde par les noms vulgaires des Preneurs de Pluviers, j'ai fait

faire la figure que vous voiés, qui comprend les huit vents principaux, nommés en termes ordinaires, rapportés vis-à-vis les noms usités en la Géographie, & marqués dans le plus grand espace, ou dernier cercle & les vulgaires sont marqués dans le petit. Par exemple, dans la Géographie, nous appellons le vent qui vient ou souffle du côté auquel le soleil se leve, l'Est qui est marqué dans la figure au grand cercle. Vous voyez dans le plus petit espace Amont qui est le nom vulgaire des Pécheurs, lequel se rapporte au nom Géographique Est, & ainsi des autres vents.



Quand vous ferez les formes, il ne sera pas besoin d'attendre qu'il fasse dn vent de chaque côté, il suffira que vous sachiés à peu près les endroits où ils sont placés. Ce n'est pas une chose absolument nécessaire que les formes soient directement dressées, au vent, il faut s'accommoder selon que l'endroit le peut permettre, quelquefois un peu plus à gauche, ou à droit, pourvù que le vent venant, par exemple, droit du Midy, la forme ne soit pas de mer tirant vers abas, ou de souslaire tirant vers Amont. Autrement il arriveroit que les oiseaux en volant suivroient le long du filet & n'iroient pas de travers, de sorte qu'il seroit difficile d'en prendre. De plus en tirant la corde pour les prendre, le vent pousseroit le filet de long, & l'empêcheroit de s'étendre en large, comme il doit faire.

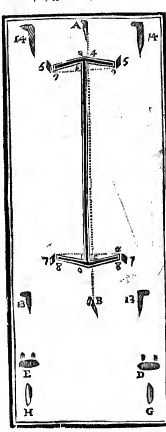
Pour faire les formes pour tendre les filets.

Il faut tendre aux Pluviers dans de grandes prairies, ou dans les campagnes de bleds verds, dans lesquelles il n'y a ni arbres, ni hayes, & qu'elles soient au moins éloignées de trois cens pas, du lieu où l'on veut tendre. Pour ce qui est des prairies, il sera meilleur de tendre proche de l'eau, à cause comme j'ai déja dit, que les oiseaux la vont chercher pour se laver, lors qu'ils ont marché dans les terres labourables. Il faudra prendre garde que le lieu où sera faire la forme, soit plus bas que l'endroit de la loge, ou du moins égal. Pour y travailler jettez les yeux sur la figure qui est ici répresentée.

La figure qui répond au discours suivant est à la colomne suivante.

Supposés que la table représente la figure de la prairie, & que le lieu où se doit faire la forme, soit depuis la terre A, jusqu'à B, & que depuis la lettre B jusques à E, soit l'espace qui doit être entre la forme & la loge, supposés encore que le vent soufle du midi, ayez une ficelle de quatorze ou quinze pieds de long, & l'attachez à deux piquets A B. J'ai fait la ligne ponctuée A B exprès pour représenter cette ficelle que vous ficherés en terre pour tracer le liz, qui est la place du filet. Vous prendrez ensuite le billard A 8 B C, dessiné dans une des figures précedentes, & vous en frapperez la terre par le côté triangulaire, comme si vous le vouliés couper. Vous ferés la même chose en suivant tout le long de la ficelle jusques à douze toises de longueur, que contient le filet qu'on y doit tendre. Ce Billard fera une place en terre, comme feroit la goutiere d'une maison, qui ne doit pourtant avoir que deux ou trois toises de large. Quand le liz sera fait, il faudra ôter la ficelle d'auprès, & vous prendrez la plus courte des guedes marquée 2. & dessinée dans les figures qui représentent les ustenciles. On couchera à bas le petit bout au bord du liz 1. & le gros au nombre 8. non pas tout droit, mais de côté en tirant au dedans de la forme, de sorte qu'il s'en faille environ deux pieds qu'elle ne soit droite, comme il se peut voir par la ligne ponctuée qui traverse du chiffre 1. à 7. laquelle est droite, & non pas la li-

gne 8 O, qui représente la guède. Cette guède étant couchée, mettés une main dessus pour la tenir arrêtée, & de l'autre vous tracerés avec le doigt des deux côtés tout le long & par le bout, fichant dans la terre le bout de la serpe ou couteau marqué 7. dans les figures précedentes, vous la couperés suivant la tracé, avec la tranche marquée 6. Vous creuserés & emporterés l'espace qui est entre les traces ou lignes a t 8 o, commençant au bout t, & finissant au chiffre 8, toûjours en creusant, de sorte que cet espace soit plus profond au bout 8 de quatre ou cinq pouces, afin que la guede puisse être tout-à-fait cachée dans la *garriere*, c'est ainsi que j'appelle cette place creuse.



Quand elle sera faite, portez l'autre plus grande à l'autre bout du liz & couchés-la de même façon à 3. 9. pour faire sa place ou garriere semblable à l'autre. Après quoi on prendra les pallettes marquées 3 qu'on fichera en terre au bout de chaque garriere 8 & 9. Pour empêcher que les guèdes poussées par la roideur de la corde du filet, n'entrent dans la terre, l'on fichera aussi en terre au bord des garrieres à demi-pié du liz, les sarrots aux endroits marqués des chiffres 13. Il les faut piquer de biais dans le bord de-delà, & non de deçà; parce qu'ils servent pour empêcher que les guèdes ne s'en retournent, quand le filet est étendu, si ce n'est, lorsque l'on tire la corde, & si on les piquoit deça sur les lignes 9 b & 8 o, il seroit impossible de faire jouer le filet, car plus on tireroit la corde, & plus les guèdes se rangeroient sous les sarrots.

La forme étant achevée, vous porterés fort loin toute la terre, qui sera ôtée des garrieres, en laissant sur les bouts 5 & 7, un morceau gros comme les deux poings, pour donner le saut aux guèdes. Cela étant fait, la forme sera en état de servir.

Si vous faites encore deux autres garrieres 2 8, & 4 9, de l'autre côté du liz à l'opposite des prémieres, la forme vous servira pour deux vents contraires, sçavoir pour celui du midi & pour celui du septentrion, ou galerne. De cette façon, il ne faudra que quatre formes pour les huit vents principaux; car celles d'amont & d'abas seront ensemble; de midi & de galerne, de soustaste avec basse galerne, de mer avec la bise.

Il reste à ficher les paux aux endroits nécessaires, le prémier qui est le pau de derriere marqué 1 4, sera piqué à sept ou huit pas du bout du liz 3 4, & à côté comme environ demi-pié plus loin que la palette 9. Le second qui est le pau forceau marqué 13, doit être cogné en terre à six ou sept pas du bout du liz 1 2, & à côté comme environ un pié & demi plus loin que la palette 8; & le dernier H, sera mis en terre derriere la loge à une toise plus loin, vis-à-vis des deux palettes 8 9; mais si on veut tendre du vent de galerne, il faudra arracher ces paux & les tourner de l'autre côté de la forme, les posant à même distance qu'il a été dit aux endroits marqués des mêmes chiffres, & le pau H sera aussi transporté à la lettre G, la loge E à l'endroit F, & le tout sera en état.

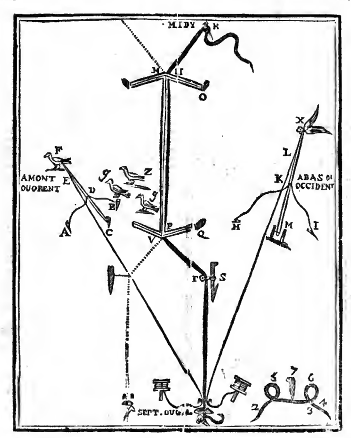
Comment il faut tendre les filets & disposer le harnois, ou l'équipage.

Si vous désirez prendre des Pluviers, soyés du matin sur le champ avec tout le bagage nécessaire, & tendés ainsi qu'il est enseigné par la figure suivante qui est une simple forme du vent d'amont.

La figure qui répond au discours suivant est à la page suivante.

Afin de ne rien embarrasser, il faut mettre les guêdes dans les garrieres; prendre le filet sur le bras gauche, s'en aller au paû de la loge, distant de la forme d'environ quinze ou seize toises, y mettre la boucle, qui est au bout de la corde du filet, & marcher à reculons vers la forme, laissant tomber la corde tout au long, & lorsque vous serés au pau forceau S, il faudra y attacher la corde de la poulie T, de façon que la poulie soit en ligne droite des deux palettes Q O, & reculer toûjours le long du liz en laissant couler le filet à bas. Quand on sera au pau de derriere R, l'on tirera la corde jusqu'à ce qu'elle se trouve droite, & pour lors il faut l'attacher au pau, de sorte qu'elle ne puisse couler.

J'ai trouvé à propos de représenter une figure pour montrer comment se fait le nœud de la brosse. Supposés, que le piquet 7. soit le pau, auquel vous désirés lier la corde 2. 4. prenez-la d'une main par l'endroit marqué 1. & rapportés-le brin 2. par-dessus pour former la boucle 5. qu'il faut passer sur le piquet 7. Puis faites un autre boucle 6. à laquelle le brin 4. soit passé par-dessus le piquet après la premiere, & tirés ensuite les deux bouts 2. & 4. Le nœud sera bien fait & il rompra plûtôt que de se defaire: il est nécessaire de le savoir faire pour bien tendre les filets aux Pluviers.



Quand le bout de la corde du retz sera ainsi attaché, il faudra lever la guède P Q, & mettre son gros bout dans le bout Q de la garriere, & prendre la corde du filet, la tirer vers le liz, puis la faire entrer dans la coche qui est au petit bout de la guède, & la faire tenir par une personne, s'il y en a avec vous : sinon logez-la dans la garriere, sous le farrot P. Piquez le bout pointu du billard, dans la terre par dessus, pour la tenir, tandis que vous irez à l'autre guède N O, où vous mettrez aussi la corde dans la coche du bout M. Il faut qu'elle soit si ronde, que l'on ait de la peine à la cocher, ce qui étant fait, vous logerez la guède dans la garriere sous le farrot N. Vous ôterez le billard de dessus la guède V Q. Vous ferez entrer tout le filet dans le liz, ensorte qu'il soit caché sous la corde ; & vous planterez les entes des pluviers & de vaneaux, commençant par celles des pluviers marquées de petits o o o, que vous disposerés en cette sorte :

Si le vent ne souffle pas dr it d'amont, & qu'il soit un peu vers soullaire, la premiere ente marquée de la lettre Z, sera à un demi-pié du liz, & à huit ou neuf pieds du bout V. & les autres toutes arrangées ; telles que vous les voyez à deux, ou trois pieds, les unes des autres : les premieres de celles qui sont dans le derriere de la forme, seront éloignées du liz de neuf pieds.

Si au contraire le vent tiroit du côté de la bise, il faudroit que les entes fussent plus loin du bout V, de six autres pieds, à cause que les oiseaux portent toûjours la tête dans le vent, & comme ils passent ordinairement au-dessus des entes, c'est-à-dire, entre les entes & le pau derriere R, il se peut rencontrer qu'ils passeroient par dessous la corde ; car le filet se racourcit du tiers, lors qu'il est détendu, & de la moitié, quand le vent est fort.

Lorsqu'il ne fait guere de vent, on met les deux tiers des entes au derriere du filet, & au contraire si le vent est fort, on n'y en met que le tiers : & le reste devant, à cause que les pluviers se posent à côté des entes.

Pour ce qui est des vaneaux, on ne les mêle point

parmi les pluviers ; il faut les mettre à côté, & fort proche des garrieres ; ils sont marqués des petites lettres g g.

Quand toutes les entes sont plantées, on pique les verges de meutes, si on en veut mettre deux, on en pique une devant, & l'autre derriere, mais quand on n'en met qu'une, elle se pose au derriere en cette sorte :

Faites entrer en terre le Piquet C, qui est attaché au gros bout de la verge, & tenant le petit bout F, regardez s'il est au droit de la loge, & y étant, tenez-le à un pié de hauteur pendant que vous ficherez en terre les deux piquets A B. Puis vous y attacherez un vaneau vivant, à qui l'on met la boucle de la ficelle au pié, qui doit être assez longue, afin qu'il ne se blesse pas, & posant la queue sur le bout de la verge, on l'y attache avec une autre ficelle ; & prenant un des travouillets, il faut lier le bout de la ficelle qui est au-dessus au quart de la longueur de la verge à l'endroit marqué E, & pour porter le travouillet dans la loge. Si l'on veut mettre deux vaneaux en meute, il faudra placer l'autre de même façon au devant de la forme.

Le haut doit être placé à 3. ou 4. toises loin du liz, & environ une toise au-dessus des dernieres entes. Pour le placer, il faut prendre la verge, & ficher en terre les deux piquets qui sont attachés au gros bout M ; de sorte qu'elle se puisse mouvoir, ainsi qu'un essieu de carosse, entre ses deux roues. Prenez le petit bout X, levez la verge presque toute droite, de sorte qu'elle soit vis-à-vis de la loge, & fichez en terre les deux piquets H I, qui sont liés aux bouts des ficelles ; après cela attachez le bout de la ficelle d'un des travouillets au milieu L de la verge, & portez l'autre bout à la loge. Le huau s'attachera au bout X de la verge, il le faut poser à bas, & couvrir de quelques brins d'herbe, ou de chaume, afin qu'il ne soit point apperçû des oiseaux, qui s'en épouvanteroient.

Ce huau n'est autre chose que deux ailes d'un milan, ou d'une buse, qui sont liées avec trois ou quatre sonnettes de chasse, au bout de la verge qui font l'effet que je dirai ci-après.

Quand le tout sera ainsi tendu, il faudra accommoder la loge, qui est faite de quelques branches piquées en terre avec du chaume proche, & les panters par derriere dans le dedans de la loge, qui ne sera pas plus haute de trois pieds, & sans être couverte d'aucune chose, mais seulement faite comme une haye tout autour de la personne, qui ne doit pas être habillée de blanc, ni d'autre couleur éclatante, cette loge est aisée à comprendre sans qu'il soit besoin d'en faire la description, on la peut voir dans les figures suivantes qui représentent deux filets tendus qu'un homme seul peut faire jouer, ou détendre sans sortir de la loge. On fait un siege avec un gazon large d'un pié & de 4. ou 5. pouces d'épaisseur, lequel se met dessous la corde à l'endroit marqué C, où les cordes se croisent, & d'où l'on peut toucher aux poignées, f g. Pour tirer les filets, il faut mettre sur le gazon par-dessous la corde une poignée de chaume pour l'empêcher de pourrir & en mettre une brassée à terre dans la loge pour la tenir plus nettement & sechement. On fera deux trous en terre d e, tout proche les cordes, & à côté des poignées pour y placer le talon du pié, afin d'avoir plus de force à tirer les cordes, & faire détendre les filets. Toutes ces observations se doivent faire aussi bien pour un filet seul, que pour deux.

Pour faire les formes pour tendre deux filets ensemble.

Celui qui voudra tendre deux filets pour les faire jouer d'une même loge, seroit assez empêché à moins d'avoir vû faire les formes, ou de s'instruire par le discours suivant : voyez les deux filets tendus, représentés dans les figures ici jointes.

La figure qui répond au discours suivant, est à la page suivante.
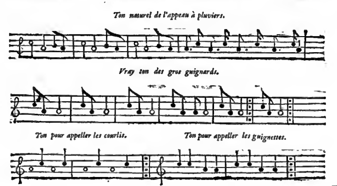
Faites la premiere forme comme il a été enseigné ci-dessus, puis prenez une longue ficelle représentée par la ligne ponctuée K I, laquelle il faudra attacher d'un bout au piquet M. comme environ deux ou trois pieds, à coté du piquet Y, & l'autre bout au piquet H ; de sorte que l'endroit K de la ficelle soit éloigné de cinq ou six toises du bout de la garriere O, quand elle sera arrêtée à la guêde la plus courte d'un bout à la lettre K, & de l'autre à Q. Portez la plus grande à dix ou douze toises plus loin à la lettre I, à un demi-pié proche de la ficelle, & l'autre vers L. Laissez les couchées à bas, & piquez une autre ficelle représentée par l'autre ligne ponctuée S T, qu'il faut tenir roide, & avec le billard ; on fera le liz Q P. Après quoi on taillera les garrieres, y ajustant les palettes & tarrots ; ainsi qu'à l'autre forme. On fera, si l'on veut cette forme à deux vents, y faisant les garrieres V X Z R, à l'opposite des autres ; dans lesquelles on mettra les guêdes, quand on voudra changer de vent, il faudra aussi tourner les cordes, & transporter la loge : par exemple, ces deux figures montrent les deux filets tendus du vent d'abas. Supposez donc qu'il soit changé & tourné d'amont, il faut prémierement mettre le bout de la corde M, à la lettre b ; le pau forceau A, au petit p ; & le pau derriere H, à la petite m ; la guêde K, à la lettre X ; l'autre I, à la lettre V ; de cette maniere le filet se trouvera tendu du vent d'amont. On changera l'autre filet de même, mettant la corde Y au petit a, le pau forceau au petit o, & celui de derriere à la lettre n, tournant aussi les guêdes, & faisant un siege bas à la petite h, dressant la loge tout au tour comme elle étoit pour l'autre vent, les deux lignes ponctuées a h i n, & b h p m, font clairement voir le changement de vent, ou la maniere dont seront tendus les filets lorsqu'ils seront tournés. Il faudra pareillement tourner & changer les entes & les meutes. L'on met deux ou trois entes au devant du premier liz, avec un vaneau ou meute, & un autre derriere de la derniere forme, & le reste des entes au devant du liz P Q & le huau, & au derriere du dernier filet. Il reste maintenant à vous instruire de la maniere d'appeller les oiseaux.

Pour appeller les Pluviers & les faire venir aux filets.

Quand tout l'équipage sera en état, on s'asseoira dans la loge ayant le sifflet pendu au cou, l'oreille & la vûe en l'air, regardant de côté & d'autre, & d'abord que vous entendrez ou verrez quelque chose, prenez le sifflet & appellez. Il faudra, pendant que vous sifflerez, faire voler les meutes de fois à autre, parce que les oiseaux s'approchent facilement, quand ils apperçoivent remuer les meutes, & voyent les entes, qu'ils croyent être en vie, aussi bien que les vaneaux. Lorsque vous les verrez venir à vous prenez garde de ne pas faire voler les meutes, car ils connoîtroient que ces vaneaux seroient attachés ; il ne faut pas aussi les appeller si fort, comme lorsqu'ils sont éloignés, mais diminuer le bruit du sifflet pour le moins de moitié.
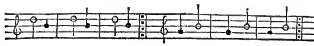
J'ai noté les tons qu'il faut donner au commencement, il est bien difficile de les faire entendre au naturel, prenez garde à ceux qui voleront & siffleront en passant par-dessus vous, & tâchez de les imiter, cela se peut facilement, ayant un vaneau vivant en meute ; car si peu que l'on siffle en faisant meute, ils approchent. Pour les faire venir, tenez la ficelle du va-

neau de la main gauche, le ſifflet de la droite, & mettant le prémier doigt ſur le trou du milieu, vous entonnerez les tons qui ſont marqués dans la ſeconde de ces figures, ſelon l'oiſeau que vous verrez.



Ton

Ton approchant du vaneau mâle. *Ton de la femelle du vaneau.*



On doit toûjours feindre l'appeau, tant aux autres oiseaux qu'aux Pluviers, lors qu'ils sont proche des filets, & tenir la corde du filet de la main gauche, toute prête à tirer quand les oiseaux seront prêt à passer par-dessus, ayant la tête dans le vent, car s'ils passoient à convent, il ne faudroit pas tirer le filet, quand même ils seroient tout au rés de terre. Lorsque vous les verrez venir assez bas, & qu'ils commenceront d'approcher à trois toises de la forme, laissez aller le sifflet, & portez les deux mains à la corde pour la tirer avec force, quand les premiers seront entre les deux palettes K I; & si vous voyez qu'ils soient élevés plus de huit pieds au-dessus de la terre, il faut les laisser passer, ils repeendront le tour; car ils passeront souvent dix fois sans être à bonne portée. Le plus souvent ils se posent à bas loin des formes; quand vous vous appercevrez qu'ils le voudront faire, il faut tousser pour les en empêcher, si nonobstant votre bruit ils s'asseoyent, alors il faut qu'une personne les aille faire venir, c'est pourquoi il est bon d'être toûjours deux, quand ce ne seroit qu'un petit garçon de huit ou dix ans, lequel doit sortir par le derriere de la loge, & s'en aller faire un grand tour par derriere les Pluviers qui sont assis; & se tenant courbé comme une bête qui paît, il les approchera peu à peu, allant de côté & d'autre sans s'arrêter, & lors qu'ils troteront ou marcheront, il les conduira doucement jusques à deux toises du liz, puis jettant son chapeau en l'air ils s'envoleront par-dessus le filet, que vous tirerez pour les prendre. Il faudra y courir promptement, leur crever la tête, les ôter du filet au travers des mailles pour retendre vitement, & ramasser toutes les plumes qui se rencontreront à terre. Si le filet étoit lâche, on le bandera en détachant la corde du pau de derriere pour la tirer & remettre après dans son lieu. Il arrive quelquefois que les oiseaux se jettent au devant du liz, on les doit troter & faire repasser par-dessus dans la forme; lorsqu'ils y seront, l'on fera le tour par derriere pour les faire lever.

Quand il viendra des guinettes, qui sont des oiseaux un peu plus gros que des alouettes; ne vous amusez pas à les tuer les unes après les autres, mais frappez dessus à grands coups de chapeau, comme si c'étoit des mouches, parcequ'elles passent bien vite au travers du filet qui a les mailles grandes. Vous en mettrez quelquefois dans les rets plus de cinq cens tout d'un coup, & cependant il n'y en demeure peut-être pas trente.

Lorsque vous aurez deux filets tendus, si vous voyez que les oiseaux soient un peu trop hauts à l'abord du prémier filet, attendez-les à venir au second, quelquefois ils se posent entre les deux filets, ne vous pressez pas de tirer; mais tenez seulement la corde du devant, pendant que votre homme les ira faire lever, car ils se levent souvent d'eux-mêmes. Quand vous voyez venir une grande bande de Pluviers ou autres oiseaux qui sont écartés, il faut que votre compagnon tienne la ficelle du huau prête à la tirer, lorsque les premiers oiseaux de la bande volant bas, seront à une toise près du liz; car si-tôt qu'ils appercevront le huau, les derniers passeront les premiers & tous se baisseront à un pié près de la terre, si bien qu'on prend souvent toute la bande de sept ou huit douzaines, mais il faut que les deux hommes s'entendent bien. Ce huau ne se doit point tirer que les oiseaux ne soient tout au moins à sept ou huit pieds proche de terre, ou bien plus près, parce qu'ils auroient passé le liz avant que de fondre en bas.

Chasse aux Pluviers avec le fusil.

Rien n'est moins embarrassant que de chasser aux Pluviers avec le fusil. Il faut seulement avoir un huau, ou quelques entes de Pluviers, ou de vaneaux, pour leurrer ceux de ces oiseaux qu'on veut tirer. Ayant mis cet attirail dans la bouroche, on s'en va dans une prairie, ou dans une plaine; on y fait une loge de branches d'arbres, ou bien on se met derriere un buisson, s'il y en a, à quarante ou cinquante pas de l'endroit, où l'on veut présenter le leurre. La loge étant faite, on plante les entes, & le huau à l'endroit susdit, & l'on y attache des cordes qui s'étendent jusqu'à la loge, par le moyen desquelles le chasseur fait jouer les ressorts, & donne aux entes le mouvement nécessaire pour faire descendre les Pluviers. Le chasseur ayant tendu, & s'étant placé dans la loge, doit écouter attentivement, & avoir les yeux attachés du côté, où il croit que doivent venir les oiseaux. Il lui sera d'autant plus facile de les découvrir, qu'ils volent toujours le nés au vent; car il n'a qu'à prendre le dessus, il ne sauroit manquer de les appercevoir. Aussi-tôt qu'ils paroissent, il doit les appeller avec le sifflet, & un de ceux qui sont dans la loge avec lui (car pour cette chasse, il faut être plusieurs) doit faire mouvoir en même-tems les entes, & le huau. Le son de l'appeau, & le mouvement des entes feront infailliblement descendre les Pluviers, & alors un des chasseurs prenant son fusil à la main, & marchant courbé, à peu près comme une vache qui paît, prendra un tour pour aller par derriere les Pluviers, en tournant tantot d'un côté & tantôt d'un autre, pour les amuser & ne les pas épouvanter, & quand il sera assés près des oiseaux, & qu'il les verra ramassés comme en un tas, il lachera son coup, qui sera suivi aussi-tôt de celui de son compagnon, qui tirera les Pluviers dans le moment qu'ils auront pris la volée; l'un & l'autre de cette maniere en pourront faire un grand abbatis. Après cela ils changeront d'endroit, & iront tendre leur piege dans quelqu'autre qui leur paroîtra favorable. Ainsi il n'est point nécessaire de faire une loge en forme, il suffit de planter quelques branches d'arbres, pour se cacher par derriere; ces mêmes branches peuvent se déplanter après la chasse, & se transporter dans les autres endroits qui paroissent propres. *Voyez la figure.*

La figure qui répond au discours précedent est à la colonne suivante.

On prend aussi les Pluviers de nuit, à la faveur du feu, & pour cela on va dans les chaumes d'avoine, & le long des chemins; deux des chasseurs trainent un filet. On marche sans bruit ayant toûjours l'oreille au guet, & l'on se conduit de la même maniere que pour prendre les perdrix. *Voyez* PERDRIX *au Titre, comment les paysans prennent les perdrix avec le traineau.*



Aussi-tôt qu'on présente du feu aux Pluviers, ils étendent l'aîle, & se ramassent les uns contre les autres. On les approche aisément, & si l'on n'a pas de traineau, il faut être deux ou trois, avec chacun un fusil chargé à menu plomb, se toucher du pié l'un l'autre, afin de se donner le signal de tirer tous en même-tems, & pour lors on en tue une grande quantité. Quand on veut se servir du traineau, il faut cacher la lumiere aussi-tôt qu'on a apperçû les Pluviers.

Maniere d'apprêter les Pluviers pour les servir sur table.

On les fait ordinairement rotir à la broche après les avoir piqués de menu lard, & quand ils sont cuits, on les assaisonne de jus d'orange, de sel, de poivre blanc & de eiboule, puis on les sert. On apprête encore les Pluviers comme les beccasses, excepté qu'il les faut vider. *Voyez* le mot BECASSE.

POC

POCHES ou pochettes. Ce sont des especes de filets dont on se sert pour prendre les lapins, & les perdrix. *Voyez* LAPIN, PERDRIX, ou FILET.

POE

POÊLE. C'est un ustencille de cuisine. Il y en a de plusieurs sortes, les unes servent à fricasser les legumes, les viandes ou autres choses. Elles sont de fer. Les autres sont employées pour faire des ragoûts ou des confitures, celles-ci sont de cuivre rouge & quelquefois de cuivre jaune. Il en faut avoir de grandes & de petites.

POÊLON. C'est un ustencile de cuisine qui sert à faire de la bouillie, à cuire des œufs & autres choses semblables. Les Poëlons sont ordinairement de cuivre jaune. On dit que les omeletes faites dans un Poëlon sont d'un meilleur goût, que celles qui sont faites dans la poêle.

POI

POIDS. Terme de Marchand. C'est un corps solide qui sert à connoître la quantité de certaines denrées, auxquelles on donne le prix selon le rapport qu'elles y ont. L'once est la mesure commune à laquelle on rapporte toutes les autres. Un certain nombre d'onces compose la livre, qui n'est point égale partout, puisqu'elle ne contient pas le même nombre d'onces en tous pays. C'est ce qui fait que les Marchands sont obligés de réduire les poids des différens pays, pour en connoître la quantité & vendre

leurs marchandises à un juste prix. A Paris la livre contient seize onces, & à Venise, elle ne contient que huit onces trois quarts. C'est-à-dire, qu'il faut un peu moins de deux livres de Venise pour en faire une de Paris.

Un Marchand doit savoir le rapport des poids des villes où il peut avoir quelque commerce, tant de celles du Royaume que des pays étrangers ; pour en faire la reduction, il n'aura besoin que d'une regle de trois. La livre de Paris,est égale à celles d'Amsterdam, de Strasbourg, de Besançon ; elles contiennent toutes seize onces.

Rapport des Poids de divers lieux du Royaume.

Les cent livres de Lyon ne font que 86. livres de celles de Paris ; parce que la livre de Paris contenant 16 onces, la livre de Lyon n'en contient que 14. ainsi un Marchand ayant acheté 150 livres de marchandises à Lyon & voulant le faire transporter à Paris, il doit faire cette regle de trois.

Si 110 livres donnent 86 livres, combien 150 ?

Après avoir multiplié 150 par 86 & avoir divisé le produit par 100, il trouvera que les 150 livres de Lyon ne donnent à Paris que 129 livres.

De même si un Marchand a acheté 129 livres de marchandises à Paris & qu'il les veuille faire transporter à Lyon, il doit encore faire cette regle de trois :

Si 86 livres donnent 100 livres, combien 129 ?

Après avoir multiplié 129 par 100, & avoir divisé le produit par 86, il trouvera que 129 livres de Paris donnent à Lyon 150 livres.

Cette regle sert pour toutes les autres réductions, qu'on a à faire pour les différens poids, quand on fait le rapport de l'un à l'autre.

Les 110 livres de Rouen font 104 livres de celles de Paris.

Les 110 livres de Marseille ne font que 81 livres de celles de Paris.

Les 100 livres de Mont-Pellier, de Toulouze & d'Avignon ne font que 83 livres de celles de Paris.

Les 100 livres d'Orleans font 102 livres de celles de Chartres.

Les 110 livres de Troies en Champagne ne font que 80 livres de celles d'Orleans.

Les 100 livres de Caen font 102 livres de celles de Rouen.

Rapport des différens Poids étrangers à celui de Paris.

Les 100 livres de Venise ne font que 55 livres de celles de Paris.

Les 100 livres de Milan ne font que 59 livres de celles de Paris.

Les 100 livres de Valence & de Sarragoce ne font que 63 livres de celles de Paris.

Les 100 livres d'Anvers ne font que 88. livres de celles de Paris.

Les 100 livres de Geneve font 112 livres de celles de Paris.

Les 100 livres de Francfort, de Nuremberg, de Basle & de Berne, font 102 livres de celles de Paris.

Quand un Poids pese cent livres, on lui donne le nom de Quintal : ainsi on dit un quintal de fer, au lieu de cent livres de fer.

Observations sur les Poids & mesures.

En France il y a de deux sortes de Poids pour peser toute sorte de Marchandises & denrées qui se vendent aux Poids : l'un que nous appellons Poids de Marc, pour peser avec des balances, & l'autre Poids à la Romaine, vulgairement appellé peson, ou crochet.

Le Poids de Marc est non-seulement connu en France ; mais encore par toute l'Europe. En Italie les Orfevres s'en servent pour peser aux balances l'or & l'argent, les perles & diamans ; mais en Espagne & en Portugal, il differe de deux tiers pour cent, mais ils ne s'en servent pas pour peser les autres marchandises & denrées, ayant des Poids plus petits, ou plus grands suivant l'usage des lieux, & leur livre contient moins d'onces, l'once moins de gros, & le gros moins de grains.

Le Poids de marc est composé, savoir :

La livre de	2. marcs.
Le marc de	8. onces.
L'once de	8. gros.
Le gros de	3. deniers.
Le denier de	24. grains.

Le grain pese environ un grain de blé.

On a déja remarqué qu'en France la livre étoit composée de plus, ou moins d'onces, suivant l'usage des lieux ; & cette différence du moins vient de ce que plusieurs Etats souverains ont été réunis au Royaume de France, comme la Provence, le Languedoc, la Bretagne, & la Normandie, qui sont à present réduites en Provinces, lesquelles ont été conservées en leurs usages & privileges pour leurs Poids & mesures.

A Lyon, il y a deux sortes de Poids : l'un est le Poids de marchandises & denrées, il est de quatorze onces, Poids de marc ; & l'autre est le Poids, où se pese la soye qui contient quinze onces.

A Rouen, il y a deux sortes de Poids. Le Poids de Vicomté, les cent livres rendent 104. livres Poids de marc, comme on l'a dit ci-dessus ; de sorte que les Poids dont on se sert à peser sont de 52. 26. & 13. mais il faut observer, qu'au dessous de treize livres, il n'y a plus de Poids de Vicomté, & les marchandises qui se vendent, & achetent au dessous de treize livres sont pesées au poids de marc.

En Avignon, en Provence & en Languedoc, la livre contient trois onces poids de marc.

Le deuxiéme Poids est celui à la Romaine, vulgairement appellé beson ou crochet : il est très-commode au commerce & au public, particulierement poor ceux qui fréquentent les foires & marchés, à raison de ce que l'on s'en sert ordinairement pour peser le fil, chanvre, lin, laine, plumes, duvet, cire, & autres denrées ; qu'on achete des paysans qui vont vendre aux foires & marchés, ces sortes de marchandises, parce qu'ils peuvent facilement porter un crochet.

Poids & mesures dans la Pharmacie & Chimie.

Je ne parlerai ici que des Poids & des mesures qui sont en usage à Paris, & dont chaque Apoticaire se doit servir. La livre des Marchands est ordinairement de seize onces qui font deux marcs ; mais la livre de Médecine n'a été de tout tems composée que de douze onces ; une livre se marque par ce caractere ℔ j. deux livres par ℔ jj. & ainsi du reste : une livre & demi se marque par ℔ j. l. deux livres & demi de la sorte ℔ jj. l. & ainsi du reste, une demi livre se marque ainsi ℔ l.

L'once est composée de huit dragmes, elle se marque par ces caracteres, ℥ j. deux onces, ʒ jj. & ainsi du reste : une once & demi se marque ainsi ℥ j. l. deux onces & demi ℥ ij. l. & ainsi du reste ; une demi once se marque de cette sorte ℥. l.

La dragme est composée de trois scrupules, elle se marque de cette maniere ʒ j. deux dragmes ʒ ij. & ainsi du reste : une dragme & demi se marque ainsi ʒ j. l. deux dragmes & demi ʒ ij. l. & ainsi du reste : la demi-dragme se marque de cette sorte ʒ. l.

Le scrupule est composé de 24. grains, il se marque par ℈ j. deux scrupules ℈ ij. & ainsi du reste : le scrupule & demi se marque ainsi ℈ j. l. & le demi scrupule de cette sorte ℈ l.

Le grain se marque par gr. ou g̅.

Les Allemans ne composent leurs dragmes que de 60. grains, mais on doit remarquer que leurs grains sont plus pesans que les nôtres, & que cinq des leurs ne pesent pas moins que six des nôtres, ainsi c'est à peu près la même chose.

On sera seulement averti que les grosses livres de toutes les Provinces de France ne sont pas toutes conformes à celles de Paris, quoi qu'elles soient par-tout composées de seize onces ; car par exemple, la grosse livre de Rouen pese plus que celle de Paris ; celle de Lyon, du Dauphiné, du Langoedoc & de la Provence beaucoup moins que celle de Paris, mais la conformité du nombre des onces dans chaque livre remedie à toutes ces diversités, en ce qu'on peut des 16. onces que pese la livre de chaque Province, prendre douze, poor faire la livre de Médecine, & reconnoître pour onces, pour dragmes & pour scrupules, les onces, les dragmes & les scrupules du même poids, sans s'informer, s'ils pesent plus ou moins de grains que ceux de Paris.

Pour ce qui est des mesures, on n'en a pas beaucoup besoin à Paris, tous les Apoticaires savent que la pinte ordinaire contient deux grosses livres d'eau commune, la chopine une livre, & le demi-setier une demi-livre. Mais on peut se passer de ces mesures en pesant les liqueurs, on est même presque toûjours contraint de le faire à cause de la diversité des substances des liqueurs qu'on voudroit mesurer ; car les miels, les syrops, les eaux fortes, les esprits volatils, les huiles & les eaux, sont chacun de particuliere pesanteur bien différente : de sorte que la meilleure mesure doit être réglée par le poids, qui est ce qo'on doit ordinairement observer, tant pour les matieres liquides que pour les solides ; je dirai neanmoins en passant que ceux qui ne voudront pas prendre la peine de peser une once de syrop ; la pourront mesurer en remplissant deux fois une cuillerée de la grandeur de celles dont on se sert à table.

La mesure des herbes, des fleurs & plusieurs racines, ne se fait pas dans des vaisseaux ; on parle seulement par fascicules, par manipules, & par pugiles. Fascicule comprend ce qui peut être embrassé par un bras ployé contre le haut de la manche, il est designé par *fasc.* Manipule est ce que la main peut serrer, il est designé par M. Pugile, c'est ce qui peut être pris avec trois doigts, il est designé par *pug.*

POIDS. *Voyez* LIVRE, MARC, ONCE, SCRUPULE, GRAIN, &c.

Pour les maladies appellées vulgairement le POIL.

Pilez des écrevisses vivantes, qu'elles soient de mer, ou de riviere, il n'importe, battez & les appliquez sur les mammelles.

Autrement. Prenez la chair d'huitres, ou moules, pilés-les & les mettés sur le sein.

Poil. Pour faire croître le poil & les cheveux aux personnes chauves. *Voyez* CHEVEUX.

Pour empêcher les cheveux de croître.

Frottés bien avec des cosses de féves vertes l'endroit, où voos voulez empêcher le poil de croitre, il tombera, & ne reviendra plus. Pour réussir plus efficacement, il est à propos de broyer un peu les cosses de féves, de les appliquer sur l'endroit, & de les y laisser pendant quelque tems. Il faut réiterer pendant plusieurs jours.

POIL *pour le faire tomber. Voyez* DÉPILATOIRE.

POIRES. *Voyez* POIRIER.

POIRES. *Pour les conserver. Voyez* CONFITURE, *à la fin de l'article.*

POIRES séchées au four. *Voyez* CONFITURE.

POIRE. *Voyez* POIRIER.

POIRÉ. *Voyez* à la fin de l'article de POIRIER.

POIREAU. *Voyez* PORREAU.

POIRÉE, ou bette ; *beta*. C'est une plante potagere, dont on distingue deux especes : l'une est blanche & l'autre rouge : la rouge est aussi distinguée en deux especes.

Description de la Poirée blanche.

Ses feuilles, qui sortent de la racine, sont grandes, luisantes, ordinairement vertes-blanchâtres, & quelquefois vertes-brunes ; elles sont assez charnues & pleine de suc. Sa tige, qui s'éleve du milieu des feuilles, produit quelques rameaux, dont les sommités sont garnies de petites fleurs rouges à cinq étamines, auxquelles succede une coque, qui contient quelques semences oblongues. Sa racine est ligneuse, ronde, grosse comme le petit doigt, & blanche au-dedans.

Lieu. On cultive cette plante dans les jardins.

Propriétés. La feuille de la Poirée a cela de particulier qu'elle soulage extrêmement ceux qui ont des hémorroïdes enflammées, même les fait ou suppurer, ou retirer tout doucement ; l'on en met aussi dans la décoction des lavemens. Son suc tiré par le nés avec un peu de miel, ou autant de bouillon du pot sans sel, purge le cerveau, & rend l'odorat, il est bon aussi aux douleurs d'oreille.

Description de la Poirée rouge.

La premiére espece ne différe de la blanche qu'en ce que ses feuilles sont rouges. La seconde espece de Poirée rouge a les feuilles plus rouges, plus petites, la racine fort grosse & remplie d'un suc, qui est aussi rouge que du sang.

Lieu. On la cultive aussi dans les jardins.

Propriétés. La Poirée rouge a les mêmes propriétés que la blanche, & on l'emploie au défaut de celle-ci dans les mêmes occasions.

Culture de la Poirée.

Cette plante donne non-seulement des feuilles, qui servent à mettre au pot; mais encore des cardes qu'on met en ragoût. Les cardes doivent avoir été replantées en terre bien préparée, & cela dans le mois d'Avril, & de Mai, & être éloignées environ d'un pié & demi l'une de l'autre pour pouvoir s'étendre autant qu'elles peuvent. A l'égard des feuilles, on les seme au mois de Mars en plante, & on les recoupe fort souvent pendant l'été, elles repoussent ensuite, comme font l'oseille, & le persil. Le gros froid les fait périr, si on n'a soin de les couvrir assez bien, on en seme sur couche au mois de Fevrier. Pour en avoir des bonnes à replanter au mois d'Avril, il n'en faut replanter que de celles, qui sont les plus blondes, car les vertes ne sont pas si tendres ni si délicates, que les blondes. Communement on en replante des rangées parmi les artichaux, tant pour profiter de la place que pour servir pendant l'hiver de nourriture aux mulots, qui sans cela rongeroient les pieds des artichaux, dont la perte est plus grande que celle des pieds de Poirée. On en recueille la graine dans les mois d'Aoüt, & de Septembre.

POIRIER, en latin *pirus*. C'est un arbre, dont il y a en général deux especes, savoir le sauvage & le cultivé, ou domestique.

Description du Poirier sauvage.

Il a l'écorce du tronc rude & pleine de crevasses ; son bois est dur & de couleur jaune. Ses rameaux sont épineux. Ses feuilles sont ron les ou oblongues & terminées en pointe. Ses fleurs sont blanches. Son fruit est semblable aux Poires domestiques, mais il est d'un goût âpre, & austere.

Lieu. Cet arbre croît dans les bois & dans la campagne, & principalement en Normandie.

Propriétés. Le fruit du Poirier sauvage est astringent & bon pour le cours de ventre ; lorsqu'il est cultivé, ses poires deviennent bonnes à manger ou à faire du poiré, elles aident à la digestion, étant mangées après le repas & elles fortifient l'estomac.

Description du Poirier cultivé.

Il a le tronc assez gros, son bois est de couleur jaunâtre. Ses feuilles sont vertes, mais blanchâtres à leur extrémité inférieure, elles sont arrondies, oblongues, & se terminent en pointe. Sa fleur est à cinq feuilles blanches disposées en rose. A cette fleur succede un fruit charnu, gros par un bout & plus menu du côté, où il est attaché à la queue. On donne le nom de poire à ce fruit, il y en a des especes fort différentes, que l'on distingue par la grosseur, par la couleur, par le goût, par la figure, & par l'odeur.

Lieu. On cultive cet arbre principalement dans les jardins. Il fleurit en Avril & Mai.

Propriétés. Les poires sont propres pour exciter l'appétit & fortifier l'estomac. On les déguise en différentes façons. Nous en parlerons dans la suite. Leur usage est nuisible à ceux qui sont sujets à la colique.

Les poires douces & celles qui sont bien mûres ont quelque chaleur & humidité ; celles qui sont aigres, ou qui ne sont pas mûres sont plus astringentes ; & elles resserrent le ventre quand on les mange avant le repas, principalement la décoction des séches produit le même effet, aussi bien que les séches mangées crûes. Les poires mangées à jeun nuisent à l'estomac, lorsqu'on en mange souvent. Elles sont bonnes aux estomacs chauds ; mais elles engendrent des coliques & la gravelle. Les grains ou les pepins des poires sont bons au poûmons, & nuisibles aux reins. Les poires cuites avec des champignons les empêchent de nuire. Les poires cuites sont plus saines que les crûes.

Poires qui se mangent en Juillet.

Poire de cuisse madame.

Poire de gros blanquet. Elle est fort estimée.

Poire de muscat Robert, autrement dite, poire à la Reine. Elle se mange à la mi-Juillet.

Poire d'ambre. Elle est excellente à manger en même-tems ; cette poire a plusieurs noms, on l'appelle le gros musqué de Coué, la Princesse, la pucelle de Flandres, ou bien la pucelle de Xaintonge.

Poire sans peau. C'est une fort bonne poire, elle se sert vers le vingtiéme Juillet.

Poire de blanquette à longue queue ; elle commence à être bonne dans ce mois.

Poire de bourdon musqué. On la cueille à la fin de Juillet & au commencement d'Aoüt.

Poire d'épargne, autrement dite, beau present. Elle est bonne sur la fin de Juillet.

Poire madelaine fort hative. Elle se mange à la mi-Juillet.

Poire de du Bouchet, elle est bonne à la mi-Juillet.

Poire de petit muscat ou sept en gueule. Elle se mange dès le commencement de ce mois.

Poire d'amiré roux, poire fort musquée & sucrée.

Poire de Portugal d'été, autrement appellée poire de Prince, ou Amiral. Elle est excellente à manger en Juillet.

Poire de parfum d'Eté. C'est un fruit délicat, qui se mange en Juillet.

Poires qui se mangent en Août.

Poires de gros & petit rousselet. Elles sont excellentes à manger en ce mois.

Poire robine. C'est un très bon fruit & fort recherché pour être servi dans le mois d'Août.

Poire cassolette, autrement dite, poire de leschefrion, ou friolet, ou muscat vert. Elle se mange en Août.

Poire d'orange verte. Elle est fort bonne dans ce mois.

Poire d'orange brune autrement dite, poire de Monsieur. Elle est excellente à manger en Août & Septembre.

Poire de bon chrétien d'Eté. On la mange aussi en Août & Septembre.

Poire crapaudine, autrement poire grise, ou ambrette d'Eté. Elle est bonne en ce mois.

Poire de jassemin ou franchipane, quoi qu'un peu sujette à la pierre, elle ne laisse pas d'être bonne, & se mange en Août.

Poire de caillot rosat. Elle se mange en Août & Septembre.

Poire rose. Elle a la chair un peu dure: mais elle est bonne à manger en Août.

Poire de Milan, de la beurriere, ou bergamote d'Eté. Elle est bonne à la mi-Août.

Poire de brutte-bonne ou poire de Pape. Elle est excellente à servir au vingtiéme Août.

Poire de finor d'Orleans. C'est un bon fruit quand on a soin de le cueillir un peu vert, afin qu'il ait plus d'eau; il se mange en Août.

Poire de beurré blanc. Elle se mange aussi en Août.

Poire jargonelle d'Eté. Elle est passable, c'est pourquoi il en faut avoir peu. Elle se mange dans le mois d'Août.

Poires qui se mangent en Septembre.

Poire de bergamotte commune. Elle se mange dès la mi-Septembre & en Octobre.

Poire de beurré gris. Elle est bonne à la mi-Septembre, & au commencement d'Octobre.

Poire de pendar. C'est un très-bon fruit, qoi est mûr à la fin de Septembre.

Poire d'inconnue cheneau.

Poire de doyenné. Elle se mange à la mi-Septembre, & va jusqu'en Octobre.

Poire d'Angleterre. Elle veut être cueillie un peu verte autrement elle passe, & mollit promptement, & se mange au mois de Septembre.

Poire de parfum de Berni. Elle est bonne au vingt-troisiéme Septembre.

Poire tulipée, autrement appellée poire aux mouches. C'est une excellente poire à manger dans ce mois.

Poire de morfontaine. Elle est mûre dans le même tems.

Poires qui se mangent en Octobre.

Poire de verte-longue, ou mouille-bouche d'Automne. Elle est bonne en Octobre.

Poire de marquise. Ce fruit est admirable, & mérite d'être cultivé; il se mange dans ce même mois.

Poire de messire-jean. Elle se sert aussi à la mi-Octobre.

Poire de muscat-fleury. Elle est mûre à peu près dans le même tems.

Poire de bezi de la motte. Elle est bonne à manger à la fin d'Octobre.

Poire sucrée-verte. Elle est fort estimée & recherchée des curieux, pour être servie aussi à la fin de ce mois.

Poire de lansac, ou dauphine. C'est un fruit fondant & des plus exquis, il est bon à la fin du même mois d'Octobre.

Poire de rousseline, d'un beurré très-fin & délicat. Elle est excellente à manger dans le mois d'Octobre.

Poire de chat-brulé. Elle vaut mieux qu'elle ne se prise. Elle est bonne dans ce même mois.

Poire d'ambrette de bourgueil, ou graville. Elle est bonne vers le troisiéme Octobre.

Poire de bezy-d'hery. Elle est très-bonne à cuire dans ce même mois.

Poire de Vilaine d'Anjou. Elle se mange au mois d'Octobre.

Poire de chat. Elle est de la même grosseur, couleur & figure que le martin-sec, elle est mûre à la mi-Octobre.

Poires qui se mangent en Novembre.

Poire de Virgouleuse. C'est one bonne poire, qui se mange pendant trois mois, sçavoir Novembre, Decembre & Janvier.

Poire d'échasserie. Elle est fort estimée par-tout, elle se mange de même que la virgouleuse.

Poire d'Ambrette à l'eau fort relevée. C'est un bon fruit, qui se sert comme les deux nommés ci-dessus.

Poire d'épine. C'est toute la même chose & elle est aussi fort estimée.

Poire de saint-Germain, autrement l'inconnue la fare, tout comme celles ci-dessus.

Poire de Colmar. Ce fruit est des meilleurs, & des plus exquis.

Poire de petit oing. Elle est bonne en Novembre & Decembre.

Poire de crassane.

Poire de Louise-bonne. Elle se sert pendant les mois de Novembre & Decembre.

Poire de martin-sec. C'est un bon fruit, il se mange depuis la mi-Novembre, jusqu'au mois de Mars.

Poire non-commune des défunts. Elle est mûre en Novembre.

Poire amadotte. Elle commence à être bonne en Novembre, & va jusqu'en Decembre.

Poire de Londres. Elle se mange aussi dans ce mois.

Poire de pastourelle, ou muzette d'Automne. Elle est excellente à manger en Novembre.

Poire de bon-chrétien d'Espagne, autrement poire de Janvry. Elle est mûre dans ce mois.

Poire de jasmin. Elle est très-estimée & recherchée dans ce mois.

Poire de bezy-quessoy, ou roussette d'Anjou. Elle est bonne en Novembre.

Poire d'oignon musqué. C'est un bon fruit & recherché dans ce mois.

Poire de citron. Elle est excellente dans les mois de Novembre & Decembre.

Poire d'ambrette sans épine. Elle est bonne à manger en Novembre.

Poire d'or d'Automne. C'est un fruit qui est excellent & qui se mange dans ce mois.

Poire sans nom, de monsieur le jeune. Elle est bonne dans le même tems.

Poires confites.

On confit des poires, & autres fruits pour être mangés chauds, ce que l'on appelle compôtes, comme par exemple le petit certeau, & autres, selon la coûtume du pays où vous serez.

Pour les confire, vous les pelerez, & les mettrez dans un pot de terre neuf. A une livre de poire, il suffit d'un bon quarteron de sucre, avec la moitié d'un demi-setier de bon vin vermeil, & de l'eau, jusqu'à ce que celles d'enhaut trempent. Vous les couvrirez du couvercle, & les ferez bouillir à feu médiocre,

les remuant de tems en tems, pour ne les pas laisser attacher au pot, & quand elles seront à demi-cuites, vous y mettrez de la canelle & du clou de gérofle, achevant de les faire cuire à petit feu, jusques à ce que le sirop soit assez fait à votre volonté.

Pour les servir sur la table, vous les rangerez proprement sur une assiette en rose, les montant les unes sur les autres en pointe de clocher, puis le sirop étant un peu refroidi, vous le verserez pardessus, afin qu'il arrose votre fruit de tous côtés.

Autres poires confites. Il y en a de 4. ou 5. sortes, que vous pelerez proprement, faisant la compote la plus deliée que vous pourrez. Vous leur ôterez la tête, laissant la queue entiere & ratissé aux plus petites, vous couperez les plus grosses par moitié, leur ôtant le trognon, & ne leur laissant qu'un bout de queue. A mesure que vous les pelerez, vous les jetterez dans l'eau fraiche, de crainte qu'elles ne noircissent. Après cela vous les ferez parbouillir ou éverdumer, pour aider à la cuisson, & les rendre plus préparées à recevoir le sucre, puis vous les tirerez de l'eau & les égouterez sur quelque claye. Cela fait, vous les peserez, & mettrez au moins autant de livres de bon sucre qu'il y aura de livres de fruit, vous casserez le sucre, en sorte que le plus gros morceau n'excede pas en grosseur une châtaigne. Vous mettrez le fruit dans la poële, & poudrerez le sucre pardessus, y jettant un peu d'eau pour aider à le fondre seulement. Après cela vous mettrez la poële sur le feu, & confirez le fruit le plus proprement que vous pourrez, afin que le bouillon surnageant continuellement le fruit, il cuise également.

Vous aurez toûjours l'écumoire à la main pour changer le fruit de place, & écumer continuellement, vous ne leverez la poële de dessus le feu, que quand vous jugerez que le fruit devra être confit: ce que vous pouvez remarquer par le bouillon, qui s'abaissant ne fera pas tant de mousse, ou de bouteilles qu'au commencement, & par les gouttes de sirop que vous mettrez sur une assiette, si elles ne courent point. Alors vous tirerez la poële de dessus le feu, & vous verserez les confitures dans quelque terrine, de crainte que séjournant dans la poële, elles ne contractent quelque mauvais goût, provenant du cuivre. Vous les laisserez trois ou quatre jours reposer dans cette terrine, dans un lieu qui ne soit point exposé à la poussiere, sans les couvrir, afin que toute l'humidité du fruit, s'évapore, & que le fruit prenne sucre. Après ce tems, vous pencherez la terrine & s'il y a quelque eau qui surnage le sirop, vous l'égoutterez, puis vous renverserez les confitures dans la poële, afin de les faire recuire. Si elles en ont besoin, vous les laisserez un peu refroidir, avant que de les mettre dans les pots pour les serrer; vous les laisserez quatre ou cinq jours sans les couvrir, au bout desquels s'il y a quelque humidité dessus, vous l'égoutterez, puis vous les couvrirez, mettant un papier de la rondeur du pot, qui touche le sirop; & si vous les trouvez assez cuites du prémier coup, après les avoir égouttées, vous vous contenterez de les faire chauffer sans les vider de la tarrine; en les mêlant avec la gache ou l'écumoire, & étant un peu refroidies, vous le mettrez dans les pots, comme je viens de dire.

Pour faire la confiture de poire de roussslet, poire musquée & autres.

Prenez des poires de roussslet, de sorte qu'elles ne soient ni trop vertes ni trop mûres, pelez-les bien proprement, donnez leur un coup de pointe de couteau par la tête, & faites les bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Prenez garde qu'elles ne le soient ni trop ni trop peu; vous les tirerez avec une écumoire & les jetterez dans l'eau fraiche, puis vous préparerez quatre livres de sucre sur quatre livres de poires que vous ne pousserez pas à la cuisson; mais à un sirop un peu fort. Il ne faut pas qu'il soit tout-à-fait à la plume. Vous les mettrez dans ce sirop, & leur donnerea huit ou dix bouillons, puis vous les retirerez du feu, les remuerez, & les laisserez refroidir, afin qu'elles jettent leur humidité & qu'elles prennent sucre. Enfin vous les mettrez sur le feu & les acheverez; & si vous voulez en mettre sécher, vous ferez de même qu'aux abricots.

Compote d'autres poires plus grosses, comme poires de beurré, de Messire-Jean, de bergamotte, de vertelongue, de bridery, de mouille-bouche, & autres.

De toutes ces poires, vous prendrez celles, qui vous plairont le plus, & la quantité que vous voudrez, vous les ferez bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Ensuite vous les pelerez, en oterez le dedans, & les jetterez dans de l'eau fraîche, puis vous ferés fondre du sucre à proportion, les mettrez dedans, & ferés votre sirop comme aux autres compotes quand elles seront hors de dessus le feu, vous les remuerez & écumerez bien & presserez dessus la moitié d'un citron. Si on les veut chaudes, vous les servirez chaudes.

Pour faire des compotes de poires à la braise.

Toutes les grosses poires nommées ci-dessus se peuvent faire cuire à la braise pour mettre en compotes. Il faut prendre garde à leur qualité, parce qu'il y en a de plus dure les unes que les autres; & ne les point trop laisser cuire. Etant tirées de dessus le feu, vous les ferez brasiller pour les peler plus aisément, & leur donner une plus belle couleur. On peut aussi les couper par la moitié & en ôter le dedans, puis vous les jetterez dans un petit sirop, ou bien dans du sucre en poudre & un demi verre d'eau, vous les ferez bouillir, & prendrez garde de ne les point trop laisser cuire.

Les compotes de coings à la braise se font de la même maniere. Les compotes de coings blancs se passent à l'eau, de même que les poires, & l'on y met du sucre comme aux autres compotes. Si on les veut rouges & les mettre en gélée, il faut prendre des coings, les couper par moreeaux avec les pelures & les pepins. Vous pelerez aussi les quartiers dont vous voudrez vous servir pour des compotes, les mettrez dans de l'eau fraîche & les pelerez à part avec les coings coupés. Vous ferez ensuite bien cuire le tout, le passerez & presserez dans un linge ou bien dans une étamine, & en tirerez le plus de jus que vous pourrez dans une poële à confitures. Puis dans cet eau-là, vous y ferez blanchir vos coings qui sont pelés, jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Si vos coings sont fort gros, il n'en faut que cinq ou six, & s'ils sont petits, il n'en faut que huit ou dix. Après cela vous mettrez deux ou deux livres & demi de sucre, vous les ferés bouillir ensemble & toûjours à petit feu afin qu'ils rougissent. Vous pousserés le sirop, lors qu'ils seront bien rouges, puis vous les dresserés & les couvrirés en gélée: si c'est pour les garder, il y faut plus de sucre.

POIRÉ. C'est une liqueur claire, vineuse, assez semblable au vin blanc tant pour le goût, que pour la couleur. Il se fait en Normandie & ailleurs avec des poires, dont on tire le suc par expression. Il cause l'yvresse comme le vin, on en fait de l'eau de vie & du vinaigre. Il est apéritif & fait pousser les urines.

Du Poiré.

Il est de même du Poiré que du pommé, l'un &

l'autre portant le nom de cidre, & il eſt d'autant plus exquis que les poires en ſont plus douces & plus mûres.

La prémiere de ces liqueurs ne dure pas tant que la ſeconde ; c'eſt ce qui fait qu'on ne s'eſt point aviſé juſqu'ici d'en faire en ſi grande quantité, non-ſeulement pour cette raiſon, mais encore à cauſe qu'une poire telle qu'il la faudroit pour exprimer de ce jus qui fût bon, vaut bien mieux d'être mangée, que de la faire ſervir en Poiré.

Cependant, ſi l'abondance de ces ſortes de fruits permet qu'on en faſſe, il n'y a point d'autre miſtere à obſerver qu'au pommé, tant à l'égard du bon cidre que de la picalle auſſi, qu'on peut en faire.

Tout cidre veut bouillir long-tems ſans être bondonné, à cauſe que l'experience nous fait voir qu'il a ſes eſprits beaucoup plus dans le mouvement & en plus grande abondance que le vin, & qu'il eſt auſſi par conſéquent beaucoup plus furieux dans ſon bouillon.

Un pere de famille, ſi bon lui ſemble, peut encore, pour une des proviſions de la maiſon, faire du cormé qui dans le tems que le vin eſt rare ; & qu'on n'en promet point aux valets, ne laiſſe pas avec cette liqueur de les contenter plus en leur en donnant à boire, que s'ils ne beuvoient que de l'eau ſimple.

Pour façonner ce cormé, il n'y a qu'à obſerver ſeulement qu'il faut que les cormes ne ſoient pas parvenues au point de leur maturité ; mais ſeulement qu'il ſuffit qu'elles paroiſſent jaunes, & les abatant pour lors de deſſus le cormier, on les met entieres dans un tonneau, de la même maniere que j'ai dit qu'il falloit mettre les poires ou pommes, lors qu'on veut en compoſer de la picalle, & la méthode de le gouverner, juſqu'à ce qu'on le boive, ou pendant qu'on le boit, eſt auſſi pareille.

Les pauvres payſans font encore des picalles de prunelles qu'ils ont ſoin de recueillir lorſqu'elles ſont mûres. Ce jus a une couleur tout-à-fait veloutée ; mais à la verité il n'eſt pas ſi bon, à beaucoup près qu'il eſt beau.

POIRIER. Arbre qui porte les poires.

Greffe des poires. Les poiriers ſe greffent heureuſement ſur les ſauvageons des Poiriers venus de ſouche dans les bois & dans les forêts, & ce ſont les meilleurs fruits pour greffer, ſur-tout en fente ; les arbres nains ne ſont pas propres pour être greffés en écuſſon, leur écorce eſt trop épaiſſe pour cela. Ces ſauvageons ſont bons auſſi pour les arbres de tige greffés en fente. Les ſauvageons venus de pepin en pepiniere, & les rejettons qui ſortent des racines des vieux pieds de Poirier dans les vergers, ſont encore bons pour greffer des Poiriers, ſoit en fente quand ils ſont encore trop jeunes, ſoit en écuſſon quand ils ſont devenus gros ; mais ils ſont beaucoup meilleurs pour les arbres de tige, que pour les arbres nains. Les uns & les autres ſont trop vigoureux pour demeurer bas, & aſſujetis à la dureté de la taille.

Les coignaſſiers, ſur tout ceux qui ſont bien ſains, qui font de grandes feuilles & de beaux jets, & ont l'écorce lice & noirâtre, qu'on appelle femelles, comme on appelle mâles ceux qui paroiſſent ridés & retirés, pour moi je n'admets pas en cela cette différence de noms, c'eſt un fait de végétation où je ne diſtingue que par le plus ou le moins de vigueur en chaque pié : Ces ſortes de bons coignaſſiers, dis-je, réuſſiſſent auſſi merveilleuſement bien pour y greffer en écuſſon la plûpart des Poiriers qu'on veut tenir en eſpalier, ou en buiſſon ; ils vont même quelquefois juſqu'à devenir arbres de tige, pourvû qu'on les plante le long des murs, autrement ils ſont ſujets à ſe décoler, c'eſt-à-dire, ſe ſéparer à l'endroit préciſément de la greffe par les grands orages de vent. La fente n'eſt preſque jamais propre pour ces ſortes de ſujets, à moins que les coignaſſiers ne ſoient aſſez gros pour pouvoir bien ſerrer la greffe, & encore ne s'en faut-il ſervir que fort rarement. Il y a quelques eſpeces de poiriers qui ont peine à prendre ſur les coignaſſiers, par exemple les bons chrétiens d'Eté muſqués, les portails. J'ajoute enfin que les poiriers greffés ont, pour ainſi dire, cette complaiſance les uns pour les autres, que de ſe ſervir reciproquement de ſujets pour le changement des greffes. Il y en a cependant quelques-uns qui ſont revêches, & indiſciplinables à cet égard, par exemple les poiriers de groſſes queues.

On greffe quelquefois des poiriers ſur des pommiers, ſoit ſauvageons, ſoit paradis, ſur de l'épine blanche, & ſur des neffliers, mais communément ou ils ne ſont point de durée, ou ils ne font que languir. Il y a ſans doute une maniere d'antipatie à l'égard de leurs ſeves, ſi bien qu'elles ne ſe peuvent mêler enſemble, & ne ſouffrent aucun commerce de greffe.

Remedes contre les maladies des poiriers.

Il y en a pluſieurs, quand l'arbriſſeau eſt venu à quelque grandeur, qui ont accoûtumé de le déchauſſer profondement, de fendre le tronc bien prés de la racine, & de fourrer en la fente un coin fait de torche de pin ou de fau, ou de chêne, & puis aprés le couvrir de terre.

Si le poirier porte un fruit pierreux, l'art de cultiver des Quintiniens, commande de découvrir l'arbre juſques tout au bas des racines, & d'ôter tout ce qu'on trouvera pierreux, & au lieu de la terre qu'on aura ôtée, en mettre d'autre qu'on paſſera par le crible avec du fumier, & ne ceſſer de l'arroſer, ſi vous voulez qu'il profite.

Mizauld aſſure que pour guérir un poirier langoureux & malade pendant qu'il eſt en fleur, il faut verſer trois jours durant de la lie de vin ſur les racines déchauſſées & remettre enfin la terre deſſus. Si l'arbre eſt tourmenté de vers & le fruit auſſi, verſez ſouvent ſur les racines du fiel de bœuf, ou de taureau, & frottez l'en auſſi quelque fois, tous les vers mourront, & ne s'y engendreront plus.

POIS. En latin *piſum*. C'eſt une plante, dont il y a pluſieurs ſortes, que l'on peut neanmoins comprendre ſous la deſcription générale que nous allons donner. Nous parlerons dans la ſuite de toutes les eſpeces particulieres, lorſque nous traiterons de leur culture.

Deſcription. Les Pois produiſent des tiges rameuſes, longues, creuſes, vertes-blanchâtres, qui ne peuvent ſe ſoutenir que par le moien de quelques branchages auxquels elles s'accrochent. Ils ont deux ſortes de feuilles dont les unes naiſſent par paires, & les autres ſont diſpoſées en forme de collet autour de la tige. Leurs fleurs ſont legumineuſes. A ces fleurs ſuccedent des gouſſes longues cilindriques, où l'on trouve des ſemences, auxquelles on a auſſi donné le nom de *Pois*. Leurs racines ſont petites.

Lieu. On les cultives dans les jardins ou dans les champs.

Propriétés. Les Pois ſont laxatifs, ils adouciſſent les âcretés de la poitrine, & appaiſent la toux ; cependant ils ſont venteux, indigeſtes & chargent fort l'eſtomach.

Culture des Pois.

On les ſéme communement en pleine campagne ſans leur donner d'autre culture que de les cerfouir, avant qu'ils commencent à faire des coſſes. Pour les faire produire on les rame ; c'eſt-à-dire, qu'on plante auprès d'eux quelques rameaux ou branches d'arbres,

pour leur servir d'appui, & les empêchar de se répandre par terre, quand on ne les rame point. Ils demandent une terre assez bonne, & un peu de pluye pour être tendres & délicats. Au reste il faut semer fort clairs à cause qu'ils jettent des tiges rameuses qui s'étendent assez.

Il y a plusieurs especes de Pois très-différens, savoir les chauds ou hâtifs, les verds, les nains, les gros blancs, les quarrés ou à la grosse cosse, les gourmans, les verts grossets, les petits, ceux à eu noir, ceux à couronne, ceux sans parchemin qui sont de deux sortes, les chiches avec & sans parchemin, les Pois de tous les mois, les gris & les taupins ou lupins.

On en peut avoir pendant les mois de May, Juin, Juillet, Août, Septembre, & Octobre. Il n'est question pour en avoir après les prémiers que d'en semer en différens tems, pour en avoir trois mois après.

Il y a trois manieres de semer des Pois par planches, en faisant quatre ou cinq rayons à chacune, selon l'espece des Pois que vous y voulez semer : par trochets ou bouquets & en confusion.

Les Pois dont on prend le plus de soin dans les potagers, sont les hâtifs soit blancs, soit verts, qui sont d'une médiocres grosseur. On les seme à la fin d'Octobre à l'abri de quelque muraille de Midy, ou au Levant ; on fait même quelques ados exprès pour cela, afin qu'étant semés ils levent plus promptement, on les fait germer cinq ou six jours auparavant, ce qui se fait en les mettant tremper deux jours dans l'eau, & ensuite il les faut serrer dans no lieu, où le froid ne puisse pas pénétrer lorsque la prémiere racine commence à sortir, le gros froid qui survient les gâte entierement, c'est tout ce qu'on peut faire d'en avoir de bons à la fin de May. On en seme assez sur couche à la fin de Fevrier, pour en replanter dans les pieds des murs bien exposés, en cas que ceux qu'on avoir semés à la fin d'Octobre, ayent été gâtés par la gélée. Les derniers qu'on seme, c'est vers la saint Jean pour être bons à la Toussaints. A Paris pour en avoir de bien printaniers, il faut en avoir de Charenton. A Lyon on prend des quarantains, ceux de Genas sont de grand profit, mais ils s'élevent & on peut les ramer, ceux qu'ou appelle à bouquets se tiennent nains & produisent extraordinairement.

La terre sabloneuse est celle qu'ils souhaitent pour hâter leur accroisement, & s'ils sont sur quelque côteaû exposés au soleil de Midy, cela les avancera encore davantage.

Si vous les semez par rayons, ce sera une grande commodité pour les biner, trouvant place entre deux rayons pour loger vos pieds, sans endommager les jets ; & lorsqu'ils seront grands, vous les pourrez ranger les uns sur les autres, pour avoir plus grande commodité à les rebiner plusieurs fois, & pour la facilité de pouvoir en cueillir les gousses en leur saison, sans endommager la peau.

Vous ne mettrez pas vos planches de Pois ramés toutes les unes attenant les autres ; mais vous laisserez une planche entre deux, pour donner l'air à vos Pois, autrement ils s'étoufferoient & pourriroient par le bas. Dans ces planches d'entredeux, vous y semerez quelques especes de racines, lesquelles profiteront beaucoup, à cause de la fraicheur, & ombre qu'elles recevront par la hauteur des Pois.

Vous destinerez aussi quelques planches psrticulieres pour en manger de verts, & vous ferez cueillir les cosses par des personnes non étourdies, qui avec patience les arracheront, ou les couperont proprement de leurs tiges, sans les endommager, afin d'en tirec tout ce que la plante en pourra fournir, & ils vous dureront long-tems.

Si vous voulez les semer par tronchets, vous ferez des trous avec le plantoir à un bon pié l'un de l'autre, ils croîtront avant que de s'épendre sur le gueret, vous donnant un loisir suffisant pour les biner plusieurs fois, si vous voulez.

Quant à ceux que l'on seme en confusion sur le gueret frais labouré, ou ceux que l'on seme sous raye à la charrue, ils ne vous donnent pas tant de loisir, à cause qu'ils s'étalent de tous côtés, & l'on ne peut les biner qu'une fois, sans se mettre en danger d'en gâter beaucoup avec les pieds.

Tous les Pois de la grande espece, comme blancs ; verts à couronne, ceux sans parchemin, & chiches, veulent être semés par planches, en petits rayons, quatre rangées à chaque planche, pour avoir la commodité d'y mettre deux rangs de rames, lesquelles serviront pour appuyer deux rangées de Pois, & plus vos Pois seront de grande espece, plus vous tiendrez vos rames fortes & hautes ; d'autant qu'ils monteront jusques au bout, jettant des cosses à chaque nœud, particulierement la grande espece de ceux sans parchemin, dont la cosse devient crochue, lesquels chargent extrémement, & jettent des rameaux à chaque nœud depuis le pié, qui portent souvent autant de cosses que le maître brin des autres. C'est une espece que vous devez beaucoup estimer pour sa délicatesse, & qui se peut manger en vert, & avec appetit, ainsi que les raves ; on les appelle Pois de Hollande : ils étoient fort rares il n'y a pas long-tems.

Si vous voulez avoir de très-gros Pois, il les faudra semer en bonne terre, & les châtrer quand il seront à la hauteur de quatre pieds ; aussi le mal est qu'étant semés en terre forte, ils ne cuisent pas si bien que ceux qui sont produits dans le sablon, qui est la vraye terre qu'ils désirent pour être bien conditionnés.

Quant aux Pois de la petite espece, comme blancs, verts, gris, hâtifs, nains & à eu noir, vous les pourrez semer en plein champ à la charrue, d'autant que ne faisant pas grand ramage, ils ne s'étoufferont pas.

On les seme en deux façons, en gueret frais labouré, qui aura eu une prémiere façon avant l'Hiver ou bien sous-rayes ; c'est-à-dire qu'avant que de labourer la terre, l'on seme les Pois sur le champ, puis en faisaut les rayes, la semence tombe au fond de chaque raze, & avec l'aide du soc est recouverte par la terre qui se retourne dessus.

Cette maniere de labourer se pratique pour deux fins, l'une pour les loger fraîchement quand la terre est trop legere, & l'autre poor empêcher les pigeons de les manger ; car à ceux qui ne sont pas hersés sur le gueret frais, ils y grattent comme des poules, & la plûpart mangent la semence.

Les Pois de tous les mois, ainsi nommés, parce qu'ils durent presque toute l'année, fleurissent continuellement, vous les semerés à l'abri du mauvais vent en quelque endroit de votre jardin, pour en avoir de bonne heure.

Pour le soin qu'on doit en avoir, c'est le même qu'on prend pour les autres, excepté qu'il faut couper promptement les cosses étant en vert, n'en laisser sécher aucune, & à mesure que vous verrez qu'il y aura quelque jetton duquel vous ne pourrez plus esperer de cosses le couper.

Il faudra avoir grand soin de les arroser, particulierement durant le mois d'Août, & leur faire un abry avec des paillassons durant les grandes chaleurs, pour les garantir de les force des rayons du soleil.

Pour confire les Pois verts.

Ayés un pot de terre que vous remplirés moitié eau, & moitié vinaigre, dans lequel vous mettrés vos Pois verts; couvrés le pot, bouchés bien, & lorsque vous en tirerés pour les manger, trempés les dans l'eau fraiche.

Il les faut cueillir quand ils sont dans une parfaite maturité, c'est-à-dire quand la gousse commence à noircir, & les ayant égrenés, ôtés la peau qui les couvre.

Pois en ragoût.

Pour les mettre en ragoût, lorsqu'ils sont verts on en prend de tout écosses, qu'on passe au beurre ou au lard dans une casserole, où on met un peu d'eau, pour les faire cuire observant d'assaisonner le tour de sel, de poivre, d'un peu de persil & de ciboulettes hachées: cela fait, & quand on voit que la cuisson est faite, on lie la sauce avec de la crême, puis on les sert.

On les apprête encore, comme j'ai dit qu'on mangeroit les asperges en guise de petits Pois. Voyés l'article.

Pois d'autre maniere.

Les Pois, outre ces manieres ci-dessus, s'accommodent encore à l'étuvée, en les mettant dans un pot avec un peu d'eau, de beurre, de sel & de poivre, & lorsqu'ils sont cuits, on les tire sans autre façon, à moins que pour faire la fourniture on n'y veuille metire des laitues. On les fricasse aussi à la poële, avec du beurre dans lequel on les passe; autrement du sel, du poivre, & un peu de farine délayée avec du lait, ou de la crême douce qui vaut mieux, ou bien avec des œufs délayés d'un peu de lait: telle liaison de sauces fait merveille.

Les Pois chiches se fricassent de même que les précedens, n'y ayant rien de plus à observer.

Pois secs.

On fait comme s'accommodent les Pois secs lors qu'ils sont d'une bonne espece, & que leur cuisson est parfaite. On en fricasse, & pour y réussir, on en prend qu'on met dans une poële, après y avoir fait frire de l'oignon ou bien de la ciboule, ayant soin de les assaisonner de sel, de poivre & de fines herbes, & lors qu'ils sont cuits, il ne faut pas oublier de leur donner une petite pointe de vinaigre.

POIS CHICHE, en latin *cicer*. C'est une plante qui jette plusieurs tiges ligneuses, rameuses, se penchant de coté. Ses feuilles sont petites, disposées par paires & dentelées sur les bords. Ses fleurs sont legumineuses de couleur blanche ou rouge. Ses housses sont semblables à des vessies courtes, dans lesquelles on trouve des semences grosses comme les Pois communs; mais qui ont la figure asés approchante d'une tête de belier.

Lieu. On seme cette plante comme les autres Pois.

Propriétés. On donne la décoction de Pois chiches pour la pierre & pour la colique nefretique. On peut les apprêter comme le caffé, ils en ont assés le goût, quoiqu'ils ayent un peu plus d'amertume; mais on la corrige en mettant partie égale de caffé.

POIS PERPETUELS. Cette plante est appellée *perpetuelle*, à cause de sa durée. Elle ne se replante pas, à cause de la profondeur de sa racine. Plus elle vieillit, plus elle s'élargit. Il la faut ramer au Printems & en Automne, il faut ôter tout ce qu'elle aura jetté pendant l'Eté; le plutôt est le meilleur. Sa fleur est de couleur colombine. Sa graine est noirâtre, il la faut recueillir, quand les fourreaux commencent à sécher. Elle est un peu dure à germer, c'est pourquoi il faut continuer à l'arroser, & la placer contre une muraille, s'il se peut, parce qu'elle monte fort haut, & qu'elle se perpetue.

POISON, ou venin. C'est tout ce qui peut déranger le mouvement, & détruire l'œconomie du sang & des humeurs, soit en corrodant les parties du corps, soit en arrêtant le cours libre des esprits.

On peut être empoisonné de deux manieres. 1°. Par le dehors, comme quand on respire un air infecté & corrompu, ou lorsqu'on est mordu, ou piqué par quelque animal venimeux, ou enfin quand on est blessé par une fleche, une épée, une balle, ou quelqu'autre chose empoisonnée. 2°. par le dedans; comme quand on a avalé de l'arsenic, du sublimé, du suc de cigue, ou quelqu'autre Poison semblable. Or comme la nature des Poisons est fort différente, il ne faut pas s'imaginer que l'antidote, ou l'orvietan soit un remede général qui résiste à toutes sortes de Poisons. Car il y en a plusieurs qui demandent, chacun un contrepoison particulier; & pour connoître celui qui leur convient, il faut faire attention à la maniere dont ils agissent, & à leurs differens effets. Il y en a qui coagulent le sang peu à peu, & qui arrêtant la circulation des esprits, font tomber l'animal dans des mouvemens convulsifs suivis de la mort, si l'on n'y remédie promptement. Tels sont les venins de l'aspic, de la vipere, du scorpion, de nappellus, de la cigûe, de l'araignée, de la tarentule, & plusieurs autres semblables. Il y en a d'autres qui rongent & ulcerent les parties internes, par leurs sels piquans & corrosifs; ce qui produit infailliblement la gangrene, & la mort. Tels sont l'arsenic, le sublimé, l'eau forte, &c.

Remedes contre les Poisons coagulans.

Les remedes dont on peut se servir pour prévenir les accidens des Poisons coagulans, sont la thériaque, l'orvietan, le Mithridat, & d'autres remedes qui abondent en sels volatils; la chair de vipere, la chair ou l'huile de scorpion sont des remedes assurés contre le venin de ces animaux. En Provence & particulierement en Languedoc, où il y a beaucoup de scorpions, dont on est piqué assés souvent, on ne fait point d'autre remede, que de frotter la piquûre de l'huile de scorpion même.

On employe avec succès la thériaque & les autres compositions semblables, aussi-bien que les bouillons de vipere, dans la peste, la petite verole, les fievres malignes, en un mot dans toutes les maladies causées par l'infection de l'air, ou par la corruption des humeurs.

Remedes contre les Poisons corrosifs.

Les remedes qu'il faut employer contre le sublimé, l'arsenic, & les autres Poisons de cette nature, qui rompent la liaison du sang, & dérangent l'œconomie des humeurs, doivent être tous différens de ceux dont on use, contre les Poisons coagulans. Car il s'agit d'appaiser l'effervescence du sang, & de modérer l'agitation violente des humeurs, en liant, & adoucissant l'âcreté des sels. Rien n'est plus propre pour cela, que les parties onctueuses, telles que sont l'huile, la graisse, &c. Ainsi il faut d'abord faire prendre au malade, plein une écuelle d'huile d'olive, la plus vieille est la meilleure, ou lui faire avaler une bonne quantité de graisse douce, ou de beurre frais. Ce dernier remede a des propriétés merveilleuses pour lier, & émousser les pointes des sels corrosifs. En général toutes les matieres graf-

les composées de parties rameuses & embarrassantes, pourvû qu'elles ne soient point elles-mêmes chargées de sels, sont propres pour ces sortes de Poisons. Ensuite il faut faire prendre du lait tiede au malade, pendant plusieurs jours, & enfin le purger avec la manne, & autres drogues appropriées.

Remede contre l'arsenic.

Faites prendre au malade une grande quantité d'huile d'amandes douces. Cette huile a une vertu particuliere pour résister à cette sorte de Poison. Si l'on mêle avec cette huile le poids d'un écu d'or, de poudre subtil de cristal de roche, le remede est infaillible. Aprés avoir pris l'huile d'amandes douces, on donne une bonne prise de thériaque.

Au lieu d'huile, on peut employer la graisse, ou le beurre frais, & ensuite le lait de vache, dont on doit continuer l'usage pendant plusieurs jours, & enfin il faut purger le malade, comme nous l'avons marqué ci-dessus.

Remede contre le Poison des cantharides.

Donnez au malade une pleine écuelle de vieille huile d'olive, ou d'amandes douces, avec du beurre frais, & aprés qu'il aura vomi, vous lui donnerez un lavement fait d'une décoction d'orge, de feuilles de mauve, de racine de guimauve, de graine de lin, & de fenugrec. Cette décoction se doit faire dans du lait, ou dans du bouillon gras de poulet. Ensuite on fait prendre au malade du lait de vache, ou de chevre, pendant plusieurs jours.

Remede contre le Poison des champignons.

Pour guérir le malade, faites lui prendre de la thériaque, & de l'oximel, ou de l'oximel & de la fiente de poule; ou bien faites lui boire de la lessive faite de cendres de sarment, & ajoûtez y un peu de sel

Remede contre le poison de la cigüe.

Faites prendre au malade de la poudre de gentiane delayée dans du vin, ensuite donnez lui des vomitifs & des lavemens, pour vider ce qui est dans les intestins; puis donnés lui de tems en tems du meilleur vin que vous pourrés trouver. Ayés soin aussi de bien chauffer le malade, en lui mettant des linges chauds sur toutes les parties du corps, & principalement sur le ventre. Il faut le faire promener, & courir autant que le mal le lui peut permettre. La gentiane avalée avec le vin d'absinthe, ou la thériaque mêlée dans le vin sont d'excellens remedes contre ce poison coagulant.

Remede contre le Poison du sublimé corrosif.

Il faut d'abord faire prendre au malade, plein une écuelle de vieille huile d'olive, avec du beurre frais, comme nous l'avons marqué plus haut; si ce remede ne provoquoit pas le vomissement, il faut que le malade s'y excite lui-même, en se mettant les doigts au fonds de la bouche, ou en se servant d'une plume. Aprés le vomissement, on donnera souvent des lavemens composés de lait & d'huile de violettes. Le Poison étant sorti par le moyen des remedes précedens, on purgera le malade avec une médecine composée d'une dragme & demi de bonne rhûbarbe, demi-dragme de canelle, qu'on fera infuser dans quatre onces d'eau de chicorée, vous mettrés dissoudre dans l'infusion trois gros de catholicon, avec autant d'électuaire de suc de roses, un gros de cristal réduit en poudre subtile, & une once de sirop de limons, avec quantité égale de sirop violat. Cette médecine se donnera le lendemain de l'empoisonnement.

Aprés cela vous ferés user au malade, pendant huit jours, d'une potion composée de quatre scrupules de poudre subtile du plus pur cristal, de deux scrupules de diamargaritum froid en poudre, d'un scrupule de poudre de viperes, de sirop de coings & de nymphea, ou de violettes, de chacun une once, d'eau de scabieuse & d'ozeille, de chacun deux onces.

Les bouillons qu'on lui fera prendre seront faits de poulet, de poule, ou de chapon, & de mouton bien gras. On y mettra infuser un nouet clair, où il y aura de la poudre de cristal, & de diamargaritum froid. Si le malade souffre une suppression d'urine, il faudra lui faire prendre le bain chaud.

Remede contre le Poison de l'opium.

Il faut faire vomir le malade avec l'huile grasse, lui donner un lavement comme ci-dessus, & ensuite lui faire prendre une dragme de castoreum dans du vin, ou lui faire prendre à diverses reprises du vin dans lequel on aura fait bouillir du castoreum & du poivre. On tachera de le faire éternuer avec de la poudre d'ellebore blanc, ou quelqu'autre errhine; on lui fera prendre de thériaque, ou on lui fera boire beaucoup de vin, & on l'empêchera de s'assoupir.

Pompée trouva dans le cabinet du grand Roy Mithridate, en un livre écrit de sa main, la composition de l'antidote, de deux noix séches, de deux figues, & de vingt feuilles de rhûe pilées ensemble avec un grain de sel. Celui qui prendra cela à jeun n'a que faire de craindre aucun Poison ce jour-là. Ce même antidote pris à jeun sert merveilleusement contre la contagion de la peste; de quoi peuvent rendre témoignage plusieurs, dont les uns me sont connus, les autres inconnus, préservés par cet antidote que j'ai donné pendant les grandes & déplorables pestes. Mizauld.

Autre. Plusieurs Médecins de grande autorité & fort anciens certifient qu'il y a une pierre de trés-grande efficace contre les Poisons. Jules Scaliger & Amatus Lusitain se glorifient d'en avoir vû une telle, & enseignent qu'elle est efficace lorsqu'on la donne aux pestiferés avec un peu de vin, car elle fait suer en si grande abondance, qu'on diroit que le corps se fond & se liquifie entierement: & par ce moyen le venin de la peste est chassé dehors. Les Médecins Arabes appellent cette pierre, *bezoard*, & les remedes qui en sont composés, *bezoardiques*. Mizauld.

Antidote du Roy Nicomede contre les venins.

Prenés du bois de genievre deux dragmes, de terre lemnienne deux dragmes, & autant d'oboles. Ayant mis ces choses en poudre, vous les mêlerés avec de l'huile ou du miel, & les garderés ainsi, & quand il sera besoin, vous en donnerés la grosseur d'une aveline dans deux verres d'eau de miel. Ranfonnius.

Pour ceux qui sont empoisonnés de quelque metal ou mineral. Par M. Lemeri.

Prenés deux ou trois gouttes d'huile de tartre dans du bouillon ou du vin, & cela précipitent tout le Poison.

POISSON. Avant que de parler des differentes manieres de tendre les filets pour pêcher, on va rapporter plusieurs compositions, dont on se servira fort utilement quand on aura dessein de prendre avec plus de facilité une grande quantité de Poissons. On a donné quelques autres compositions pour le même usage, dans le mot d'APPAS. Vous pouvés consulter l'article.

Composition pour servir d'appas aux Poissons.

Vous assemblerés une infinité de Poissons en un lieu

où vous les pourrez commodement prendre si vous y jettez la composition suivante : Prenez sang de bœuf, sang de chevre noire, fiente de bœuf, de chevre, de brebis qui se trouve aux petites entrailles, du thim, de l'origan, de la sarriete, de la marjolaine, des l'ail, de la lie de vin & de la graisse ou moëlle de mêmes animaux. Vous pilerez tous ces ingrediens ensemble, & vous en ferez de petites boules que vous jetterez dans l'endroit de la riviere ou de l'étang & vous verrez merveilles.

Autre. Pilez des orties avec de l'herbe de quintefeuille, ajoûtez-y du suc de joubarbe avec du blé cuit en eau de marjolaine & de thim. Mettez cette composition dans une nasse à prendre du Poisson & en peu de tems elle sera pleine.

Autre. Prenés du sang & de la chair de veau dans un pot de terre, coupés-la à petits morceaux, & laissés le tout ensemble pendant dix jours, à la fin desquels vous pourrés user de cet appas qui est fort bon.

Autre. Prenés coque de levant avec du cumin, du fromage vieux, de la farine de froment & de bonne lie de vin. Broyés tout ensemble & formez en de petites pillules de la grosseur d'un pois, jettez les en la riviere, où il y a abondance de Poissons, lors que l'ezu est tranquile. Tous les Poissons qui goûteront de cette composition s'enivreront & viendront se rendre au bord de l'ezu, en sorte que vous les pourrez prendre à la main, peu de tems après l'yvresse passera & ils deviendront aussi gaillards qu'ils étoient avant que d'avoir mangé de cet appas.

Autre. La fleur de soucy, avec marjolaine, farine de froment, du vieux beurre, de la graisse de chevre avec des vers de terre, broyés & mélangés ensemble, servent merveilleusement pour attirer toutes sortes de Poissons dans la nasse ou dans les filets.

Pour faire venir le Poisson au lieu que l'on voudra, par M. Lemery.

Cuisez de l'orge en eau jusqu'à ce qu'il soit crevé, & le cuisez avec reglisse, un peu de momie, & de miel. Broyez tout ensemble en un mortier, tellement qu'il soit dur comme pâte, laquelle vous mettrez en boëtes que vous boucherez bien, & quand vous voudrez pêcher en un lieu, prenés en la grosseur d'une noix, mettez le cuire en un pot de terre avec deux poignées d'orge nouvelle, & un peu de reglisse, & laissez le jusqu'à ce qu'il n'y demeure quasi point d'eau ; puis vous le jetterez au lieu où vous voudrez faire venir le Poisson, & il s'y assemblera.

Pour prendre du Poisson.

Prenés l'herbe serpentaria, dont vous exprimerez le jus, vous vous en frotterez les mains ; le Poisson s'en approchera, & se laissera prendre dans l'eau ; l'heure propre à pêcher est vers les cinq à six heurea du matin.

Pour le même effet. Prenés de la chair de heron, & mettez la dans un pot bien luté, avec du musc, de l'ambre, & de la civette. Mettés le pot dans un chaudron plein d'eau que vous ferés bouillir, jusqu'à ce que vous jugiés que la chair soit convertie en huile ; alors tirés la bouteille, & retirés en l'huile dont vous frotterés votre ligne ou filet, & tous les Poissons s'y viendront prendre.

Pour le même effet. Il faut tuer un chat en l'étouffant, sans le faire saigner, & l'ayant écorché & vidé, le faire rôtir à la broche, sans le larder, ni arroser, & garder ce qui en dégoûtera, qu'il faut mêler avec jaunes d'œufs, & huile d'aspie par parties égales, que vous incorporerez bien ensemble dans un mortier en consistance d'onguent, & vous vous en servirés comme dessus.

Pour le même effet. Prenez fiente de cheval recente, & mettés la dans un sachet ou rets, & le tout dans l'eau ; le Poisson s'y assemblera.

Pour le même effet. Prenés du mercure crud que vous mettrés dans une petite phiole de verre bien bouchée à laquelle vous attacherés une ficelle, vous la mettrés au fond de l'eau, & l'y laisserez la nuit, spécialement quand il fait clair de lune, & vous verrés assembler une grande multitude de Poissons.

Pour le même effet. Prenés de l'huile de camomille, mettés la dans une phiole, & quand vous voudrés pêcher, il faut avoir des vers de terre, les faire mourir dans cette phiole d'huile, & en amorcer l'hameçon.

Pour le même effet. Prenés graisse de heron, momie, galbanum de chacun deux dragmes, musc un grain, eau de vie deux onces ; mêlés tout ensemble dans une écuelle de terre sur un feu doux, & remués le jusqu'à ce qu'il soit épais comme de la bouillie. Gardés le dans une écuelle de plomb, & frottez en l'hameçon, ou la jambe d'une ligne, ou le liege, & tous les Poissons viendront, & on les prendra avec la main.

Autrement. Prenés une mulette de heron, qui est le boyau ou la fressure, coupés-la par morceaux, & mettés-la dans une phiole de verre que vous boucherés bien avec de la cire : puis mettés la dans du fient de cheval bien chaud, & laissés la réduire en huile, ce qui arrivera dans dix ou quinze jours ; puis prenez d'assafœtida, & mêlés-la avec cette huile ; tout viendra en miel, vous en graisserés une corde, bâton, ou perche, ou bien l'appas que vous mettrez à l'hameçon.

Composition d'un appas pour attirer le Poisson dans les filets dormans.

Vous prendrés quantité de Poissons dans l'eau courante avec lea filets dormans, si vous y mettés quelque appas qui ait l'odeur forte, l'attachant de telle façon qu'il soit suspendu comme au milieu du filet, il sera bon d'y mettre tout à l'entour cinq ou six fleurs de couleurs vives, parceque la curiosité de les voir fait venir le Poisson de loin, & l'eau courante emporte peu à peu de l'odeur & du goût de l'appas, & comme le Poisson cherche naturellement à monter contre le cours de l'eau, & nage la gueule ouverte, il savoure cette ezu, & flairant l'odeur, & le goût de l'appas que l'eau emmene, il monte encore plus vîte pour chercher l'origine de ce qu'il sent, & lors qu'il approche, il apperçoit les fleurs, qu'il croît être l'appas, c'est pourquoi il entre sans crainte dans le filet, dès qu'il est entré, il tâche de manger la pâture, & la becquetant, il en fait sortir d'avantage d'odeur, & de goût ; ce qui excite les autres à s'en approcher avec plus d'ardeur.

Quelques Pêcheurs mettent dea os de porc salé, dont on a tiré la chair après être cuite.

D'autres y mettent de la tourte de chenevis, autrement le marc de la graine de chanvre ou cheneviere, de laquelle on a tiré de l'huile, le Poisson est friand de ces deux sortes d'appas, principalement du dernier.

Mais le meilleur appas de tous, & qui coute aussi davantage, est fait d'un levraut corrompu & à demi pourri, qu'il faut embrocher & faire rôtir à petit feu, & l'arroser de miel à mesure qu'il tournera, y employant comme environ une chopine de miel, & quand il sera demi cuit, on fera des rôties de pain blanc, qu'il faut mettre dans la casse ou lechefrite par dessous le levraut, en sorte que continuant de l'arroser, le miel & la recepte tombent sur les rôties, & quand la viande sera assez cuite, on la tire-

rera du feu, & l'on fera encore d'autres rôties pour les faire imbiber du miel jusques à la derniere goutte.

Lors que vous tendrez un grand filet dormant, mettez-y dedans un morceau du levreau, & de la rôtie, qu'il faudra tenir suspendue dans le milieu du filet, & vous verrez un merveilleux effet.

Autre composition. Démocrite dit que pour faire assembler toutes sortes de Poissons en un lieu, il faut prendre du sang de bœuf, du sang de chevre, du sang de brebis, de la fiente de bœuf qui est au petites entrailles, de la fiente de chevre des petites entrailles, de la fiente des brebis des petites entrailles, du thim, de l'origan, du pouliot, de la sarriette, de la marjolaine, de l'ail, de la lie de vin odoriférant, de chacun une partie, puis de la graisse ou de la moëlle des mêmes bêtes, ce que bon vous semblera. Pilez le tout séparément ou ensemble, & faites en de petites masses, que vous jetterez au lieu où vous penserez qu'il y a des Poissons, une heure auparavant, puis vous les environnerez de vos filets.

Quand vous voudrez prendre toutes sortes de Poissons, vous n'aurez qu'à prendre du sang d'une chevre noire, de la lie de vin odoriférant, de la pâte de farine d'orge. Mêlez le tout ensemble, & y ajoûtez du poûmon de chevre, coupé bien menu. Democrite.

Hermes enseigne que pour attirer les Poissons, il faut piler des orties avec l'herbe de quintefeuille, ajouter du sue de joubarbe, autrement *aizoum*, & s'en frotter les mains, puis jetter le marc en l'eau où il y aura force Poissons. Vos mains étant mises en l'eau, attireront les Poissons en abondance. La même chose arrivera, si l'on met relles mixtions en une nasse à pêcher, ou dans des filets ou petits rets.

Autre. Prenez du marc & expression de mirabolans, de la fiente humaine, & de la mie de pain; mêlez le tout ensemble & mettez-le dans la nasse.

Pour prendre le Poisson en l'enyvrant. Prenez un quart d'once de coculam, ou graine Orientale, la sixiéme partie d'une once de cumin, & autant de bonne eau de vie, la plus forte est la meilleure, une once de fromage, & trois onces de farine; battez, & mêlez bien le tout ensemble, formez en des boulettes, & jettez les aux Poissons.

Pour prendre le Poisson. Prenés des vers de terre, ceux des prés bas, & autres lieux frais sont les meilleurs; aprés les avoir nettoyés, lavez essuyez & hachez menu; vous les pétrirez avec des levures de vieux fromages, de la terre grasse, & une infusion de sené. Un gros de sené suffit pour une poignée de vers, Tout étant réduit en pâte, vous en ferez des boulettes de la grosseur d'une petite noix, & vous les jetterez le soir, dans l'endroit, où vous voudrez aller pêcher le lendemain matin.

Pour empêcher qu'un Pêcheur ne prenne du Poisson. Il n'y a qu'à jetter du sel autour de sa ligne.

Autre pour attirer le Poisson. Mettés des vers luisans dans un vase de verre, distillez les à un feu lent, jusqu'à que l'eau en soit entierement évaporée; mettez cette poudre dans une petite phiole de verre, ajoûtez-y quatre onces de mercure, ou vif argent; bouchez si bien la phiole que l'eau n'y puisse entrer, & mettés-la dans l'eau auprès de vos filets, elle attirera les Poissons, dont vous prendrés un fort grand nombre.

Moyen de faire assembler tout le Poisson d'un étang dans un endroit, pour le pêcher.

Réduisez en poudre la géniture de plusieurs Poissons femelles, faites-la sécher à l'ombre, ou à un feu lent. Jettez dans l'eau huit ou dix pincées de cette poudre, les Poissons y viendront aussi-tôt en grand nombre, & vous pourrés les prendre avec l'épervier, ou autre filet, & même avec la ligne. Si c'est en eau courante vous formerés de petites pastilles, avec cette géniture, & vous en horderez votre filet, ou vous en garnirés votre ligne. Remarqués s'il vous plaît qu'il faut prendre cette geniture de Poisson, au mois de May, & dans le tems que le Poisson fraye. Le même secret réussiroit pour prendre les autres animaux même ceux à quatre pieds, si l'on se servoit de la géniture, ou de la matrice des femelles dans le tems qu'elles sont en chaleur. *Voyez* CARPE. Vous trouverés à cet article la composition de deux sortes d'appas qui sont très-bons.

Moyens pour faire entrer facilement le Poisson dans les filets dormans.

Je n'aurai pas grande peine à persuader à ceux qui entendent un peu la pêche, que le Poisson de chaque espece cherche son semblable, & prend plaisir à se promener avec lui, excepté le brochet, qui ne cherche son semblable que pour le manger. Il cherche aussi toutes sortes d'autres Poissons de quelque espece qu'ils soient, pour les devorer; c'est pourquoi il est facile de le prendre, aussi-bien que la tanche, non par la même raison, mais à cause qu'elle est toûjours affamée: Ce qui fait qu'elle court d'abord au lieu, où elle voit quelque chose d'extraordinaire, & qu'elle ne craint pas les filets, comme les autres Poissons.

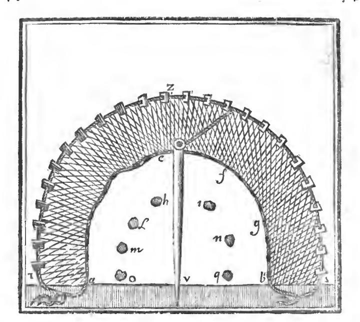
J'ai souvent expérimenté que le Poisson cherche son semblable, & pour en faire l'experience je me servois d'un filet dormant, lequel n'avoit qu'une entrée. Je le tendois ordinairement sous une arche d'un petit pont, en sorte qu'il bouchoit toute la passée de l'arche, le Poisson entroit dedans, & allant voir le matin, après que le soleil étoit levé, à mon filet, j'appercevois celui qui étoit pris, & d'autres Poissons de même espece qui tournoient à l'entour pour y entrer, & ayant levé le filet hors de l'eau, j'en trouvois dedans de semblables. Ce qu'ayant remarqué, j'ai mis depuis dans mes filets dormans, une piece de Poisson de l'espece qui se trouve sur le lieu, de cette façon je ne rends jamais à faux.

Lors que je ne puis avoir de Poisson pour mettre dans mes filets, j'y mets quelques appas attraians ou des fleurs de diverses couleurs vives, & quelquefois j'y mêle l'appas, & les fleurs avec le poisson vivant.

Je dois pourtant vous avertir, que le Poisson que vous mettrés dans vos filets, sera bien meilleur venu du lieu même où vous tendés, que d'un autre endroit, parce que les Poissons s'entreconnoissent, comme je l'ai appris par experience.

Maniere extraordinaire pour prendre le Poisson avec la seine.

Quand je parle en ce lieu de pêcher avec un filet appellé seine, je ne prétends pas en apprendre le secret aux Maîtres Pêcheurs, puis qu'ils le doivent savoir mieux que moi, je veux seulement le montrer aux curieux de la pêche, qui se divertissent quelquefois à prendre du Poisson dans les marais, fossés, viviers, ou petites rivieres. Peut-être qu'il y en a beaucoup qui croyent être bien savans en cet art, lesquels pourtant ne savent pas pêcher avec la seine, & le tramail de la maniere que je le vai dire. Voyez la figure suivante.



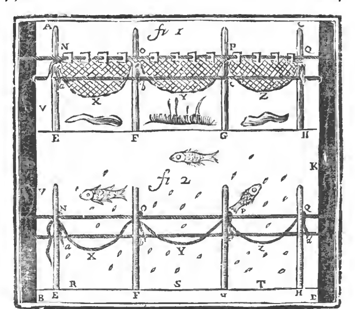
Suppofez que l'efpace depuis T, jufques à la lettre S, foit le bord du chantier où vous devez aborder le filet ; vous l'étendrez dans l'eau comme un arc T Z S, ou du moins vous lui donnerez cette forme quand vous le tirerez à bord, afin d'y renfermer le Poiffon, lequel fe retire toûjours vers le milieu Z, à mefure qu'on approche de la terre pour fuir le bruit qu'il entend, & celui que les cordes des côtés font en battant l'eau : ce qui l'épouvante & l'empêche de fuir par les bouts du filet, tellement que le Poiffon fe laiffe facilement traîner jufques au chantier, & ne fe tourmente gueres que lors qu'on commence à fouler l'eau pour tirer tout-à-fait le filet fur la terre. Alors pour fe fauver il met le nés ou la tête dans la bourbe, & laiffe paffer le filet par deffus lui, principalement la tanche & la carpe. Pour l'empêcher, il faut avoir toûjours une longue perche V, qui foit legere, droite, unie & coupée en rond par le gros bout, & quand les deux bouts T & S de la feine ou du tramail feront approchés, joignez les, de forte que le bout de la corde du plomb fur la terre & coule tout au raiz du chantier jufques dans le fond a b, puis allongeant la perche dans l'eau, vous poferez fon gros bout fur le bas du filet à l'endroit marqué de la lettre c, & là tournant deux tours, le filet s'enveloppera à l'entour. Alors vous l'attirerez en pefant dans la bourbe jufques à ce qu'il foit à la lettre h, puis vous retournerez la perche, & la tournerez auffi deux tours pour amener le filet razant la vafe à la lettre L, & de là à f, pour tirer auffi le plomb au lieu marqué i, faifant de même tout autour du filet, amenant enfin le plomb a, au lieu marqué o, & le plomb b, à la lettre p.

De cette maniere, il n'y aura point de Poiffon qui ne foit forcé de quitter le fond, puis qu'on continuera toûjours de fouler le fond de l'eau à chaque fois que l'on fera approcher la corde du plomb, & après que le filet fera ainfi proche du bord, on prendra la corde du liege & celle du plomb, d'un même côté enfemble, pour tirer le filet hors de l'eau, prenant garde qu'en le tirant fur la terre, le plomb fuive toûjours le fond de l'eau, autrement le Poiffon s'échaperoit par deffous le filet.

Pour prendre d'un feul coup de filet quantité de Poiffons dans une riviere.

Si vous avez une riviere où il n'y a point de crônes, ou s'il y en a un fi grand nombre qu'ils ne fe puiffent tous fermer qu'avec beaucoup de filets, ou bien que votre riviere étant fans crônes, elle foit fournie de quantité de forts herbiers, arbres renverfés, ou de rochers, qui vous empêchent d'y pouvoir pêcher de la même façon qu'on pêche ordinairement avec des filets appellés feines, ou des tramaux, en des endroits où rien ne fait obftacle. Car le Poiffon fe retire quand il entend du bruit, ou bien qu'il voit les filets, dans les crônes, ou parmi les rochers, arbres ou herbiers, dans lefquels il trouve fa retraite : ce qui fait qu'on ne peut le prendre qu'avec grande peine, & en petite quantité.

Pour prendre le Poiffon en ces endroits-là, nettoyez une belle place dans la riviere, étang, marais, ou foffé, où il y aura trente, quarante, ou cinquante pas de longueur, fans herbiers, ni autre empêchement. Faites appâter au milieu de cette place avec des féves cuites, comme on l'a dit, au mot APPAS, dès le premier jour que vous les aurez jettés, piquez-y des perches au travers de l'eau, ainfi que je le fais voir par les figures ici jointes.



Pour cela, ayez plusieurs perches non pelées, longues selon la profondeur de l'eau, bien droites, grosses comme le bras, unies tout du long, en sorte que le filet ne puisse s'y accrocher, le gros bout sera en pointe pour le faire entrer dans le fond de la riviere. Toutes ces perches étant ainsi préparées, mettez les dans un batteau & vous en allez les planter, commençant de piquer la prémiere E, tout au rez du chantier représenté par les lettres A B, & de là traversant l'eau plantez en une autre F, à deux toises plus loin, tirant à l'autre bord C D; après quoi vous en piquerez une troisiéme G, éloignée de la seconde de deux toises, continuant ainsi de planter toutes les autres en droite ligne sur le bord E F G H, du lieu appâté, & le dernier comme H, joignant l'autre chantier. Vous en mettrez encore autant sur l'autre bord R S T, de la place nettoyée, de la même façon que les autres. Quand elles seront toutes posées, vous les percerez à fleur d'eau d'un trou à mettre une cheville grosse comme le doigt, ces chevilles doivent y entrer à l'aise, & avoir une coche ou un trou à leur gros bout pour y attacher une ficelle bien forte, longue d'un pié & demi. Toutes ces ficelles seront liées à une longue corde telle qu'elle paroît par les petites lettres a b c d. Les chevilles aussi paroissent fichées dans chaque trou des perches, & marquées des lettres N O P Q. Ces perches étant ainsi accommodées, il faudra appâter soir & matin, jettant à chaque fois cinq ou six poignées de féves au milieu de l'endroit préparé; & le jour qui précedera celui de la pêche, vous appâterez de féves cuites avec l'aloës, comme on l'a dit sur le mot Appas, prenant soin de disposer les filets sur les deux ou trois heures après midi, en cette sorte.

Ayez deux tramaux aussi longs que contient la largeur du lieu, ou plûtôt la largeur de la riviere où l'on veut pêcher, commencez à attacher la corde du liege sur le bord du chantier A B, laissez aller au fond la corde du plomb, puis menant le batteau tout au long des perches E F G H, on laissera étendre le filet jusques à l'autre rive C D, à laquelle vous attacherez pareillement la corde du liege. Cela étant fait, étendez la corde des chevilles a b c d K, & liez un bout sur la terre à quelque branche ou piquet V, éloigné de la perche N, d'environ six pieds du côté de l'endroit appâté, puis menant le batteau au milieu de l'eau, prenez la corde du liege avec la main gauche, & levez peu à peu le filet jusqu'à ce que vous teniez le plomb, le liege, & le filet froncé dans la même main; au droit de la perche F, vous ficherez la cheville O, par-dessous dans le trou, & poserez tout le filet dessus. Après cela il faudra aller à l'autre perche G, en faire autant, & continuer de perche en perche jusques à ce que le tramail soit tendu de la maniere qu'il paroît. On portera ensuite l'autre bout de la corde sur le chantier C D, vis-à-vis le milieu de la place appâtée, on y fera une boucle pour la passer sur un piquet K, représenté par la 2e. figure.

Ce filet étant ainsi tendu, on en posera un autre & on observera tout ce que je viens de dire. Je l'ai réprésenté seulement avec ses cordes pour en faire mieux connoître la forme & les pieces particulieres, qui sont marquées des mêmes lettres que dans la figure prémiere. L'un des bouts de la corde des chevilles ira aussi rendre au piquet K.

Quand tout sera prêt, jettez à sept heures du soir le reste de vos féves dans le milieu de la place nette, & lors qu'il sera nuit, menez trois ou quatre personnes avec vous, lesquelles iront fort doucement, deux du côté A B, & deux de l'autre C D, se séparant pour se tenir chacun au bout de chaque tramail, sans

en approcher pourtant plus près que deux toises, sinon quand le signal aura été donné par celui qui doit faire jouer les filets, les quatre personnes étant ainsi disposées, le plus prompt & le plus adroit de la bande qui sera destiné pour donner le signal, prendra les deux bouts des cordes des chevilles, qui sont au piquet K, & en courant il les tirera de toute sa force, & détachera par ce moyen toutes les chevilles, qui donneront liberté aux filets de s'étendre & d'enfermer le Poisson, qui se trouvera manger l'appas, que vous avez jetté entre les deux machines. En même tems qu'on tire cette corde, le signal se donne, & les quatre personnes courent promptement avec chacun une perche ajuster le bout du filet proche le bord, afin que rien ne puisse passer, & que les cordes du plomb marquées des lettres X Y Z, soient l'une sur la ligne E F G H, & l'autre sur R S T, par ce moyen le Poisson se trouve enfermé entre les deux rameaux comme dans une cage. Il ne restera plus qu'à le prendre. Pour y réussir, deux hommes prendront chacun un bout d'un des filets, & l'approcheront peu à peu de l'autre, pendant que les autres fouleront les rives & le fond de l'eau. Pour empêcher que le Poisson ne laisse passer le tramail par dessus lui, & pour l'obliger à fuir vers l'autre filet, on poursuivra jusqu'à ce que les deux rameaux se touchent, & que le Poisson soit enfermé comme entre deux napes ployées en double, puis on retirera le tout hors de l'eau.

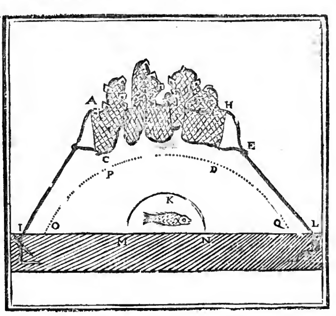
De cette façon, il n'y a Poisson si fûté qu'on ne prenne, & en grand nombre. La métode de faire un tramail se voit dans l'article même du TRAMAIL, en son ordre.

Je dois pourtant vous avertir, qu'on ne peut pêcher avec l'invention proposée dans une eau courante, parce que le cours de la riviere empêcheroit les filet de s'étendre, & de se tenir sur les chevilles; c'est pourquoi vous devez toûjours choisir un endroit où l'eau ne soit point trop rapide, afin de ne pas travailler inutilement.

Pour prendre toutes sortes de Poissons en quantité avec le feu & les filets.

Le secret de prendre le Poisson la nuit avec le feu & les filets, doit être en quelque consideration. J'ai déja dit ailleurs que le poisson est curieux d'aller voir où il a entendu du bruit; c'est pourquoi il est assez facile d'en prendre par la maniere ci-après enseignée, soit dans une riviere, soit dans un étang.

Choisissez une place qui aura pour le moins quarante ou cinquante pas d'étendue en quarré, sans herbiers, bois, rochers, ou autre chose qui puisse empêcher d'y trainer un grand filet, si c'est dans un étang que vous vouliez pêcher, voyez la figure suivante.



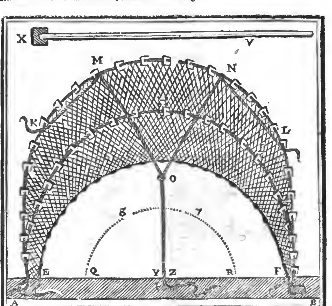
Je suppose le lieu destiné pour la Pêche être dessiné par l'arc ou ligne courbe ponctuée, marquée des lettres O P D Q; la longueur I L représentera le bord de la terre, auquel on doit aborder le filet. Il sera bon d'appâter trois ou quatre jours de suite dans le milieu de cette placenette, environ à deux toises proche du bord, comme à l'endroit marqué du petit arc ponctué K, afin d'accoûtumer le Poisson en ce lieu-là; & le matin du jour que vous désirez pêcher, appâtez avec des féves purgatives cuites avec de l'aloës, comme on l'a dit sur le mot d'APPAS, & soyez sur le lieu prêt à tendre le filet sur les deux ou trois heures après midi, en cette sorte.

Mettez un grand tramail, ou une seine dans un

nera affez le filèt vers le bas, celui-ci ne tirera pas fa corde qu'il ne fente le filet être tout-à-fait hors de l'eau près le pieu, c'eft pourquoi la corde E, doit être toûjours éloignée du feu G, de cent pas plus que l'autre corde de F.

Pour empêcher les carpes & autres gros Poiffons de fauter par deffus les filets.

Cette invention étant extraordinaire, comme elle eft avantageufe & facile dans fon exécution, j'eftime que le Lecteur fera en quelque façon fatisfait du fecret que je lui veux apprendre. Il faut remarquer que le filet, qui doit fervir à notre rufe, eft une forte de tramail, qu'il faut avoir pour pêcher felon notre deffein. La compofition en eft enfeignée dans fon article, & en ce lieu-ci vous faurez comment il s'en faut fervir, par ce que nous allons dire en jettant les yeux fur cette figure.



Suppofez que la bande noire A B L F, foit le chantier ou la rive de l'eau à laquelle on veut border le filet, & où l'on croit qu'il y a de la carpe ou autre gros poiffon, étendez le filet comme pour pêcher à l'ordinaire, c'eft-à-dire, qu'il faut pofer un bout E, au bord de la terre, & étendre le refte dans l'eau en demi rond, rapportant l'autre bout F, pareillement fur la terre, de façon que le plomb foit au fond de l'eau, & de liege joignant la rive, faites après cela approcher le filet volant, qui eft coufu, du tramail E H F, ce qui fe fera facilement en tirant la corde P; par ce moyen le liege K, du filet fimple fe trouvera à l'endroit Q, & l'autre côté L, à la lettre R M, au chiffre 8. & N, au chiffre 7. qui formera le même arc que le principal filet, de forte qu'après cela vous pourrez fouler le fond & le bord de l'eau avec le boutoir X, V pour contraindre le Poiffon de fe mailler, & s'il eft trop ruzé il fera effort pour fauter par deffus le liege, comme il avoit accoûtumé; mais il trouvera le filet volant, qui lui fermera le paffage, de maniere que n'ayant pû s'échapper, il tâchera de fe fauver au travers du tramail, où il fe maillera, & vous êtes affuré d'abord, qu'il y a de gros Poiffons dans l'enceinte que forme le filet, il faut auparavant que de fouler dans le milieu, approcher peu à peu les bouts du tramail l'un de l'autre, jufqu'à ce que vous voyez que les deux lieges du filet fimple puiffent atteindre l'endroit Y Z, & qu'il n'y ait pas plus de quatre ou cinq pieds entre les deux cordes, de cette maniere aucun Poiffon ne pourra échapper de vos filets.

Je croi que ce que j'ai dit de cette pêche fuffit pour en faire connoître la théorie, la pratique vous montrera le refte.

Comment il faut pêcher le fond ou porte.

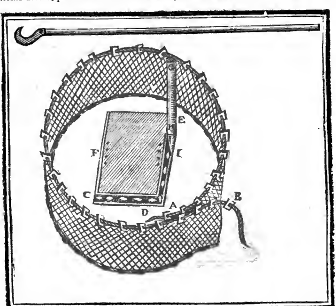
Vous pouvez pêcher cette forte de garenne de mois en mois, ou tous les quinze jours, s'il y a du Poiffon, ce que vous connoîtrez, quand approchant avec le bateau vous remuerez un peu avec une perche autour du fond, & qu'il en fortira comme de petites bouteilles, ou que l'eau fera quelque bouillon, car c'eft un figne évident qu'il y a du Poiffon retiré deffous, vous pêcherez donc en cette forte.

La figure qui répond au difcours fuivant eft à la page qui fuit.

Voyez cette figure qui repréfente la garenne, ou porte marquée tout autour de lettres C D E F. Ayez dans votre bateau une perche avec un crochet au bout, & un ou deux boutoirs X V, de la figure précedente, avec un tramail affez grand pour enclore un efpace de fix ou huit pieds de diftance autour du fond, lequel

vous tendrez ainsi qu'on le voit par la figure. Laissez prémierement le bout A, dans l'eau, & faisant comme un cercle, environnez la garenne & rapportez le bout B, contre A, de façon qu'il avance sur l'autre de deux pieds, comme vous le voyez dessiné, afin qu'il ne puisse rien sortir de votre enceinte. Cela fait, il faudra avoir un bon gros pieu de bois G H I, bien uni en toute son étendue, qui sera de longueur proportionné à la profondeur de l'eau où l'on veut pêcher, & ferré en pointe par le gros bout H I, afin de le mieux faire entrer dans le sable. On le piquera tout au raiz du milieu du bord de la porte à l'endroit marqué de la lettre I, où il doit tenir bien droit X ferme dans le fond de l'eau, puis avec le crochet de fer vous accrocherez la porte par quelqu'un des trous qui sont à l'autre bord F, & vous la leverez toute droite contre le pieu G, & passant une corde dans un de ces trous, il faudra la lier bien fort au haut du pieu, au lieu marqué de la lettre G. Quand elle sera attachée, arrêtez le bateau, & prenez les boutoirs pour fouler le fond de l'eau parmi les pierres, & contraindre le Poisson de se mailler dans le filet,& lorsque vous verrez que tout sera pris, levez le tramail pour en ôter le Poisson qui sera dedans, & remettez la porte en l'état qu'elle étoit auparavant, pour y repêcher une autrefois quand il y sera bon.

Si vous désirez faire le filet vous même, la maniere d'y travailler est contenue dans un autre endroit.



Moyen pour tendre, & pêcher le Poisson avec un filet appellé quinque-porte.

On trouvera dans l'article des filets la description de celui que je nomme Quinque-porte, parce qu'il a cinq entrées ou porte. J'explique maintenant comme on le doit tendre, soit dans un étang, ou dans une riviere, ou bien dans un eau dormante, ou rapide.

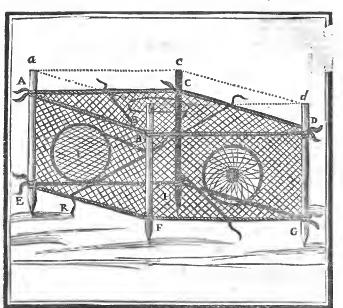
La figure qui répond au discours suivant est à la page qui suit.

Faites provision de quatre perches bien fortes, droites & de longueur convenable, selon la profondeur de l'eau où le filet doit être tendu. Elles seront coupées en pointe par leur gros bout, ainsi qu'elles paroissent dans la figure; il faudra les cocher à un pié proche de la pointe, y attacher à chacune le coin du bas du filet E F G T, & à quatre pieds plus loin tirant vers le petit bout des perches, lier pareillement, des quatre coins du haut A B C D, le bas du filet, & la piece quarrée, à laquelle il n'y a point de goulet ou d'entrée. Le filet étant ainsi attaché aux perches, on le mettra dans un bateau pour le mener au milieu de l'eau, & le poser en cette sorte.

Si c'est une eau courante, faites arrêter le bateau au travers du courant, & prenant les quatre perches ensemble enfoncez-les toutes droites dans l'eau, puis vous en piquerez une dans le fond la plus droite & le plus avant que vous pourrez. Supposez par exemple, que cette perche soit celle qui est marquée des lettres D G, prenés l'autre perche B F, qui la suit, & tirez le tout au rez, & au long du bateau, jusques à ce que le côté du filet soit tendu bien roide; piquez la pareillement bien fort, & droite tout au rez du milieu, en droite ligne de l'autre. Cela fait, retirez-vous, & tournez le bateau pour l'arrêter de son long au courant de l'eau, pour planter une perche A E, ainsi qu'on a fait les deux autres, & de là tournant encore le bateau, l'on ajoûtera la quatriéme perche C T, de sorte que les quatre perches étant piquées bien fermes dans le fond, ce filet soit tendu en forme quarrée de la façon que vous la répréfente la figure.

Si c'est dans l'eau courante, comme j'ai déja dit,

que vous vouliés tendre le filet, elle fera remuer les perches sans cesse ; & par conséquent tout le corps du filet, ce qui épouventera le Poisson. Pour remedier à cet inconvenient, vous aurez six ou sept bâtons longs de neuf ou dix pieds chacun, que vous lierez bien ferme par le haut des perches pour les tenir en état.

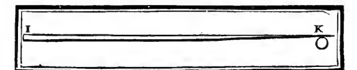


Et pour mieux faire comprendre la façon d'attacher ces bâtons, supposez qu'ils soient représentés par les lignes ponctuées, marquées des petites lettres a b d c. Prenez par exemple les deux bouts a, & les liez en croix avec le haut de la perche A E, & reprenant un autre bâton, attachez-le avec le bout d'un de ces deux là à l'autre perche C T, à l'endroit cotté c, & reprenant un quatriéme bâton, liez-le pareillement d'un bout avec l'autre d, & l'autre à la lettre b, par ce moyen on tiendra le filet en état & arrêté dans l'eau. Il sera encore plus assuré, & mieux tendu, si on attache deux autres bâtons en croix, & qu'on les mette de coin en coin, savoir un bout à la perche A a, l'autre à celle qui est marquée D d, & la seconde d'un bout à la perche C c, & l'autre à celle qui est marquée B b.

Mais si vous tendez le filet dans une eau morte, comme un étang, un vivier, un fossé, ou marais, il suffit de piquer les quatre principales perches du filet, pourvu qu'elles soient plantées bien droites & en quarré.

Moyen de prendre quelques autres Poissons comme des brochetons & des perches avec un colet de crin.

Les brochets & brochetons dorment au soleil dans les mois de Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet & Août, & se tiennent ordinairement à fleur d'eau proche du bord, il est facile d'en prendre avec un colet de crin de cheval, ainsi que le fait voir cette figure.



Ayez une petite gaule ou perche I K, longue d'environ neuf pieds, qui soit assez forte, & pourtant légere, pour la pouvoir manier d'une main, attachez au petit bout K, un colet de crin de cheval en six ou huit doubles, ouvert en rond le long de la perche, & non de travers ; & lorsque le soleil sera bien clair & haut, promenez-vous au long des eaux ; vous appercevrez les brochets & brochetons endormis qui ne remuent point, approchez-vous tout doucement du premier que vous découvrirez, jusques à ce que vous

puissiés le toucher bien à l'aise de votre perche, passez lui légerement le colet jusques au milieu du corps & enlevés-le tout d'un coup hors de l'eau.

Si par hazard le brochet que vous voulez prendre, avoit la tête ou la queue tournée de votre côté, il faut bien doucement le faire tourner de travers, en lui touchant légerement le bout de la queue avec la gaule, il le souffrira, pourvû qu'il n'entende point de bruit & que vous ne branliés pas.

Les perches se prennent de même façon que les brochetons, dans le mois d'Avril & de Mai; mais vous prendrés encore plus facilement l'un & l'autre de la maniere, qu'on va l'enseigner par cette figure.

L M N O est un bâton long de douze ou quinze pieds, fait par un bout en façon de fourche, qu'il faut tenir en état avec une corde ou un gros fil de fer; attachés aux deux bouts des branches N O; ensorte qu'il y ait environ un pié & demi depuis N jusqu'à O & deux pieds de N O à la lettre M; puis y mettre un filet fait exprès, de fil bien délié, & de mailles assez grandes. La figure montre assés comment il doit être fait; prenés-le sur votre épaule & vous promenés pendant le soleil, comme j'ai dit ci-devant, & lorsque vous découvrirés quelque Poisson endormi, faites tout doucement entrer le filet dans l'eau jusques au dessous du Poisson, haussez peu à peu le filet jusques à ce que vous soyez prêt de le toucher, & pour lors levez la fourche de toute votre force & vous empotterez le poisson. Cette sorte de pêche n'est guere penible, elle est divertissante & profitable.

Pour conserver long-tems le Poisson sans qu'il se gâte.

Il n'y a qu'à le faire sécher au Soleil, ou à la cheminée, il se gardera tant qu'on voudra.

Nota. Le Poisson mariné, est du Poisson de mer frais qu'on a rôti sur le gril, puis frit dans l'huile d'olive, & mis dans des barils, avec une sauce composée de nouvelle huile d'olive, & d'un peu de vinaigre assaisonné de sel, de poivre, de cloux de girofle, & de feuilles de laurier, ou de fines herbes. Les meilleurs Poissons marinés & dont il se fait quelque négoce sont le thon, le saumon, & l'éturgeon.

POITRINE. *Remede excellent pour rétablir une Poitrine usée par les veilles & l'étude.* Coupés un oignon blanc bien menu, & faites le cuire dans les trois quarts d'une chopine de lait, avec un nouet de cendres, de la grosseur d'une bonne noix. L'oignon étant cuit, ajoûtes une pincée de fleurs de coquelico, ou pavot sauvage, laissez bouillir un moment; puis ayant retiré la caffetiere du feu, laissez la couverture pendant quelque tems; ensuite passez la liqueur, & faites la prendre au malade, deux ou trois heures après son souper, qui doit être leger. Continués ce remede pendant quinze jours, ou jusqu'à parfaite guérison. Il a été experimenté par un grand nombre de personnes, & toujours avec succès.

Remede contre la fluxion de Poitrine.

Prenés un bon gros citron, coupés en une trenche un peu épaisse, à l'un de ses bouts, videz tout ce qui est dedans, & remplissez le de sucre fin, ou candi concassé, couvrés ensuite l'ouverture, en remettant la trenche que vous avez ôtée; puis l'ayant mis, dans un pot de terre neuf bien bouché, & luté, vous mettrés ce pot sur un feu de charbons, qui soit doux, laissant bouillir doucement le citron, environ un demi quart d'heure; après quoi vous tirerez le pot du feu, & vous trouverés le sucre dans le citron, qui sera réduit en sirop, & vous en prendrez une cuillerée soir & matin.

Sirop de chou rouge pour la Poitrine.

Pilés les feuilles, & les côtes d'un, ou de plusieurs choux rouges, exprimés en le suc, ajoûtés-y poids égal de bon miel, & faites bouillir, en écumant toûjours jusqu'à ce que le sirop n'écume plus; alors vous le tirerez du feu, & l'ayant laissé refroidir, vous le garderés dans un vaisseau de fayance, ou de verre, pour vous en servir. La dose est d'une cuillerée, qu'il faut prendre tous les matins à jeun.

POITRINE. *Voyez* TISANNE.

POITRINE DE VEAU. On peut dire que la Poitrine de veau est une des parties plus délicates de cet animal: on l'apprête de différentes manieres.

Poitrine de veau en potage. On en prend une qu'on fait bouillir, & après qu'elle est cuite, on la tire pour la farcir entre la peau & les petites côtes, puis on la dresse sur le pain, en versant dessus le bouillon dans lequel elle a été cuite; la farce dont on l'apprête est ordinairement composée de blancs de chapons, de rouelles de mouton, & de quelques ris de veau, mélés de champignons, de sel, de poivre, & d'épices, le tout passé en ragoût.

Poitrine de veau en ragoût. Il n'est rien de plus excellent qu'une poitrine de veau en ragoût, lorsqu'on sait l'art de l'accommoder; & pour y parvenir on commence d'abord à la passer au roux, & à la faire cuire dans une casserolle avec du bouillon & un verre de vin de blanc, avec du sel, du poivre, du clou de girofle, de la muscade, & quelques fines herbes &

quand elle est ainsi cuite, on prend les champignons & un peu de farine qu'on passe à la poële avec le même lard qui a servi pour la roussir, puis on méle le tout, & on le mange de cette maniere.

Poitrine de veau en marinade. Ayés une Poitrine de veau, coupés la par gros morceaux, & faites-les mariner dans le vinaigre, où vous aurés mis du sel, du poivre, des clous de gerofle, de la ciboule, & du laurier : laissés-les dans cet assaisonnement pendant trois heures, ensuite faites une pâte claire avec de la farine, du vin blanc, & des jaunes d'œufs : trempés votre viande dedans, faites la frire dans du sain-doux, puis servés-la.

On sert encore la Poitrine de veau rôtie à la broche, ou bouillie au pot, ou fricassée en guise de petits poulets.

POIVRADE. C'est un mets que l'on apprête avec du poivre. On mange des artichaux à la Poivrade, on mange aussi des pigeons grillés à la Poivrade.

POIVRE. C'est un nom qu'on a donné à plusieurs especes de fruits, il y en a trois principales; le Poivre noir, le Poivre blanc & le Poivre long.

Description du Poivre noir. Ce fruit est le plus commun, qui nous est apporté des Indes, où il croit à une plante sarmenteuse & rempante comme le lierre; ceux qui la cultivent ont soin de piquer des branchages auprès pour la soutenir. Les grains de Poivre, sont attachés les uns aux autres en forme de grappe, ils sont de couleur verte dans le commencement, mais ils deviennent noirs, quand ils sont mûrs. Alors on les cueille, & on les fait sécher.

Lieu. Le poivre noir nous est apporté des Indes & sur tout de Java, de Malaga & de Sumatra.

Propriétés. Il est aperitif, incisif, & attenuant; il est propre pour chasser les vents, pour exciter la semence, & procurer l'éternuement. On l'employe dans les maux de la luette, lorsqu'elle est relachée par quelque humeur. Le Poivre noir entre dans la composition des fines épices, qui ne sont qu'un mélange de Poivre noir, de gerofle, de muscade, de gingembre, d'anis verd, & de coriandre. On méle toutes ces drogues dans certaine proportion.

Description du Poivre blanc. Il est rond, uni, poli, de couleur cendrée ou blanchâtre, plus gros que le Poivre noir, dont on a ôté la prémiere pellicule, & que l'on a fait tremper dans de l'eau salée, ce qui l'a fait gonfler, & lui a enlevé une partie de son sel qui faisoit sentir un goût piquant.

Lieu. Il croît dans les mêmes endroits que le Poivre noir.

Propriétés. Il sert aux mêmes usages que le Poivre noir.

Description du Poivre long. Il est long, gros comme le doigt d'un enfant, & rond. Il est relevé de plusieurs petits grains qui sont de couleur grisâtre, tirant un peu sur le rouge en dehors & noirâtre en dedans. On trouve dans chaque grain une petite amande, qui a un goût âcre & piquant.

Lieu. Il croît une grande quantité de Poivre long à Bengale dans les Indes.

Propriétés. Le Poivre long est apéritif, il a le même goût que le poivre noir, quoi qu'un peu moins âcre; il resiste au venin, & il excite la semence.

On peut dire en général qu'on n'emploie le Poivre en Medecine, que pour le mettre dans les antidotes, ou thériaques, & c'est du Poivre long, dont on se sert ordinairement dans ces compositions, à cause qu'il est plus piquant & un peu amer. On emploie plus souvent le Poivre pour assaisonner les viandes; parce qu'il excite l'appetit, qu'il est digestif, qu'il rafraîchit moderément, & qu'il provoque l'urine. Il est bon pour les vieillards, & ceux dont la complexion est froide; il dissipe les ventosités & calme les tranchées. Il est encore propre contre l'esquinancie, contre le mal cadue des petits enfans, & pour chasser les serpens qui fuient l'odeur du Poivre quand on en brûle. Enfin sa décoction bûe est utile contre les tremblemens des fievres intermittentes. Cependant il faut observer que l'usage trop fréquent du Poivre est contraire à ceux qui sont dans l'état du mariage.

POIVRER l'oiseau. Terme de Fauconnerie. C'est laver l'oiseau, avec de l'eau & du poivre, quand il a la galle, ou la vermine. On poivre aussi l'oiseau, pour l'assurer.

POIX. Pour l'ôter des mains, ou d'autres parties du corps. *Voyez* NETTOYER.

POL

POLIPE. Le Polipe porte le nom d'un poisson que l'on appelle *Multipedes*, qui veut dire plusieurs pieds. C'est à cause qu'il lui ressemble, d'autant qu'il s'attache dans la partie interne du nés, & se glisse peu à peu jusqu'à ce qu'il soit parvenu au palais. Il est engendré d'une humeur âcre, brulée, & melancolique qui est dure, séche, douloureuse & puante. Il commence d'abord par une petite pustule en maniere de pois chiche, puis peu à peu s'étend, & grossit. Il differe des ulceres du nés, en ce que ceux-ci sont molasses, pendans, & qui approchent de la couleur du poumon.

Comment il ne faut pas négliger les moindres ulceres de crainte qu'il n'en arrive de facheux accidens, il est aussi de la prudence de remédier au Polipe, d'abord en commençant, par les saignées & les remedes généraux, comme medecines composées avec sirop de roses pales, confection hamec, pillules *sine quibus*, ou d'agaric, ou d'aloës & des lavemens de jour à autre. Ensuite on recevra pendant quelques jours la fumée de tabac par le nés, appliquant en méme-tems un peu de tabac en feuille.

Sinon l'on prendra une once de gomme d'assa fœtida que l'on fera tremper dans du fort vinaigre pendant une nuit, ensuite on y mélera une dragme de verd de gris en poudre, & on l'appliquera dessus, l'ayant auparavant un peu entamé. On fera bouillir des feuilles de bistorte, & l'on en tirera la décoction par le nés, ou l'on portera au cou de la racine de polipode, ou l'on fera tirer le Polipe par un habile Chirurgien. *Voyez* NEZ.

POLIPODE, en latin *polypodium*.

Description. C'est une plante qui a les feuilles comme le ceterac, quoique plus longues, plus vertes & plus découpées : elle les garde en Eté & en Hiver, mais elle en produit de nouvelles en Avril. Elle ne fleurit point & ne porte point de graine. Sa racine est velue, remplie de certains cheveux, qui ressemblent à ceux du poisson Polipode, grosse comme le petit doigt de la main, verte au dedans & noire au dehors; elle est d'un goût doux & âpre.

Lieu. Cette plante croît dans les pierres chargées de mousse, & aux vieux tronc des arbres.

Propriétés. Le Polipode, qui vient sur les arbres est le meilleur, & particulierement sur les chênes. Le plus naturel est celui qui n'est ni trop frais ni trop vieux, parce qu'il auroit ou trop, ou trop peu d'humidité. Celui qui croît proche le chêne, est à préferer aux autres. Sa racine un peu concassée & bouillie avec des mauves, ou de la poirée, ou du poisson, ou avec une poule, purge doucement, l'on en fait aussi de la tisanne, & souvent on la met en poudre dans des médicamens pour évacuer la bile, & le phlegme; prise en guise de tabac bien pulverisée, elle consume le polipe; portée au cou, elle empêche toutes les maladies qui pourroient arriver au nés.

On substitue les feuilles du Polipode à celles des

capillaires, mais elles ont moins de vertu. Sa racine est plus hépatique que purgative. Elle est apéritive, & propre à lever les obstructions des viscéres. On la donne en poudre depuis un gros, jusqu'à deux. On mêle un gros de cette poudre avec un peu de crême de tartre, & de *cassia lignea*, pour amollir les duretés de la rate, & pour guerir la jaunisse, & l'hydropisie. On en fait une décoction dans le vin, & l'on y ajoûte un peu de miel, & de sucre, pour la fievre quarte, & l'affection mélancolique. La décoction simple du Polipode avec l'eau commune est fort utile dans la goutte, l'asthme, & le scorbut. Pour rendre cette décoction laxative & purgative, il faut la faire bouillir long-tems.

POLIR. Quand on voudra polir les vieux ouvrages d'argent, & les rendre comme neufs; il faut prendre les especes de monnoyes, ou quelque autre œuvre antique quelle qu'elle soit, & les mettre sur des charbons allumés, les tournant toûjours jusques à ce qu'elles prennent une couleur de cendre, puis nettoyés-les avec verges faites de fil d'airain; & quand elles seront bien nettes, il les faut mettre en l'eau qui est composée de cette sorte.

Prenés eau de mer, ou commune tant qu'il suffit, de sel blanc, d'alun, de tartre, de chacun tant qu'il suffit, mêlés-les, & cuisés-les en quelque vase verni.

Si l'ouvrage est d'étain blanchi par quelque artifice & moyen sophistique, prenés un denier d'argent, qui soit réduit en sobtiles feuilles & larmes, ou des feuilles d'argent même, du sel armoniac deux dragmes & demi, de salpêtre une dragme & demi, mêlés-les & les mettés entre des charbons allumés dans quelque vase couvert; mais que le couvercle ait un trou au milieu, laissés-les jusqu'à ce que les vapeurs en soient sorties; puis étant refroidies, pilés-les, & les reduisés en poudre, & quand vous en voudrez user, mettés dans la susdite eau une once de cette poudre, & la cuisés l'espace d'un demi quart d'heure, puis jettés-y les especes de monnoie, ou autre ouvrage quel qu'il soit. Cela fait, versés l'eau, & même les ouvrages, dans de l'eau claire & tiede, & frottés-en bien l'ouvrage avec tartre & autre relique demeoré au fond du vase: enfin lavés-les en eau froide & les séchés.

POLIUM. C'est une plante, dont on distingue deux especes.

Description de la prémiere espece. Elle est petite, blanchâtre. Ses feuilles sont longuettes, dentelées sur les bords, environnant en touffe sa tige depuis la racine, jusqu'à la cime, par égaux intervalles, en ayant de petites qui accompagnent les grandes. Ses tiges sont droites, rondes, dures comme du bois, & blanchâtres: elles ont à la cime des fleurs jointes ensemble comme de petites têtes, à la façon du thim, qui sont fort odoriferantes; mais d'une odeur aigre.

Lieu. Cette plante naît dans les montagnes, & dans les lieux maigres. Elle fleurit en Mai & en Juin.

Propriétés. Le Polium est amer au goût, incisif, apéritif, & absterſif. Sa décoction guérit l'opilation des parties nobles, & interieures: elle provoque l'urine, & les mois. Etant verd il sert à fermer les blessures, & particulierement les plus profondes, étant appliqué frais sur le front il est bon aux cataractes, & à l'obscurcissement de la vûe, & il n'y a point de meilleur remede.

Description de la seconde espece de Polium. Celle-ci rampe par terre, & jette quantité de feuilles, qui sont un peu plus petites que celles du romarin commun, outre qu'elles sont plus dores, & blanches à l'envers. Ses tiges sont minces, rondes, blanchâtres, & souples, & produisent à leur cime des têtes aussi blanchâtres, & presque semblables à celles du precedent Polium de montagne.

Lieu. Cette Plante croît sur les côteaux aux endroits secs. Elle fleurit en Mai & Juin.

Propriétés. Ce Polium est moins efficace que l'autre. Sa décoction bûe, est bonne contre les morsures des serpens, aux hidropiques, & à ceux qui ont la jaunisse; étant prise avec du vinaigre, elle est bonne à ceux qui souffrent de la ratte, elle nuit à l'estomac, & cause des maux de tête: elle lâche pourtant le ventre, & provoque les mois.

POLLUTION involontaire arrivée ordinairement la nuit, soit par l'abondance de la semence qui étant chaude & âcre y excite la nature, soit par la grande vigueur des parties spermatiques qui la provoquent sans désir. On reprime cette ardeur en se faisant saigner de tems en tems, & ne mangeant rien de trop chaud, ni trop venteux comme pois, feves, oignons, ciboules, artichaux, asperges, celeri, persil, navets, carotes, panais, poivre, girofle, muscade & autres choses semblables, & trempant beaucoup son vin, en gardant l'abstinence, en usant de la coriandre, de pulegium, de la graine d'agnos castus battue après le repas, en usant de la conserve de nenufar, en mangeant des laitues en toutes façons, en beuvant du suc de verveine, avec du suc de salanum, ou du sempervivum majus, ou jusquiame, ou mandragore, ou de cigne, ou en portant sur soi une topase, ou une émeraude, ou un saphir, l'on ne se couchera point sur le dos, mais tantôt sur un côté, tantôt sur l'autre, comme aussi on ne dormira point sur des lits de plume.

POLYTRIC, en latin *Polytricum.*

Description. C'est une plante, qui ressemble à la fougere; mais elle est beaucoup plus petite. Ses feuilles sont semblables à celles des lentilles, fort menues & rangées par ordre, l'une à l'opposite de l'autre des deux côtés. Ses branches sont menues, après reluisantes & de couleur obscure: sa racine est fort petite.

Lieu. Cette plante vient dans des lieux humides. Elle demeure toûjours verte, comme le capillus veneris.

Propriétés. Le Polytric desseche, resout, & digere. Sa décoction est bonne contre la pierre, & pour nettoyer les poûmons, faisant vider les humeurs grossieres. Il arrête la diarrhée, & a le même effet que l'adiantum. Etant appliqué par dehors sur la tête, il fait revenir les cheveux qui sont tombés par maladie.

On prétend que la décoction dans l'hydromel simple emporte toutes les obstructions de la ratte. La dose est d'une pinte par jour.

POM

POMMADE *excellente pour les levres.* Prenés une once d'huile d'amandes douces, mettés-la sur le feu avec environ une dragme, c'est-à-dire, le poids d'un liard, ou un peu davantage de suif de mouton nouvellement tué, & de l'orcanette rapée pour donner couleur. Faites cuire le tout ensemble & vous vous en servirés dans le besoin. Au lieu d'huile d'amandes douces, on peut se servir de celle de jasmin, ou de quelque autre fleur suivant l'odeur qu'on veut donner à la Pommade. L'huile d'amandes douces doit être tirée sans feu.

Pommade excellente pour le teint.

Mettés tremper, l'espace de vingt-quatre heures, une livre de sain-doux, ou graisse de porc, la plus blanche & la plus nouvelle dans quantité suffisante d'eau de plantain, ou autre semblable appropriée pour le teint. Cependant vous ferez bouillir dans l'eau de fontaine ou de riviere, dix ou douze pieds de mouton que vous concasserez, auparavant cuits comme pour les manger. Alors vous les tirerés du pot,

avec une cuiller, ou ſpatule de bois, & non d'aucun métal;puis vous laiſſerés figer la graiſſe que vous prendrez enſuite, & qoe vous laverez trois ou quatre fois dans l'eau de plantain,ou autre appropriée. Vous prendrés auſſi la cervelle de deux petits chiens âgés de quinze jours, ou environ, & vous la paſſerés par un gros linge, afin qoa la pulpe qui en ſortira ſoit pure, & dégagée de toutes les fibres & petits filamens qui en pourroient ternir la blancheur. Enſuite vous échaoderez le corps des petits chiens, pour en faire tomber le poil, & vous en leverés la peau le plus adroitement & le plus délicatement qu'il vous ſera poſſible. Après cela vous mettrés dans un pot de terre, de verre, ou de ſayance le ſain-doux, la cervelle des petits chiens, & la graiſſe de pieds de mouton, avec une douzaine de pommes de reinette dont vous aurés ôté le dedans; & que vous aurés coupées par quartiers. Vous y ajoûterés le jus d'un, ou de deux citrons, de bonne huile de tartre de Montpellier, la peſanteur de trois écus d'or, de beau talc calciné, une cuillerée d'huile d'amandes ameres tirée ſans feu, avec autant d'huile de noix, & gros comme une noix de cire blanche vierge. Ayant bien couvert votre pot, & lutté avec lut composé de chaux, de glaire d'œuf, & de fromage, par le moyen d'one groſſe toile que vous enduirés de cette compoſition, vous le mettrés auprès do feu ayant ſoin de le changer de côté de tems en tems, pour faire ſécher le lut. Etant ſec, vous mettrés le pot dans un grand chaudron plein d'eao, & vous le ferés bouillir l'eſpace de vingt-quatre heures, ſans diſcontinuer. Il faut que l'eau ſurnage de beaucoup au deſſus du pot, & ſi elle diminuoit trop en bouillant, vous en aurés d'aotre bien chaude, ou bouillante, qoe vous jetterés dans le chaudron, afin qo'elle puiſſe toûjours ſurnager. Aprés les vingt-quatre heotes, vous tirerés votre Pommade, & vous la verſerés dans une grande terrine, où vous aurés mis quantité ſuffiſante de belle eau claire, & avec une cuiller, ou ſpatule de bois, vous remuerés & battrés long-tems votre Pommade, pour la bien purifier; ayant ſoin de changer l'eau cinq oo ſix fois. L'ayant rendue par ce moyen auſſi blanche que la neige, vous la mettrés tremper dans un pot de verre ou de fayance, avec de l'eau de ceriſes. Cette Pommade eſt la plus belle du monde, & la plus propre pour effacer les taches & les rouſſeurs du viſage. Elle emporte auſſi les dartres farineuſes & les bourons qui proviennent d'un ſang échauffé.

Autre Pommade très-propre pour les maladies de la peau & pour oindre les mains, la bouche & le nés.

Prenés ſuif de bouc, une once & demi, avec autant de moëlle de bœuf, hachés les menu, & faites les fondre, enſuite coulés les, puis remettés les ſur un feu médiocre, ſeulement pour les échauffer tant ſoit peu;alors ajoûtés-y une once & demi de cire neuve coupée auſſi par petits morceaux, avec une once d'huile de mille pertuis, & autant d'hoile roſat, jettés-y auſſi une pincée de ſel blanc bien pulveriſé; puis ayant bien mêlé le toot enſemble, avec une cuiller, ou ſpatule de bois, & non de métal, ôtés-le de deſſus le feu, & jettés-y encore ſix ou ſept ſcrupules de camphre un peu pilé, & remués toûjours avec la ſpatule juſqu'à ce que la compoſition ſoit refroidie. On la garde dans un pot de verre, ou da fayance; plus elle eſt vieille, & meilleure elle eſt. Elle eſt propre pour les froncles, les mules aux talons, les engélures, les crevaſſes des levres, & du nés, & pour toutes les maladies chaudes de la peau.

POMME. Fruit du pommier. *Voyez* ce qu'on en dit dans l'article du POMMIER.

POMME D'ADAM, en latin *pomam Adami.*

Deſcription. Les Pommes d'Adam ne ſont guéres différentes des limons, car bien que l'arbre qui les porte, ait les feuilles plus grandes que celles des limons, & plus larges, ſes branches ſont toutefois fort ſemblables. Il jette une fleur ſemblable à celus du citronnier, & un fruit deux ou trois fois plus grand que celui de l'oranger, il eſt rond, & il a l'écorce pâle, nerveuſe, & inégale.

Lieu. Il s'en trouve beaucoup en Italie.

Propriétés. Les Pommes d'Adam rendent beaucoup de jus, & elles ont la chair aigre, peu différente des limons; cependant elle n'eſt ni ſi friande ni de ſi bon goût. Le jus des Pommes a les mêmes proprietés que les limons, mais avec moins d'efficace. Etant coupée en deux, ſaupoudrée de poudre d'encens bien menue, & échauffée ſur les cendres chaudes; ſi on l'applique ſur les rognes & gratelles, elle les ſoulage beaucoup.

POMME DORÉE. Cette plante eſt plus agréable à voir, que bonne à ſentir ou à manger, car ſon fruit excite une nauſée & vomiſſement.

Pomme de Merveille. La Pomme de Merveille croit naturellement en Eſpagne, & dans quelqoes autres pays chauds; mais en France, il faot l'élever avec grand ſoin ſur des couches, cette plante eſt vulneraire. On fait un baume excellent de l'huile dans laquelle ſon fruit a infuſé. L'huile d'amandes douces eſt préferable à l'huile d'olives, pour cette opération. Il faut vider ce fruit de ſa ſemence, & faire l'infuſion ao ſoleil, ou au bain-Marie. C'eſt un remede admirable pour l'inflammatioo des playes, les gerſures des levres & des mammelles, les piqoûres des tendons; pour deſſécher les ulceres, pour les hémmorroïdes, la deſcente de l'anus, les engélores & la brulûre. Sa vertu vulneraire & balſamique lui a fait donner le nom de Balſamine par excellence.

POMMES, poor les garder. *Voyez* CONFITURES.

POMMER. Pour faire pommer promptement les choux & les laitues. *Voyez* CHOU, LAITUE, POTAGER.

POMMERAYE. C'eſt un endroit où il y a beaucoup de pommiers plantés par ordre.

POMMIER, en latin *malus.* C'eſt un arbre dont on diſtingue en général deux eſpeces: ſavoir, la Pommier ſauvage & le Pommier cultivé.

Deſcription du pommier ſauvage. Il eſt petit, branchu & tortu. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du Pommier cultivé, quoique plos petites. Ses fleurs ſont d'une belle couleur rougeâtre & donnent une odeur agréable. Son fruit eſt amer, & ne vaut rien à manger.

Lieu. Cet arbre vient dans les bois & dans les lieux montagneux: on en fait des avenoes, & on le plante ſur le bord des foſſés pour donner de l'ombrage aux beſtiaux.

Propriétés. Les fleurs do Pommier ſaovage fourniſſent du miel aux abeilles. Ses pommes ſervent à faire do verjus dans le mois d'Octubre, & ſi on les garde juſques à la fin du mois du Décembre, on en fait un cidre excellent à boire dans l'arriere ſaiſon.

Deſcription du Pommier cultivé. Il n'a d'ordinaire qu'un tronc qui s'étend également en hauteur & en largeur. Son écorce eſt épaiſſe, garnie de mouſſes, blanche ou cendrée ao dehors, jaune au dedans. Ses feuilles ſont de médiocre grandeur, dentelées légerement tout autour; ſes fleurs ſont blanches, & quelques unes incarnates. Elles ſont à cinq feuilles diſpoſées en roſe; leur odeur eſt bonne à ſentir. A la fleur ſuccede un froit charnu, auquel on a donné le nom de pomme, & dont il y a une fort grande quantité d'eſpeces différentes. Soit par leur goût, ſoit par leur groſſeur, ſoit par leur figure.

Lieu. On plante les Pommiers dans les bons terroirs. Ils fleurissent en Avril & Mai.

Propriétés. Les pommes sont saines & laxatives, quand elles sont bien mûres & hivernées, elles sont admirables pour la brûlure appliquées en emplâtres. Le sirop de pomme est fort cordial.

Les pommes cuites sont meilleures pour la santé, que les crues, & celles qu'on mange l'hiver sont plus saines que les autres qui se mangent plûtôt. Plus elles sont dorées, plus elles sont salutaires.

Les pommes qui ne sont pas encore mûres, engendrent un mauvais suc dans le corps & produisent abondance d'humeur bilieuse, & force maladies, & excitent les frissons; mais celles qui sont bien mûres sont de meilleure nourriture & engendrent un meilleur suc. Car elles sortent plus aisément par le bas à cause qu'elles ne sont pas si âpres ni si rudes. Les aigres engendrent de mauvaises humeurs, & sont plus astringentes, & pour dire en un mot, nous devons user des pommes sobrement & prudemment, selon que nous pourrons connoître leur nature & faculté par la diversité du goût.

On pourra user des pommes qui sont âpres, lorsque l'estomac est affoibli par trop grande chaleur ou par trop grande abondance d'humidité. Celles qui se sont gardées durant l'hiver & jusques en Eté, sont bien souvent fort profitables aux malades, mais il les faudra couvrir de farine pétrie avec de l'eau, & les faire cuire dans le four, ou les faire un peu cuire sous les cendres chaudes, ou les faire un peu mortifier à la vapeur de l'eau chaude. Il est bon de les manger aussitôt après le repas; quelquefois aussi on les fait manger avec du pain pour renforcer l'estomac & le ventre de ceux qui ont perdu l'appétit, & qui digérent difficilement la viande, ou qui sont sujets au vomissement ou au flux de ventre, soit avec sang ou sans sang; & pour cela les âpres sont propres: car étant apprêtées comme j'ai dit, elles sont moyennement astringentes.

Pommes qui se mangent en différens tems de l'année.

Pomme de reinette grise. Elle se mange presque toute l'année.

Pomme de reinette blanche, tour de même.

Pomme de calville d'Eté, & rouge. Elle se mange aux mois d'Août & Septembre.

Pomme de calville d'Automne. On la mange depuis Octobre jusqu'en Février.

Pomme de fenouillet. C'est une bonne pomme, & qui ne sent point, lors qu'on la mange dans le mois de Decembre jusqu'en Mars.

Pomme de cappendu. L'eau en est fort relevée, & elle est bonne depuis Decembre jusqu'en Mars.

Pomme d'api. Pour l'avoir belle & bonne, on doit la laisser sur l'arbre jusqu'à la Toussaints. Elle se mange crue, seulement depuis Decembre jusqu'en Avril.

Pomme violette. Elle est exquise, & bonne à manger depuis le mois de Novembre jusqu'en Février.

Pomme de glace. Elle est passablement bonne.

Pomme de Francatus. C'est un fruit de garde, & outre cela de peu de mérite.

Pomme sans-fleurir, autrement appellée pommbfigue. Elle est plus curieuse que bonne, elle est de garde, c'est la seule bonne qualité qu'elle ait.

Pomme lazarelle, c'est une très-belle pomme, & d'une eau très sucrée, elle est fort estimée.

Pomme de rambour, dite nôtre-dame. Elle est bonne à manger en Août.

Pomme coussinotte. C'est un excellent fruit, qui se mange depuis la fin d'Octobre jusqu'en Février.

Pomme d'orgeran. Il y en a de deux sortes, la hâtive & la tardive.

Pomme d'étoile. Elle se mange en Février, & va jusqu'en Avril.

Pomme de Jerusalem. Elle a l'eau assez sucrée, & se garde long-tems.

Pomme de drue-permein d'Angleterre. C'est un très-bon fruit.

Pomme de haute bonté. Son nom publie son mérite, elle se garde long-tems.

Pomme de touvezeau. Elle est passable.

Pomme de châteignier. C'est une très-bonne pomme, & fort estimée.

Pomme de petit-bon, elle est d'un suc excellent, & veut être cultivée.

Pomme rose. Elle est presque semblable à la figure, mais non à la bonté.

Pomme de paradis. Quelques Jardiniers mettent des Pommiers de cette espece dans quelque coin perdu du jardin, non pas à cause de son fruit, mais à cause des boutures qu'on tire de dessus pour garnir les pepinieres.

Greffe des Pommiers.

Ce que j'ai dit tant pour les sauvageons des poiriers, que pour les coignassiers à l'égard des greffes de poiriers qu'on y fait heureusement, se doit dire des sauvageons de Pommiers venus, soit de souche, soit de pepin, ou des rejettons des racines de vieux Pommiers, & pareillement ces petits Pommiers de paradis à l'égard des Pommiers qu'on y veut greffer, avec cette seule différence qui paroît surprenante entre les coignassiers & les paradis, que les Pommiers de paradis pour peu qu'ils soient gros, réussissent merveilleusement lors qu'ils sont greffés en fente, & rarement lors qu'ils le sont en écusson, au lieu que tout le contraire arrive par rapport aux coignassiers.

De plus, les sauvageons des Pommiers quels qu'ils soient, & de quelque maniere qu'on les greffe, sont propres pour faire des Pommiers de tige, ou de grands écussons échapés, mais ils ne le sont nullement pour faire des Pommiers de paradis, & ainsi, il ne faut jamais planter des pommiers pour demeurer nains, & occuper peu de place, à moins qu'ils ne soient greffés sur paradis. Ceux-ci font promptement du fruit, & poussent peu de bois, les autres font très long-tems à ne faire qu'une très-grande quantité de gros bois, qui en fait des arbres d'un volume excessif, & ne se mettent que très-difficilement à fructifier. Les Pommiers qu'on hazarde de greffer sur poiriers, ou sur coignassiers, sont aussi malheureux pour la réussite, que les poiriers, qu'on hazarde de greffer sur Pommiers, ou sur paradis, quoique le Poëte paroisse d'un sentiment opposé; mais je crois plûtôt qu'il prend indifféremment pour tout ce qui regarde les fruits à pepin, les termes de *pyrus*, *pyrum*, *pomus*, *pomum*.

Le Pommier de paradis se peut accommoder de même, mais il vient plus vîte de bouture fichée.

Pour avoir de la bonne race, il faut prendre de ceux qui portent des pommes toutes blanches, les autres qu'on appelle communément des boutes de terre, sont des especes de francs qui jettent beaucoup de bois & donnent peu de fruit, à moins d'être traittés en francs.

Les fruits greffés sur paradis viennent gros & beaux à merveilles, & rapportent beaucoup.

Ces sortes d'arbres jettent peu de bois, c'est pourquoi il faut leur en tailler le moins que l'on peut.

Gelée des pommes.

Il faut prendre une douzaine de pommes de reinette, les couper par petits morceaux dans une poële à confire, puis vous prendrez trois ou quatre pintes d'eau que vous mettrez dans vos pommes, & les ferés bien

bien bouillir à la réduction de deux pintes de décoction ; vous les passerés & les presserés bien au travers d'un linge fort, afin d'en tirer tout le jus sur vos deux pintes de décoction, vous mettrés quatre livres de sucre que vous ferés bouillir jusqu'à ce qu'il soit en gélée ; si vous voulés, pour donner goût à votre gélée, vous y mettrés un jus de citron, & si vous l'aimés, vous pouvés y mettre aussi la rapûre d'un demi-citron, cela est fort agréable. De cette gélée de Pomme ou de verjus, vous pouvés couvrir vos confitures liquides blanches, c'est ce qui les conserve.

Autre gélée de Pommes. Vous pourrés faire de la gélée de Pommes à part, en tirant du jus des peaux, & trognons, dont vous aurés ôtés les pepins avant que de les mettre cuire ; le tout étant bien cuit en l'eau, passé à l'étamine, & bien pressé, vous mettrés dans ce jus du sucre en suffisante quantité, ce que l'expérience vous apprendra.

Il faut en mettre plûtôt plus que moins, & faire cuire cette gélée en bonne consistance, remuant incessamment, puis vous la passerés à travers quelque morceau de linge de quintin, la coulant dans des boëtes, pour garder en forme de cotignac, ou sur des assiettes pour la servir sur la table. Si vous voulés vous en prendrés quelques unes, vous couperés ce cotignac en petites bandes, pour orner les bords de vos plats de compôtes, ou pour tirer à l'épargne & ménage, en servir peu, les entrelaçant en treillis, ou figure de serpenteaux sur des assiettes.

Les Pommes de cappendu, & de reinette se pelent & se confisent entieres ou par moitié, leur ôtant aussi les trognons, & leur faisant une gélée avec leurs peaux comme j'ai dit ci-dessus.

Observation. Aux unes, & aux autres, si vous y voulés ajoûter le vin, vous mettrés le rouge au calville, avec la canelle, & le gerofle, & le blanc aux autres avec le fenouil, cela augmentera de beaucoup leur goût.

Pour contrefaire des prunes avec les Pommes.

Avec de la pomme, on contrefait des prunes, il faut les couper par quartiers, & de chaque quartier en former un petit peloton, l'arrondissant en pointe par les deux bouts, de la même forme qu'une prune, puis on les fait parbouillir, & de leurs pelures, on tire le jus pour épaissir la gélée, en les confisant comme ci-devant. Etant cuites, on les dressera sur l'assiette, en forme de pointe de clocher ou piramide ; c'est un plat fort agréable à voir, & qui surprend d'abord ceux qui n'en ont point encore vûs, ne pouvant dire ce que ce peut être.

Compôtes de Pomme en gélée

Prenez des pommes de reinette que vous couperez par quartiers, vous les pelerez, en ôterez le dedans, & les mettrez dans de l'eau fraîche, puis avec les pelures vous prendrez encore quatre ou cinq pommes que vous couperez par morceaux, vous les ferez bien cuire dans deux pintes d'eau, & les passerez au travers d'une étamine ou d'un linge. Ensuite dans cette eau là, vous mettrez une demi livre ou trois quarterons de sucre, vous la mettrez sur le feu, où vous jetterez vos quartiers de pommes pelées, vous prendrez garde qu'ils ne cuisent trop, de peur qu'elles ne s'en aillent en marmelade. Lorsqu'elles seront cuites, vous les retirerez de dessus le feu, & les ôterez l'une après l'autre, vous les presserez tout doucement entre deux cueillers pour en faire sortir le jus, & les arrangerez sur une assiette. Cela fait vous remettrez votre sirop sur le feu, & le ferez cuire jusqu'à ce qu'il soit en gélée, prenant bien garde de le laisser brûler : étant tiré & un peu refroidi, vous le remuerez bien avec une cuiller, & vous en ouvrirés vos pommes, qui se pourront ainsi garder quatre ou cinq jours.

Compôte de pommes à la Portugaise.

Il faut prendre des pommes que vous couperez par la moitié, & en oterés le dedans, puis les mettrés dans une assiette d'argent ou dans une tourtiere, vous mettrés du sucre en poudre dessus, & dessous ; vous les mettrés ensuite sur le feu & les couvrirés avec un couvercle de tourtiere, sur lequel vous mettrés du feu, & vous les ferés cuire jusques à ce que le sucre soit bien roux & en caramel ; il faut pourtant bien prendre garde de ne les pas laisser brûler. Vous les servirés les plus chaudes qu'il vous sera possible. Si on les fait dans une tourtiere, on les levera, & mettra toutes chaudes sur une assiette d'argent ou d'étain ; mais elles sont mieux faites sur une assiette d'argent, à cause de l'étain qui est dans la tourtiere.

Pour faire des compôtes de pommes à la bouillonne.

Prenés des pommes telle quantité qu'il vous plaira, coupés-les par moitié, & après en avoir ôté le dedans, vous les arrangerés dans une poële ou un poëlon, & dessus huit pommes ou environ, vous mettrés une chopine d'eau, ou bien trois demi-setiers, avec un quarteron ou six onces de sucre, vous les couvrirés bien avec un plat ou une assiette, les mettrés sur le feu, vous les ferés bouillir, & les tirerés lorsqu'il n'y aura presque plus de jus ; puis vous les dresserés, & les servirés.

Les compôtes de Pommes de calville se font de la même maniere.

POMPE. C'est une machine qui sert à élever l'eau. Il y en a de deux sortes, savoir des Pompes aspirantes & des foulantes : ces deux jointes ensemble en composent une troisiéme espece, qu'on peut appeller *mixte*. Celle-ci est d'une très-grande utilité non seulement pour tirer de l'eau d'un puits & la distribuer dans une maison, mais aussi pour éteindre le feu qui arrive dans les villes ou à la campagne. On fait agir ces Pompes ou à force de bras, ou par le secours d'un cheval, ou par le moyen des moulins à eau & à vent. Les Pompes à bras fournissent ordinairement peu d'eau, celles que l'on fait agir par le secours d'un cheval donne beaucoup plus d'eau. Enfin celles où l'on se sert des moulins à eau & à vent, sont d'une utilité bien plus considerable, puisqu'elles fournissent si l'on veut, continuellement de l'eau, car les moulins à vent sont faits de telle sorte qu'ils se mettent d'eux-mêmes au vent.

La Pompe que le sieur du Perier a inventée ou perfectionnée est très commode dans les incendies. Deux hommes la peuvent aisément transporter avec tout son attirail, & la placer en tel lieu que l'on voudra. Il n'est pas nécessaire qu'elle soit dans l'endroit où se trouve l'eau, il y a un canal de coutil ciré en dedans, qui sert à conduire l'eau jusqu'à la Pompe. Ce canal peut être augmenté en y adaptant d'autres canaux faits de la même façon. La Pompe étant placée dans le lieu le plus commode, on peut encore porter l'eau dans le plus fort de l'incendie par le moyen d'un canal, qui est fait de cuir, & qu'on augmente, autant qu'on veut, en y ajoûtant d'autres canaux par le moyen de quelques vis. La matiere dont est composé ce canal donne la facilité de passer d'un appartement dans l'autre pour appliquer l'eau dans l'endroit le plus nécessaire, les circonvolutions du canal n'empêchent point l'eau d'agir avec violence, & la force avec laquelle elle agit est d'autant plus grande, que les hommes qui font aller la Pompe, employent eux-mêmes

plus de force, la quantité d'eau dépend encore du nombre de pistons.

PON

PONTE. On appelle Ponte d'un oiseau, certain nombre d'œufs, qu'il donne pendant l'année, avant de couver. Consultez les articles des POULES, des CANARDS, &c. pour voir le soin qu'il faut prendre dans leur Ponte.

POP

POPULO. C'est un petit rossoli fort leger & délicat, doux & aisé à boire.

Pour faire du Populo. Il faut prendre trois pintes d'eau, les faire bouillir, & lorsqu'elles seront refroidies, vous y mettrez une pinte d'esprit de vin, une pinte de sucre clarifié, un demi-verre d'essence d'anis distillée, autant d'essence de canelle, & si peu que rien de musc & d'ambre en poudre préparé pour qu'il ne s'y connoisse presque pas, c'est ainsi que se fait le véritable & meilleur Populo, en observant encore comme pour les autres rossolis, de ne point trop faire cuire le sucre en le clarifiant, parce qu'il se candit dans le rossoli & y fait des nuages.

On remarquera encore à ce sujet, que le Populo de Marseille est sujet à corruption, parce qu'on le fait avec de l'eau froide, au lieu que quand elle est cuite elle ne se gâte jamais.

Autrement. Pour faire le Populo, prenez une pinte de sirop cuit en consistance, une pinte de vin blanc du plus clair, & une pinte d'esprit de vin, faites les chauffer tant soit peu pour les bien mêler, puis passez les par la casse avec deux ou trois amandes pelées & battues pour le chauffer, & un enclouet de senteurs, si vous n'avés pas d'essence.

POR

PORC. Pour bien saler le Porc, & le bœuf, & autre chair, comme il se pratique en Anglererre, en Allemagne, & en Flandres, il faut prémierement que le salloir soit composé du bois de quelque vieux tonneau, ce qui le rend beaucoup meilleur, puis faire bouillir deux ou trois bonnes poignées de grains de genievre plus ou moins, dans une chaudronnée d'eau pendant quelque tems, afin qu'ils puissent être imbibés de cette eau. Vous laisserez cette graine dans le salloir, jusqu'à ce que tout le bois en ait pris l'odeur; ce qui étant fait, jettez-la & passez-y de l'eau fraiche, que vous jetterez aussi, après en avoir entierement lavé le salloir, alors il sera propre à votre usage. Il faut pour bien saller la viande, la tremper auparavant dans l'eau, puis la bien essuier avec un linge, mettre un lit de sel, & un lit de viande dans le salloir, jusqu'à ce qu'il soit plein, dont le dernier lit doit être un lit de sel. Pour ne point se méprendre, vous mettrez une livre de sel pour vingt-cinq livres pesant de viande, & y ajouterez, si vous voulez, la quantité que bon vous semblera de girofle grossierement concassé, & non pas du poivre, comme quelques uns font; car il fait noircir la viande. Il faut que la viande demeure un mois dans le salloir pour être parfaitement bien sallée, & prendre garde sur-tout qu'aucune femme ayant ses fleurs n'en approche; car elle y provoqueroit la corruption. Ayant tiré la viande hors du salloir, & désirant la faire sécher promptement, il faut tremper promptement chaque piece en eau bouillante, & la pendre avec une ficelle d'osier dans un lieu airé.

Excellente tête de Porc à la Piemontoise, par M. Lemeri.

Prenez une tête de Porc fraiche, avec les pieds, & faites les cuire ensemble jusqu'à ce que le tout se desosse facilement. Tirez le du feu, & l'ayant égoutée de l'eau, coupez les oreilles à petits morceaux de même que les pieds, & étendez sur un gros linge ladite tête, mettant par dessus lesdits morceaux d'oreille & de pieds; saupoudrez le tout avec sel & épices composées de canelle, girofle, poivre, gingembre, & muscade, & un peu d'écorce d'orange rapée; puis roulez le tout dans le linge, & mettez le chaudement sous la presse, où vous le laisserés l'espace de cinq ou six heures, jusqu'à ce que le tout soit refroidi. Cette composition se conserve trois mois en sa bonté. Il faut l'ôter du linge, & la mettre dans un pot de terre verni que vous couvrirez de son couvert. Lorsque l'on en sert, on la coupe à tranches sur une assiette, avec de vinaigre rosat, & du sucre par dessus si l'on veut.

PORCELAINES. *Secret pour racommoder les Porcelaines & fayances cassées.* Prenés un blanc d'œuf cru, mettés y gros comme une petite noix de chaux vive écrasée bien menu, battés le tout ensemble, & frottés en les morceaux des vaisseaux dans l'endroit, où ils sont casés, joignés les ensemble, & s'il est possible, serrés les avec une ficelle ou un fil pour les tenir collés. Laissés les sécher pendant un jour, & ensuite vous pourrés vous servir du vaisseau, comme s'il n'avoit point été cassé.

Si c'est quelque gros vaisseau de fayance ou de terre qu'on ait à raccommoder, il faut rendre la colle moins liquide, en y ajoûtant une plus grande quantité de chaux vive, & si un blanc d'œuf ne suffit pas, on en prendra autant qu'on jugera à propos.

PORCHAISON. C'est un sanglier, qui est gras & qui est bon à chasser & à manger.

PORREAU, en latin *porrum*. C'est une plante, dont on fait deux especes, savoir le porreau sauvage & le porreau cultivé.

Description du Porreau sauvage. Cette espece de Porreau n'est point différente des Porreaux ordinaires des jardins quant à la figure; mais le goût est plus âcre, & plus piquant.

Lieu. On en trouve quantité dans les vignes, d'où il a pris son nom, & dans les terres qui ne sont pas labourées. Il fleurit en Mai & Juin.

Propriétés. Le Porreau sauvage est plus nuisible à l'estomac que le commun. Il est propre à dissiper les humeurs visqueuses, à provoquer l'urine & les mois. Il ulcere, étant appliqué en cataplâme. Il est bon contre les morsures des serpens. Quelques paysans s'en servent pour la cuisine dans les pays froids. En le cultivant, il devient Porreau domestique, dont il ne différe qu'à cause qu'il n'est pas cultivé.

Description du Porreau cultivé. C'est une plante potagere, dont la racine est cilindrique, composée de plusieurs feuilles blanches, collées les unes contre les autres, lesquelles étant sorties de terre se séparent & deviennent vertes. La tige qui s'éleve du milieu de ces feuilles, porte en son sommet un bouquet de fleurs blanches tirant sur le purpurin, à six feuilles disposées en cloche. Après ces fleurs, on trouve un fruit triangulaire, qui renferme dans trois loges des graines oblongues.

Lieu. On cultive cette plante dans tous le jardins.

Propriétés. Les Porreaux ont les vertus de l'oignon. Ils échauffent le ventre, & subtilisent les humeurs grossieres; étant cuits deux ou trois fois dans diverses eaux, ils perdent leurs ventosités, & ne laissent pas de subtiliser les humeurs, & d'être plus nourrissans. Quand on en mange d'ordinaire, ils engendrent des ventosités & de mauvaises humeurs, ils donnent des mauvais songes, ils provoquent l'urine & les mois, & font bon ventre; ils sont contraires à la vessie & aux reins de ceux qui ont vice ou disposition à l'avoir, & nuisent à la vûe; ils les faut manger avant les autres

viandes, de peur qu'ils ne donnent à la tête. Si on faisoit un usage trop fréquent de Porreaux soit en potage ou en ragoût, ils exciteroient la luxure, obscurciroient la vûe, & engendreroient de mauvais sang, rempliroient de vents, & donneroient des songes fâcheux. Mais quant aux femmes, ils les rendent fecondes. Le Porreau cuit sous les cendres & mangé, est singulier contre le venin des potirons.

Si vous mangez du cumin avant que de manger des Porreaux, votre haleine ne sentira pas l'odeur des Porreaux.

Neron usoit tous les matins de feuilles de Porreaux avec de l'huile pour avoir bonne voix, encore que le Porreau soit nuisible à l'estomac, pour être fort venteux, s'il ne cuit une seconde fois.

Une, ou deux poignées de blanes de Porreaux cuits sous la cendre dans une feuille de chou, ou fricassez dans la poële, avec de fort vinaigre, & ensuite appliqués sur le côté, en forme de cataplâme, sont un excellent reméde pour la pleurésie.

Pour dissiper les humeurs des articles, & les nodus recens, on y applique des Porreaux pilés, qu'on a fait bouillir legérement auparavant.

Les feuilles des Porreaux cuites & appliquées sur les hémorroïdes enflées & douloureuses, y profitent beaucoup; étant pilées avec du miel & appliquées en forme de cataplâme sur la piquûre des arraignées, ou sur la morsure d'une bête venimeuse, elles sont un souverain remede. La graine est plus astringente : elle incite à l'amour, elle nettoye le conduit du poûmon; pilée & bûe avec vin blanc, aide à accoucher les femmes qui sont en travail d'enfant. La semence de Porreau pilée avec myrrhe, & jus de plantain est propre pour appaiser le crachement de sang & flux de sang par le nés. Si on en met dans un vaisseau de vin, elle empêche qu'il ne s'aigrisse, & s'il est aigre, elle le fait retourner en sa bonté.

La semence & la racine du Porreau sont apéritives. La dose est d'un gros, concassée & infusée dans un verre de vin blanc.

Le jus de Porreau a cela de particulier qu'il est très-propre pour le tintement d'oreilles en le mêlant avec du lait de femme, & avec du fiel de chevre, ou du vin mêlé par égale portion; il guérit la surdité, & tous les autres accidens qui arrivent à l'oreille, il arrête aussi par ce moyen les cruelles douleurs de tête. Si on le fait bouillir dans de l'huile, il calme la douleur d'oreilles & tue les vers. Si on le mêle avec du vinaigre & qu'on en frotte le front, il arrête le saignement du nés. Si on en donne tout pur, ou mêlé avec du bouillon, il empêche le crachement de sang, soulage les hidropiques, & ceux qui ont la jaunisse.

Le suc de Porreaux verds, bu en trop grande quantité, est mortel.

Le sirop des Porreaux est très-propre pour les maladies du poûmon. Le bouillon aux Porreaux & aux navets fortifie la poitrine, & convient dans l'enroûment, & l'extinction de voix.

Culture des Porreaux.

On les seme à la fin de l'hiver dans des planches bien préparées, assez clairs, & ensuite pendant tout le mois de Juin, on les arrache proprement, & on les replante dans d'autres planches, qui sont pareillement bien préparées. On fait avec un plantoir des trous creux d'environ quatre pouces, & espacés de demi pié & après avoir un peu rogné tant leurs racines, que leurs feuilles, on en fait simplement couler un pié dans chaque trou, sans qu'il soit besoin de le presser, comme on fait à toutes les autres plantes. On prend seulement soin de les serfouir de tems en tems, & même de les arroser un peu pendant la sécheresse, afin que leur tige grossisse & blanchisse avant l'hiver.

Quand les gélées sont fortes, il est bon de les couvrir, ou de les mettre en terre dans la serre; il est même à propos de les arracher de leurs planches, s'ils sont plantés un peu au large, pour les remettre plus près les uns des autres dans une autre planche de pepiniere, & les couvrir de grande litiere, autrement pendant la gélée, on ne pourroit les arracher de terre sans les rompre. On peut en laisser en place après l'hiver, pour monter en graine, ou bien on en replante à quelque endroit à part pour cela. On en recueille la graine au mois d'Août. Il y en a une espece un peu plus grosse que l'ordinaire, & qui est la meilleure.

Secret pour avoir de gros Porreaux.

Si vous piquez la tête d'un Porreau avec une châteigne ou avec un poinçon de bois; & si vous cachez dans le trou la semence de raves, ou de concombres, la tête du Porreau s'enflera & croîtra si fort qu'il semblera monstrueux.

Autre secret plus assuré. Joignez ensemble plusieurs graines de Porreaux, en les enveloppant dans de la fiente de chevre, mettez le tout en terre; vous aurez des Porreaux d'une grosseur extraordinaire.

Maniere d'apprêter les Porreaux. Le Porreau est un legume d'un grand secours dans une maison, & surtout lorsqu'il y a bien de domestiques à nourrir; il s'en mange à l'étuvée avec des oignons, après qu'on a coupé ces Porreaux par tronçons de la longueur de quatre doigts, & avoir rejetté le plus vert des feuilles : on en sert aussi en pâté.

PORREAU. Petite tumeur composée d'une pituite épaisse, & endurcie, qui vient sur la peau.

Pour déraciner les Porreaux. Mêlez parties égales de savon noir, de chaux vive, & de salive; faites en une pâte, & l'ayant étendue sur du linge, ou sur de la peau, appliquez cet emplâtre sur le Porreau; vingt-quatre heures après, vous le leverez, & vous tirerez le Porreau jusqu'à la racine.

PORRÉE *rouge ou blete.*

Description. La petite blete rouge a les feuilles comme le passe-velours, mais plus rouges; sa racine est aussi rouge, en sorte que venant à se rompre, il semble qu'elle jette du sang; elle produit les fleurs comme l'autre en façon d'épi.

Lieu. Elle croît d'elle-même dans les jardins. Elle fleurit en Juin.

Propriétés. Elle est particulierement bonne pour provoquer les mois, pour faire vider l'arriere-faix, & les moles; mais il faut que la femme en reçoive la vapeur par le bas pendant qu'elle est debout.

PORRETTE, *ou oignonnette.*

Description. C'est une plante qui produit les feuilles, la tige, la fleur & la graine comme les autres oignons, mais tous plus petits & plus menus. Sa tige est longue & menue, on la tond au printems, il en renaît d'autres feuilles. Ses racines se fendent sous terre en plusieurs petits oignons, d'où ils ont pris leurs noms, on l'appelle Porette en ce pays.

Lieu. On seme cette plante dans les jardins.

Propriétés. La porrette mangée bouillie ou cuite sous la braise avec du sucre, est bonne à ceux qui ne peuvent avoir leur haleine, & même à la toux y mettant un peu de beurre. Le jus qu'on tire de son oignon creusé & rempli de poudre de cumin, cuit dans les cendres chaudes, pressé & mis dans les oreilles avec du cotton est singulier contre les surdités, il a les mêmes proprietés que tous les oignons.

PORTÉES. Terme de chasse. C'est quand un Cerf passe dans un bois, qui est fort épais & pliant, dont il fait plier les branches, & tourner en avant, comme les autres feuilles avec sa tête. Pour être de la tête d'un cerf, il faut qu'elles soient de six pieds de hau-

teur ; car il en peut faire du corps, comme toutes les autres bêtes.

POS

POSTILLON. Le devoir, & la fonction d'un Postillon est de savoir bien conduire les deux premiers chevaux de l'attelage, d'avoir l'oreille bonne à ce que lui dit son Cocher, soit à la ville, soit aux champs ; car souvent par la faute d'un Postillon un Cocher verse le Seigneur dans des précipices, & c'est à quoi il faut bien prendre garde, & pour cet effet fuir la débauche, sur tout l'excès du vin. Il faut qu'il sache aussi bien panser les chevaux, qu'il en ait tout le soin imaginable, qu'il ne manque point tous les jours de bien nettoyer son écurie, de faire la litiere le soir, & de la relever le matin, de bien laver & frotter les jambes de ses chevaux, lorsqu'il revient de la ville, prendre garde qu'ils soient toujours bien ferrés, les faire boire & leur donner l'avoine aux heures qu'il est ordonné, & leur faire les crins dans les tems nécessaires. Il doit aussi tenir toujours ses harnois bien propres & bien nettoyés, prendre garde à la selle de son porteur pour qu'elle ne le blesse point, & s'il manque quelque chose tant à la selle qu'aux harnois en donner aussi-tôt avis à l'Ecuyer, ou à ceux qui sont préposés par le Seigneur pour cela, & ne les point porter au Sellier ou Bourrelier, sans leur avoir fait voir ce qu'il est besoin d'y faire. C'est ainsi qu'un Postillon se rend agréable à son Ecuyer, & que par ce moyen il peut dans la suite devenir Cocher.

POT

POTAGE. C'est une sorte de mets dont la base est du pain coupé en petites tranches, & qu'on a mises tremper & mitonner dans du bouillon; il y a différentes sortes de Potage, les uns sont gras, les autres sont maigres. On fait que pour faire du bouillon, on met cuire la viande ou les herbes dans de l'eau & qu'on les assaisonne de sel, & de beurre s'il est nécessaire. *Voyez* le mot PAUVRE, vous y trouverés différentes manieres de faire le Potage pour les pauvres.

Instructions pour faire cent portions de Potage.

Il faut prendre une marmite, ou chaudron, qui contiendra quatre bons seaux d'eau ; dès que l'eau commence à bouillir, il faut mettre trois quarterons de sel ; cinq quarterons de beurre, pour les maigres, ou cinq quarterons de graisse, ou de lard pour les jours gras ; trois litrons de pois, ou de féves. Il faut mettre un bon panier d'herbes, ou de choux, ou doignons, ou de porreaux, ou de navets.

Quand le tout est bien bouilli, il y faut mettre une petite cuillerée de poivre, qui est pour environ deux liards. Il y faut mettre seize livres de pain coupé par petits morceaux, & non par tranches.

Il faut que le tout ensemble bouille une heure & demi, hors le poivre & le pain, qu'il ne faut mettre qu'un peu avant que de servir le Potage.

Il faut avoir une cuiller qui tienne une bonne chopine, pour faire la mesure d'une portion. Tout ce Potage ne reviendra pas à cent sous même dans un tems de cherté.

Nota. Si l'on met du lard dans la marmite, il le faut couper par tranches, & le faire fondre dans la poële, avant que de le mettre dans ladite marmite.

Il faut aussi faire cuire les pois, ou les féves à part, avant que de les mettre dans la marmite ; s'ils sont durs à cuire, il est aisé de les attendrir, en les mettant tremper dans l'eau auparavant. Il est à propos aussi de faire cuire les oignons & les navets, avant que de les mettre dans la marmite.

Secret pour dessaler un Potage.

Il faut mettre dans le pot un cornet de farine de froment.

POTAGER. Terme de jardinage. C'est un endroit où l'on cultive les legumes & les autres herbes, qui servent à la cuisine. La terre du Potager doit être bonne, bien amandée, bien fumée & à une bonne exposition de soleil. Les différents legumes, & les herbes doivent avoir chacune leur place marquée. L'eau est très-nécessaire dans un Potager pour arroser les plantes.

POTAGER, *Jardin à fleurs, parterre. Leur disposition.* Le Potager doit être dressé à côté du parterre, séparé par une grande allée & garni de choses potageres selon le desir du Maître. Le parterre sera entouré de berceaux faits & comme appropriés de jasmin, de romarin, & autres plantes, comme de buis, ciprès, rosiers, plantés & émondés selon la nature de ces arbrisseaux. Les chemins & allées seront couvertes & semées de sable delié, bien battu ou de poudre de sieure de marbre, ou pavé de bon carreau & tuile bien cuite, le tout bien applani. Le Potager peut être divisé par le moyen d'un chemin large de six pieds, en deux parties égales. L'une contiendra les herbes potageres & l'autre des fleurs, propres à faire des bouquets, comme violettes de Mars, œuillets d'Inde, menues pensées, marguerites, géroflées jaunes & blaoches, soucis, muguets, flammes, ancholies, passe-fleurs, coquelourdes, armoises, lis, & autres semblables, & pour être dite jardin aux bouquets. L'autre aura toutes les herbes odorantes, ou qui ne portent point de fleurs, ou si elles en portent, elles ne sont pas mises en bouquets seules, mais avec l'herbe entiere comme espargoute, alunie, romarin, jasmin, marjolaine, baume, menthe, pouliot, hissope, lavande, basilic, sauge, sarriete, rhûe, thim, camomille, herbe-au-chat, mélisse, toutebonne, marrhube, & autres semblables, & pourra être nommé le jardin aux herbes de bonne senteur.

Les herbes odorantes & fleurs à bouquets seront disposées par planches & carreaux de semblable grandeur & largeur que celles du jardin potager : d'autres par compartimens faits des carreaux entrelassés & rompus avec bordure, ou sans bordure. Quoique la plûpart de ces herbes odorantes ou à bouquets, croissent naturellement sans aucun travail du Jardinier, principalement les herbes à bouquets, cependant celles qui reçoivent culture, seront semées, plantées & replantées, cueillies & gardées non autrement que les herbes potageres, où il faudroit avoir égard au naturel de chacune, comme il est marqué dans leur ordre.

Les fleurs plus précieuses & plus considerables seront mises à part, comme les anemones doubles & simples, *totus albus*, jonquilles doubles & simples, narcisses de Constantinople, tubereuses.

La forme de disposer les herbes par compartiments de diverses façons.

Nous avons décrit la forme de ranger les herbes, tant odorantes qu'à bouquets, par planches & carreaux particuliers, maintenant parlons de la forme de les disposer par compartimens de diverses façons, & par labirinthes que l'on appelle *dedalus*. Dequoi à la vérité je ne pourrai prescrire un projet qui puisse être universel, & comme une ordonnance inviolable, d'autant que la façon des compartimens dépend en partie de l'esprit & invention du Jardinier, en partie du plaisir du Maître & Seigneur à qui appartient le parterre : l'un desquels suit les caprices de son cerveau, l'autre veut que sa vûe soit contentée selon sa

fantaisie. Toutes fois afin que rien ne soit ici omis, dont vous puissiez prendre plaisir & contentement, à voir & contempler la beauté de vos parterres, je vous proposerai plusieurs figures de compartimens, & la maniere de les dresser comme il faut, afin que vous ayez moyen de choisir ceux qui vous plairont le plus, & seront plus agréables. En quoi je désire que vous me sachiez bon gré, & soyez obligé à Monsieur Porcher, Prieur de Creci en Brie, le plus excellent en cet art qui soit non seulement en France, mais en toute l'Europe, non à moi qui ne parlerai que par la bouche, écrits & enseignemens, présens & oculaires qu'il lui a plû de me communiquer. Donc, pour entrer en matiere, toutes les herbes odorantes, & à bouquets dont nous avons parlé ci-dessus, ne sont pas propres & convenables à faire des compartimens. Les plus propres sont le pouliot, la lavande, l'hissope, le serpolet, le romarin, le thim, la sauge, la marjolaine, la camomille, les violettes, les marguerites, le basilic, & autres telles herbes, tant odorantes qu'à bouquets, à savoir la lavande & le rômarin. On peut faire des bordures de buis; mais parce que le buis est d'odeur désagréable, l'on s'en doit passer. Toutes les autres herbes comme le pouliot, l'hissope, le serpolet, le thim, la sauge, la marjolaine, &c. sont propres pour être employées pour les carreaux, ou autres telles menues façons que l'on met au milieu des bordures, dont sont faits les compartimens des carreaux sans bordures tant entiers que rompus.

Les herbes dont les bordures sont faites, doivent être plus hautes & plus touffues que celles dont sont faits les compartimens des carreaux, tant entiers que rompus, & autres qui sont au milieu des bordures, afin que la beauté du parterre se puisse voir & paroître plus aisément.

Or j'appelle ici bordure tout ce qui environne le compartiment, & les allées du jardin; j'appelle carreaux rompus plusieurs morceaux séparés l'un de l'autre.

Les compartimens tant sans bordures qu'avec bordures sont, ou quarrés de largeur & longueur égale, ou quarrés inégalement, à savoir plus larges que longs, ou plus longs que larges, ou de forme ovale, ou de figure mêlée de rond & de quarré, ou de telle autre forme qu'il plaira au jardinier, savoir, en forme de fleurs de lis, de lacs d'amours, de lion rampant, & autres semblables portraits.

Ce qui sera au milieu des compartimens avec bordures, ou sans bordures, sera de figure quarrée, ovale, ronde ou entremêlée de quarré & de rond, ou de telle autre forme.

Si au milieu des carreaux rompus, vous voulez planter quelque herbe, il ne faut pas qu'elle soit plus haute, mais moindre & plus courte que celle des compartimens, afin qu'elle n'empêche pas la vûe du parterre. Il est vrai, qu'en ce milieu vous y pourrez planter quelque herbe de hauteur moyenne, comme aussi quelque arbrisseau non touffu, ni de longue étendue, qui soit de droite tige comme le ciprès, & le laurier.

Mais pour la beauté du compartiment, vous n'y devez rien planter, ou si vous y plantez quelque herbe, il faut qu'elle soit plus basse de tige que l'herbe qui environne; le compartiment qui est avec bordure ne doit être fait que de deux sortes d'herbes, savoir, de lavandes, ou de rômarin, ou de buis pour les bordures, ou du pouliot, ou d'hissope pour le dedans. Il est vrai qu'au milieu & aux quatre coins, on pourra planter quelques cyprès, ou rômarin, ou telle autre herbe, ou arbrisseaux qui ne soit point touffu, ni de longue étendue, mais de droite tige.

Mais le compartiment des carreaux rompus se peut faire d'herbes diverses & différentes, qui, toutefois ne puissent croître grandes, & hautes, d'autant qu'elles empêcheroient la vûe du parterre; mais qui soient courtes & non touffues, telles sont la sauge, le pouliot, la marjolaine, la camomille, les marguerites, les violettes, le basilic, la rhûe, & autres. Ces herbes seront plantées en divers carreaux pour diversifier le compartiment, & donner couleur aux petits carreaux rompus, vous y pourrez mettre quelques petits oiseaux, hommes, ou autres portraits faits de rômarin, selon votre plaisir & l'invention de votre Jardinier.

Les herbes dont les compartimens sont dressés, se doivent planter par racines, ou par boutures: le tems de les planter est en Janvier, Fevrier, Mars & Avril.

Il est vrai que si vous plantez les herbes, principalement le pouliot, & la lavande, par bouture, la bonne plante se fera à la fin de Janvier, & dans le mois de Fevrier, & non plus tard; parce que cette bouture ne gélera point quelque gélée qui puisse survenir; & cependant elle n'aura pas besoin d'arrosement, d'autant qu'elle aura pris racine avant que les chaleurs soient venues.

Aussi si vous plantez les herbes par racines, vous devez attendre en Mars ou Avril, & bien observer que vos herbes ayent vives racines, bonnes & suffisantes, autrement elles ne pourront prendre terre, mais la plupart mourront; il faut aussi qu'étant plantées, vous les arrosiez souvent, & à raison des chaleurs qui croitront de jour en jour, autrement elles se flétriront, ou croîtront chetives, ou mourront à vûe d'œuil.

C'est pourquoi pour plus grande sureté, je vous conseille de planter vos herbes plutôt de bouture que de racines; car il vous sera plus facile, & de moindre frais d'avoir des boutures, que des herbes ayant racines. Vous n'aurez pas de peine à les entretenir & faire paroître; d'autant qu'elle viendront en assurance sans être arrosées, & sans aucun danger de gélée: elles paroîtront belles & touffues lors que l'Été commencera pour planter dans terre, soit racine, soit bouture; il faut faire les fosses avec une serfouette emmanchée de court, plutôt qu'avec une fiche; ce que vous experimenterez être beaucoup plus aisé.

Voilà la plûpart des choses que vous devez observer exactement avant que de mettre la main à l'œuvre pour bâtir vos compartimens. Or d'autant que leur beauté dépend d'une forme bien proportionnée, & disposition bien ordonnée, qui puisse faire plaisir à l'œuil; pour donner cette louable & agréable proportion à vos compartimens, vous devez en prémier lieu voir quel est l'espace du lieu de votre parterre, auquel vous voulez disposer vos compartimens, afin que selon l'espace, vous leur donniez telle forme que le lieu pourra contenir. Puis il faut avoir plusieurs toises de cordages menus, & neanmoins assez forts, plusieurs fiches & autres utenciles, pour dresser les proportions que vous voudrez donner à vos compartimens.

Voici la métode que vous observerez pour dresser un compartiment avec bordure. Avant que vous tendiez les cordes pour donner les alignemens, prenez prémierement la largeur & la longueur de la bordure, telles que l'espace de la terre pourra permettre, selon laquelle vous ferez la bordure plus large & longue, plus petite & étroite.

Il est vrai, que si vous avez assez de terrein, comme environ soixante pieds en carré, qui contiennent chacun douze pouces, vous pourrez faire la bordure assez ample; si vous en avez moins, vous pourrez fais,

re les entrelas au large. Vous compasserez si bien votre bordure, que vous reserverés de l'espace pour faire un petit compartiment au milieu. Quand vous aurés fait votre projet de la terre, vous commencerés à tendre les cordes avec des fiches bonnes & fermes, pour prendre prémierement la largeur & longueur de la bordure tout à l'entour. Puis vous tendrez les cordes à la croisée, dont, comme aussi du contour de la bordure, vous ne devés ôter les fiches, ni cordeaux, jusques à ce que vous ayés planté toute la bordure, pour le moins un côté ou une moitié; parce que c'est toute la conduite du compartiment & de la bordure. Car c'est où vous devés prendre les largeurs pour faire des carrés & des ronds. De plus vous tendrés au milieu de la bordure un cordeau pour prendre les milieux & pour vous conduire. Vous aurés deux cordeaux, qui feront de la longueur de la bordure ou du compartiment, ils peuvent avoir deux pieds de plus, ils se nomment voleus ou courans, parce qu'on les porte d'un lieu à un autre, pour planter les herbes dans la bordure. Enfin vous tendrés un cordeau de coin en coin, sans lequel vous ne pourriés dresser vos coins. Voilà la forme qu'il faut tenir pour faire les bordures.

Quant aux compartimens enclos dans les bordures, pour prendre la mesure des quarrés, ayés deux petites perches de saule ou d'autre bois droit, grosses comme le pouce, l'une de huit pieds, & l'autre de trois à quatre, la grande pour les grandes largeurs, & la petite pour les petites. Sur ces perches vous marquerés vos proportions, pour y faire des quarrés & autre chose qu'il vous plaira.

Pour les ronds, il faut un instrument dont vous avés ci-dessus la figure au mot PARTERRE. Il est appellé vulgairement des Jardiniers belliboquet, donnés lui tel nom qu'il vous plaira. Il se fait en cette sorte: vous prendrés une fiche un peu plus grosse que le pouce, vous y mettrés une corde de la même grosseur que celle du jardin, de 3. ou 4. pieds de longueur, selon la longueur, & grandeur, que vous voudrés donner à vos ronds, vous y ferés des nœuds selon la grandeur, & puis un autre nœud pour la 2. pour la largeur de la bordure, qui sera de 8 à 9. pouces, ou moins si vous voulés. Mais je veux bien vous avertir que si vous les faites plus petits, la bordure sera offusquée, & qu'elle ne fera pas de longue durée. Cependant je remets cela à votre discrétion. A chaque nœud de ce cordeau pour faire les ronds, vous mettrés derriere le nœud tout contre, un petit bâton de 4. doigts de longueur plus ou moins, comme il vous plaira, gros comme le doigt. Par le moyen de ces nœuds plus courts, ou plus longs, vous ferés vos ronds tant & si grands ou petits qu'ils vous sembléra, si vous n'aimés mieux faire 2. belliboquets, un pour chaque grand rond.

POTAGER. Terme de cuisine. C'est un fourneau où l'on dresse les potages & où l'on fait cuire les ragoûts. Il est fait de maçonnerie & garni de rechauds par dessus & d'un cendrier par dessous.

POTIRON. C'est le nom qu'on donne à deux especes de plantes bien différentes. L'une est une sorte de champignon qu'on nomme en latin *fungus*, & l'autre est une espece de citrouille appellé en latin *Melopepo*.

Description du Potiron champignon. Il n'a ni feuilles, ni fleurs, ni semences apparentes. Son pédicule soutient un chapiteau spongieux qui est ou arrondi, ou applati, ou pointu.

Lieu. Cette plante vient sur la terre, & sur les arbres en lieux froids.

Propriétés. Ils sont propres à fermer les passages des esprits vitaux, c'est pourquoi s'ils ne sont bien cuits, & assaisonnés de poivre, de sel, &c. ils sont difficiles à digérer, & ils étouffent souvent les personnes. Ils produisent dans le corps une humeur phlegmatique, & visqueuse, & le meilleur est de n'en point user.

Remede contre les Potirons.

Après avoir mangé des Potirons, beuvez de la fiente de poule broyée & mêlée dans de l'oximel, vous serés garanti sur l'heure de votre pesanteur, & suffocation d'estomac, ou bien beuvés lexive de sarment avec un peu de sel. *Voyez* CHAMPIGNON.

Description du Potiron citrouille. Cette plante differe de la citrouille, en ce qu'elle produit un fruit rond & parsemé dans la superficie de petits tubercules, qui ressemblent à des verrues.

Lieu. On cultive le Potiron dans les jardins potagers.

Propriétés. Le fruit, auquel on donne aussi le nom de Potiron, est pectoral, humectant & rafraîchissant. Sa graine est une des quatre semences froides, qui n'est point différente de celle de la citrouille. *Voyez* CITROUILLE.

POUDRE IMPERIALE, *qui se fait dans la Chartreuse.*

Ses vertus & propriétés. La composition de cette poudre est merveilleuse pour toutes sortes de playes; elle arrête l'inflammation & l'enleve s'il y en a; elle empêche qu'il ne se fasse aucune pourriture, elle incarne & cicatrise les playes en peu de tems. Pour les vieux ulceres & abscès, elle les deterge, mondifie, incarne, cicatrise & consolide d'une maniere admirable, à moins qu'il n'y ait quelque vice particulier, comme carie en l'os, ou une trop grande abondance d'humeurs coulant sur la partie; car pour lors elle les laisse couler insensiblement, & si le mal est en quelque partie nerveuse, elle adoucit les humeurs, fortifie la partie fort doucement, & ne cause jamais aucune irritation en quelque endroit & partie qu'on la puisse appliquer. Elle est excellente pour les brûlures de quelque cause que ce soit; car elle adoucit, rafraîchit, & desseche en peu de tems. Elle est extrémement amie des nerfs, elle les fortifie & adoucit admirablement bien, lors qu'ils sont affoiblis ou engourdis par quelque cause que ce soit.

Enfin on peut dire que c'est un des plus excellens remedes qu'on puisse trouver pour toutes les maladies extérieures provenantes de quelque cause que ce soit, comme étant extrémement amie & sympatique avec l'homme. Ce qui se peut assurer par plusieurs experiences, qu'on en a faites sur diverses personnes. On donne ici quelques exemples pour la satisfaction do ceux qui voudront s'en servir.

1. D'un garçon Maréchal, lequel se trouva perclus des deux mains, sans s'en pouvoir aider ni les remuer en quelque maniere que ce fût, il fut guéri en trois jours en lui appliquant chaudement sur les mains, de l'eau dans laquelle on avoit fait tremper cette poudre.

2. D'un Manœuvre lequel travaillant au rafour de chaux, eut tous les doigts écrasés sous les pierres, les ongles du milieu deracinées entierement. Il a été guéri en trois jours sans autre remede que ladite eau, & les ongles se sont rattachées à la reserve d'une qui est tombée, mais sans aucune suppuration, & cela n'a empêché son travail que pendant trois jours.

3. D'un Charbonnier lequel se donna à la jambe un coup de hache pénétrant jusqu'à l'os de la longueur de quatre doigts; il a été guéri avec ladite eau en peu de jours.

4. D'une personne qui depuis plusieurs années ne pouvoit marcher qu'avec beaucoup de peine, & ja-

mais sans bâton, laquelle après en avoir usé pendant quelque tems s'en trouva extrémement soulagée ; & on peut assûrer que dans les maladies, où les bains vitrioliques donneront du soulagement, cette eau y sera extrémement salutaire.

5. Un garçon qui s'étoit brûlé le visage avec de la poudre à canon, a été guéri par l'usage de ladite eau, sans qu'il paroisse la moindre marque.

6. Un petit enfant ayant les nerfs de la jambe foulés, la prémiere fois qu'on lui mit de cette eau, le genou & la jambe ont été desenflés.

7. Une personne étant restée fort incommodée après une longue maladie, par un dépôt d'humeurs sur les talons, l'application de ladite eau lui a fait revenir les chairs belles, & elle est guérie nonobstant l'usage de plusieurs remedes auparavant inutiles.

8. Un garçon qui avoit une dartre très-mauvaise au coude, & à la prémiere application de la même eau, toute l'inflammation a passé.

9. Une femme qui avoit depuis 8. ou 10 mois mal au sein, s'en trouva fort bien, & elle est même presque guérie en 3. ou 4. fois qu'on a appliqué de cette eau, on en espere une parfaite guérison par l'usage.

10. Un garçon qui avoit la main percée d'un coup de couteau, a été parfaitement guéri.

On pourroit donner plusieurs autres exemples, mais on croit qu'il suffit d'avoir rapporté ceux-ci pour faire connoître la vertu de cette poudre infusée dans l'eau, de la maniere qui s'ensuit.

Maniere de faire cette eau, & de s'en servir.

Prenez une bouteille de verre, & remplissez la d'eau commune bien pure, si elle tient un pot pesant 3. livres, prenez à la pointe du couteau de la Poudre Imperiale le poids de dix grains, & mettez la dans une bouteille à diverses reprises. Si vous voulez vous en servir le soir, préparez la le matin, afin qu'elle ait dix ou douze heures, pour tirer toute la substance de la Poudre, bouchez bien la bouteille de peur qu'elle ne s'évente trop;& quand on n'en fera que pour 8. jours, ce ne sera que mieux ; on peut neanmoins s'en servir un moment aprés être faite, si on en est pressé.

Pour s'en servir, il faut en mettre dans un plat, la faire chauffer jusqu'à ce qu'on y puisse plus tenir les doigts, y tremper dedans une compresse de six ou huit doubles, l'appliquer sur le mal, & mettre une bande qu'on trempe aussi, cela se fait deux fois le jour, le matin & le soir.

Poudre Cornachine, pour purger doucement.

Prenez d'une part du diagrede, ou de bonne scammonée ; réduisez en Poudre l'une ou l'autre de ces drogues, dans un mortier de bronze, ou de marbre oint d'huile d'amandes douces. Prenez d'autre part autant d'antimoine diaphoretique, & autant de créme de tartre. Mélez toutes ces Poudres ensemble, & les ayant incorporées avec un peu de miel, ou de sirop de fleurs de pêcher, formez en des bols. La dose est depuis vingt grains jusqu'à quarante, ou cinquante, selon le temperament & la disposition du malade. Le meilleur feroit de prendre cette Poudre dans du bouillon. Si l'on veut qu'elle ait plus de force, il faut augmenter la dose de la scammonée.

Poudre de Jalap pour purger doucement les serosités.

Prenez une once, & demi de Poudre de racine de Jalap : la meilleure que vous pourrez trouver, & demi once de cristal de tartre réduit en poudre subtile. Mêlez ces poudres ensemble, & faites en prendre dans du pain à chanter, ou dans un bouillon clair. La dose est depuis deux scrupule, jusqu'à quatre. *Voyez* JALAP.

Poudre Joviale.

Prenez safran, xilobalsame, zedoaire, écorce de citron séchée, gerofle, macis de muscade, petit galanga, storax, calamite, semence de basilic, de chacun deux dragmes & demi, perles, raclure d'ivoire, thim, épythime, de chacun une dragme, camphre, ambre, musc Oriental, os de cœur de cerf, de chacun demi-dragme. Ajoûtez feuilles d'or, & d'argent, pour donner une belle couleur.

Pulverisez ensemble la raclure d'ivoire, le macis, l'épithyme, la muscade, les racines, l'écorce, & les semences. Pulverisez aussi séparement le safran, après l'avoir fait sécher entre deux papiers à un feu lent ; pulverisez encore à part le storax, dans un mortier de bronze oint d'un peu d'huile de gérofle. Réduisez en poudre impalpable l'os du cœur de cerf & les perles ; & servez vous pour cela de la pierre de porphyre, ou de marbre. Pulverisez ensemble le musc & l'ambre. Enfin réduisez le camphre en Poudre fine, dans un mortier de bronze oint de quelques gouttes d'esprit de vin. Mêlés ensemble toutes ces Poudres, en sorte qu'il n'en résulte qu'une Poudre totale, dans laquelle vous mélerez vos feuilles d'or & d'argent. La dose de cette Poudre est depuis un demi-scrupule jusqu'à deux scrupules.

Elle est propre particulierement aux personnes sujettes à la mélancholie & à l'humeur noire, elle rafraîchit le sang,& rétablit le mouvement des esprits ; elle excite l'appétit, fortifie l'estomac, corrige la puanteur de l'haleine, & répare les forces affoiblies, ou perdues. Elle n'est pas propre aux femmes qui sont sujettes aux vapeurs, à cause de l'odeur de l'ambre & du musc qui entrent dans sa composition.

Poudre Phrénétique.

Réduisés en Poudre fine, santal rouge, deux scrupules;semences de pourpier blanc & de laitue,de chacune, une dragme ; fleurs de roses rouges, de violettes & de la coriandre, de chacune deux dragmes ; fleurs de nenuphar, trois dragmes. Mêlés exactement toutes ces Poudres avec une dragme & demi de corail rouge préparé.

Cette Poudre est propre pour calmer le trop grand mouvement du sang, & l'agitation des humeurs, elle abbat les vapeurs du cerveau, & procure un doux sommeil.

Il faut en faire dissoudre deux dragmes, dans deux onces d'oxyrrhodin, ensuite on en imbibe des étoupes qu'on applique sur la tête du malade. On peut aussi lui en faire prendre intérieurement depuis deux scrupules, jusqu'à une dragme.

Poudre néphrétique, contre les douleurs de la colique néphrétique, la gravelle, la pierre, & les retentions d'urine.

Broyez ensemble sur le porphyre, & reduisés en Poudre impalpable, des yeux d'écrevices de riviere, & des os pierreux de perches, & de merlans, de chacun une once ; d'une autre part écrasés, & battés bien ensemble dans un mortier de bronze, sang de bouc préparé, eloportes séchées, & semence de grémil, de chacun une once. Passez au tamis fin, & mélez le tout ensemble. La dose de cette Poudre est depuis un scrupule, jusqu'à une dragme.

Poudre contre les mouvemens convulsifs & le mal caduc.

Prenez ongle d'élan rapé, foye de vipere, crâne d'homme mort de mort violente, de chacun cinq dragmes ; gui de chêne, racine de valeriane de pivoi-

ne, de fuccin blanc, de contrahyerva, de chacune une demi once; fiente de paon desséchée, os du cœur du cerf, arrierefaix desséché d'une femme d'un temperament sanguin, de chacun trois dragmes. Broyés ensemble toutes ces drogues, & réduisés les en Poudre fine. Pulverisés à part une dragme de cinabre d'antimoine. Mêlés exactement toutes ces Poudres ensemble, & ajoûtés y une dragme de sel volatil. La dose de cette Poudre, est depuis un scrupule jusqu'à deux. Elle est excellente contre l'épilepsie.

Remarques sur les Poudres médicinales.

1°. On réduit en Poudre les drogues qui entrent dans les compositions de la Pharmacie, pour qu'elles puissent mieux communiquer leur vertu, & pour les mêler plus facilement.

2°. On les broye ordinairement dans les mortiers de bronze; mais pour réduire les mineraux, les pierres, & les terres en Poudre impalpable, il faut les broyer sur le porphyre.

3°. Quand on veut broyer des gommes, il faut auparavant oindre le pilon, & le fond du mortier, d'un peu d'huile d'amandes douces, ou d'autre appropriée, pour empêcher que les gommes ne s'attachent pas à cet instrument. Il faut pourtant excepter les gommes adragant, & arabique, qu'il faut faire sécher & chauffer le mortier sur des charbons ardens, pour dissiper l'humidité qui en empêcheroit la pulverisation. Pour ce qui est du mastic, on se contente d'humecter d'un peu d'eau, le mortier & le pilon.

4°. La canelle, le santal & les autres matieres aromatiques & séches, veulent être arrosées de quelque liqueur appropriée à leur vertu, pour empêcher la dissipation de leurs parties les plus subtiles.

5°. Il faut humecter de quelques gouttes de vinaigre, ou de quelqu'autre liqueur appropriée, l'ellebore blanc, les cantharides, l'euphorbe, &c. pour empêcher que leurs plus subtiles parties ne s'élevent, & n'incommodent l'artiste.

6°. Il faut raper l'agaric, la noix vomique, les cornes, les ongles, &c. avant que de les broyer.

7°. Il faut frotter la coloquinte, d'huile de rose avant que de la pulvériser, autrement les parties subtiles qui s'échaperoient, rempliroient d'amertume toute la chambre, où on la pulverise.

8°. Quand on veut pulvérisez les pierres extrémement dures, les cailloux, le cristal, &c. il faut auparavant les rougir au feu & les éteindre dans l'eau, pour les rendre plus tendres.

9°. Il faut faire sécher entre deux papiers, au soleil, ou à un feu lent le safran, & toutes les fleurs, qui conservent toûjours quelque humidité, pour pouvoir les réduire en poudre.

10. Il est impossible de réduire en Poudre les semences froides, les pignons, les avelines & les amandes, à moins qu'on ne les pile avec d'autres matieres séches. Il en est de même de l'opium, du suc de reglisse, du sagapenum, de l'assafœtida, de l'acacia, du galbanum, de l'opoponax, de l'hypocistis, & de plusieurs autres drogues.

11. On pulvérise l'étain & le plomb, en le mettant sur le feu en fusion, dans un plat de terre, & en le remuant toûjours avec une spatule l'espace d'une heure, ou environ.

12. Le talc de Venise veut être exposé & rougi à un grand feu de flamme, pendant un quart d'heure, & pilé dans un mortier de fer.

13. On pulvérise les sels & autres matieres corrosives, dans des mortiers de verre, ou de marbre, afin que le métal ne leur fasse aucune impression.

14. Les matieres extrémement solides veulent être battues fortement, comme les os, les cornes, les bois, &c. ne doivent être que broyées à l'ordinaire.

Quoique la Poudre de sympathie ait beaucoup perdu de la haute reputation qu'elle s'étoit acquise, du tems du Chevalier Digby, nous avons crû neanmoins que le Public ne seroit pas fâché d'en trouver ici la préparation; d'autant plus que ce remede est encore fort estimé d'un grand nombre d'habiles gens, & que nous avons été témoins nous mêmes, de plusieurs expériences, qui ont réussi heureusement, & qui ne nous permettent pas de douter de sa vertu.

Préparation de la Poudre de Sympathie.

Cette préparation se fait au plus fort de l'Eté, & dans le tems que le soleil parcourt le signe du lion. Alors faites dissoudre du vitriol romain, ou couperose verte dans de l'eau commune, celle de pluye est la plus convenable. Ensuite filtrez cette dissolution avec du papier brouillard; mettez cette eau sur un peu de feu, afin qu'elle s'évapore, & que vous trouviez au fond de votre vaisseau, qui doit être de verre, ou de fayance, le vitriol formé en petites pierres d'un très-beau vert. Faites calciner & blanchir cette matiere au soleil. Réiterés jusqu'à trois fois la dissolution, la filtration, la coagulation, & la calcination de votre vitriol, afin qu'il se purifie parfaitement, & que sa substance soit plus homogene. Enfin exposez le encore pour une derniere fois au soleil, & quand vous verrez que votre Poudre sera bien calcinée, & parfaitement blanche, vous la mettrez dans une phiole de verre, & vous la conserverez dans un lieu bien sec.

Si vous voulez que votre Poudre soit composée, vous n'aurez qu'à y ajoûter de la gomme tragacante, ou arabique réduite en Poudre impalpable.

Il ne faut jamais toucher votre Poudre, ni le vitriol dont elle est composée avec un couteau, ni autre instrument de fer, de peur qu'elle ne perde une grande partie de ses esprits volatils, qui se communiquent à ce métal avec beaucoup de facilité.

Usage de la Poudre de Sympathie.

Cette poudre ne se met point sur la playe, mais sur un linge teint du sang, ou du pus de la playe, qu'il faut seulement couvrir d'un linge bien net, ayant soin de changer ce linge tous les jours, & de jetter de nouvelle Poudre de sympathie sur le pus qui s'y est attaché. Il faut toûjours continuer de la même maniere, jusqu'à l'entiere guérison. Il faut prendre bien garde de ne pas jetter ce linge imbibé du sang, ou du pus de la playe, dans le feu, ou dans un lieu trop chaud; cela causeroit infailliblement une inflammation à la playe. Il ne faut pas non plus le mettre dans un lieu humide, ou trop froid, de peur d'envenimer la playe, ou d'en retarder la guérison.

POUDRE *d'hiere simple. Voyez* HIERE.

POUDRE de senteur, de Barbotine. *Voyez* SENTEUR, BARBOTINE.

POUDRE *à canon. Voyez* SALPÊTRE.

Epreuve de la Poudre à Canon.

Remplissez un dé, ou quelqu'autre petit instrument creux & rond, de la poudre que vous voulez éprouver; puis l'ayant versée sur un papier blanc & bien sec, touchez la légérement avec un charbon ardent. Si elle est excellente, elle prendra feu d'abord, & s'élevera en l'air, sans laisser brûler le papier, y laissant seulement une tache ronde couleur de gris de perle. Si elle est mauvaise, elle brûlera le papier, car c'est marque qu'elle est lente à prendre feu. La Poudre qui noircit seulement le papier sans le brûler, approche plus de la bonne que celle qui le brûle. Si la marque qui reste sur le papier est noire, c'est signe qu'il

qu'il y a trop de charbon dans la Poudre. Si elle est jaune, c'est marque qu'il y a trop de souphre. S'il reste de petits grains après que la Poudre s'est elevée, & s'ils prennent feu, en les touchant avec un charbon ardent, c'est signe que la Poudre a été mal batue, ou mal façonnée au moulin, puisque ces grains qui restent en forme de têtes d'épingles, n'ont pas été bien mêlés; s'ils ne prennent pas feu, c'est signe que le salpêtre n'a pas été bien rafiné & bien purifié.

Poudre fulminante.

Prenez trois parties de nitre, deux parties de sel de tartre, & autant de sel de souphre, ou seulement une partie de ce dernier. Ayant bien mêlé ces poudres ensemble, prenez en le poids d'une dragme, mettez la dans une cuiller, ou autre vaisseau de fer, & faites la chauffer peu à peu, sur un feu doux. Quand elle sera parvenue à un certain dégré de chaleur, la fumée qui en sortira s'augmentera beaucoup, elle noircira, se fondra, & venant à s'enflamer, elle détonnera avec un bruit aussi éclatant & aussi impétueux, que celui d'un coup de canon.

Poudre qui ête les taches d'encre tombées sur le papier.

Prenez de la ceruse très-bien broyée, & faites en de la pâte avec du lait de figuier, puis laissez la sécher, après vous la broyerez derechef, & la sécherez comme auparavant, & cela jusqu'à sept fois; puis vous la garderez ainsi en Poudre, & quand vous en voudrez user pour ôter les taches ou lettres du papier, prenez un petit linge mouillé, pressez l'eau dehors, puis étendez le sur le lieu que vous voudrez, & l'y laissez un peu de tems jusqu'à ce que le papier & l'encre soient bien humectés, puis ôtez le linge mouillé, & sur la tache ou lettre que vous voudrez ôter, mettez un peu de cette Poudre de ceruse; laissez la pendant uno nuit, le lendemain prenez un linge net & sec, avec lequel vous ôterez subtilement cette Poudre, & le papier demeurera très-blanc, pour y pouvoir écrire comme auparavant, & mieux aussi, & si tout n'est pas bien ôté la prémiere fois, vous le pourrez faire encore une fois, vous y réussirez. Si le papier étoit si fin qu'il fût devenu trop foible, prenez un peu de colle de Menuisier, defaites la au feu avec un peu d'eau claire, il faut qu'elle soit seulement un peu visqueuse, autrement elle deviendroit noire ou rousse, ajoûtez-y un peu de ceruse en poudre, la farine encore n'y est pas mauvaise, & l'accommodez de telle sorte qu'elle n'ait ni corps ni couleur sinon blanche, frottez en le papier, & vous verrez que vous pourrez écrire.

POUDRE *à poudrer. Pour faire de la Poudre blanche.* Prenez une livre d'iris, & douze os desséchés, huit livres d'amidon, une poignée d'os de bœuf, ou de mouton, & brûlez les jusqu'à blancheur, pilez le tout ensemble dans un mortier, puis le passez par un sac de crin assés delié.

Pour la Poudre grise.

Prenez le marc qui reste de ladite Poudre que vous rebattrez, & mélerez avec un peu d'amidon, un peu d'ocre jaune, pour le mettre en couleur, & du charbon de bois blanc, ou à faute de cela de la braise du feu de Boulanger, & mélez bien toutes ces choses ensemble dans le mortier, vous pouvez lui donner telle couleur qu'il vous plaira, puis la passer encore par le tamis de crin, rebattre le marc, & la repasser jusqu'à ce que tout soit passé.

Autre corps de Poudre.

Prenez du bois vert moulu, ou pourri, pilez le, & passez le par un tamis, puis le mêlez avec ladite Poudre.

Parfum des Poudres communes.

Prenez iris de Florence une livre, roses séches une livre, benjoin deux onces, storax une once, santal citrin une once & demi, cloux de gérofle deux dragmes, un peu d'écorce de citron; mettez tout en Poudre dans un mortier, ajoutez-y vingt livres d'amidon, ou de la Poudre ci-dessus, que vous incorporerez bien ensemble, & colorerez comme il vous plaira, puis vous passerez tout par un tamis.

Autre maniere pour faire la Poudre plus belle.

Prenez de la mousse de chêne que vous laverez plusieurs fois en eau claire, puis vous la relaverez jusqu'à ce qu'elle n'ait plus d'odeur; après vous la mettrez sécher sur une claye de bois qui soit suspendue en l'air; alors arrosez la avec eau rose très-bonne, & eau de fleurs d'orange, & laissez la secher. Si ello a une odeur trop forte, vous la relaverés en eau commune jusqu'à ce que l'odeur en soit très-bonne, & très-douce; après que le tout sera fait, votre mousse étant encore sur la claye, vous mettrez par dessous une cassolette avec du feu dans laquelle vous mettrez du storax, & du benjoin jusqu'à ce que votre mousse soit assés parfumée; ensuite vous mettrés pour une livre de corps ainsi préparé, deux dragmes de bon musc, une dragme & demi de civette, si elle est très-bonne, sinon autant que de musc.

POUDRE *à vers.* C'est une poudre qui est séche & qu'on apporte de Perse. Elle est bonne pour faire mourir les vers du corps. La dose est depuis un demi scrupule jusqu'à une dragme.

POUDRER. Terme de chasse. C'est quand on chasse un lievre dans les tems de la sécheresse, & qu'il passe dans les chemins poudreux & les terres nouvellement labourées, où il fait voler la poudre, qui recouvre ses voies, ce qui en diminue beaucoup le sentiment. Ainsi, on dit: *le lievre Poudre trop, les chiens en perdent les voies à tout moment.*

POUDRETTE. C'est de la matiere fecale fort séche, & réduite en poudre. On a trouvé ce terme honnête pour envelopper le discours qui traite d'une matiere si sale. Certains Jardiniers s'en servent pour encaisser leurs orangers, d'autres la condamnent entierement.

POULAILLE. *Voyez* VOLAILLE.

Poulaille savagine. C'est toute sorte de gibier à plume; comme phaisans, perdrix, ortolans, cailles, grives, mauviettes, coqs de bruyere, pluviers, canards, hallebraus, tercelles, &c. aussi-bien que tous les jeunes petits de ces oiseaux.

POULAILLER. C'est le lieu où les poules se perchent, & où elles pondent. Il faut placer le Poulailler auprès du four, ou auprès du toit des porcs, ou dans quelqu'autre endroit de la basse-cour, qui ne soit exposé, ni aux grands froids, ni aux chaleurs excessives. Les grands froids les engourdissent, les empêchent de pondre, & leur causent la goutte. La trop grande chaleur leur cause la pepie, des inflammations, la constipation; & souvent les fait mourir.

Le Poulailler doit être plus long que large, afin de poser plus facilement les gros bâtons sur lesquels les poules se perchent. On aura soin d'en bien crepir les murailles de chaux, & même de les blanchir en dedans & en dehors, pour empêcher les fouines, les belettes & autres animaux malfaisans d'y grimper, & de s'y introduire, pour égorger la volaille. On peut joindre au grand Poulailler, deux ou trois autres petits, qui ayent communication les uns aux autres, afin que les poules puissent choisir celui qui leur con-

viendra le mieux, & qu'elles évitent les coups de bec de celles qui pourroient leur faire la guerre, si elles juchoient toutes ensemble. Ces Poulaillers auront chacun une petite fenêtre garnie d'un treillis de fer, ou de plusieurs bâtons assés serrés les uns contre les autres, pour donner seulement du jour à la volaille, & pour empêcher les bêtes ennemies d'y entrer. Le dedans des Poulaillers sera garni de gros bâtons ou perches quarrées, afin que la volaille se tienne mieux. Elles seront appuyées contre les murs, par leurs extrémités, & il faut les assujettir de maniere, qu'elles soient fermes. Elles doivent être élevées au moins d'un pié & demi, au dessus du plancher, afin que les poules y puissent voler sans effort; ce qui pourroit être cause qu'elles casseroient leurs œufs. Si on étoit obligé de placer les perches fort haut, il faudroit mettre une espece d'échelle, qui leur donnât moyen d'y monter facilement. On en mettra une aussi en dehors, sous l'ouverture de chaque Poulailler, pour en faciliter l'entrée aux poules, quand elles veulent pondre, ou se jucher. Il faut placer des deux côtés du Poulailler, tout proche les extrémités des perches, des paniers enfoncés dans le mur, ou qui y soient attachés, afin que les poules puissent y entrer facilement pour y pondre. On garnit ordinairement ces paniers de paille, pour que les poules y soient plus à leur aise, & qu'elles ne cassent pas leurs œufs en pondant. Il est à propos de planter quelque arbre, ou treille auprès du Poulailler, pour donner de l'ombre à la volaille, pendant les grandes chaleurs de l'Été, & pour leur servir de retraite, en cas que le milan, ou quelqu'autre oiseau de proye voulut les inquiéter.

POULARDE. Les Poulardes se mangent de plusieurs manieres; elles se rôtissent aprés avoir été piquées de lard menu, & se mangent ainsi avec un jus de citron, & du verjus assaisonné de sel & de poivre blanc.

Poulardes en ragoût.

Pour réussir à mettre en ragoûts des Poulardes, on les retrousse d'abord pour les faire bouillir, puis on les fend par derriere, on les élargit, & on leur casse les os. Cela fait, on les passe dans une casserole avec du lard; étant passées, on accommode des bardes au fond de cette casserole, ausquelles on joint un peu de persil, de sel, de poivre, de cloux de gérofle, & de ciboules; aprés cela, on les couvre encore de bardes de lard, puis d'un bon couvercle; le tout ainsi assaisonné, on pose la casserole sur de la braise, & on en met aussi dessus, observant que cette braise soit médiocrement ardente; & lors qu'on jugera que la cuisson sera parfaite, on les tirera pour les servir.

POULES. C'est la femelle du coq. Cet animal domestique est trop connu; il seroit inutile d'en faire ici la description.

Choix des Poules.

Quand vous acheterez des Poules pour peupler, ou pour garnir votre basse-cour, arrêtez-vous à celles qui sont d'une moyenne taille, & qui ont la tête haute & grosse, la crête bien rouge, l'œuil vif, le cou gros, la poitrine large, le corps gros & quarré, les jambes jaunâtres, le plumage noir, ou tanné, ou rouge, ou pommelé de noir & de blanc. On doit faire peu de cas des grises, & encore moins des blanches, parce qu'elles ne sont ni fecondes, ni d'un bon suc, & qu'elles sont exposées plus que les autres, aux pilleries des oiseaux de proye, à cause de leur plumage qui est d'une couleur plus voyante.

Belles Poules de différentes especes.

Il y a une espece de grandes Poules qui ne sont pas fort fecondes, mais qui dédommagent par la grosseur de leurs œufs, dont on en trouve souvent qui renferment deux jaunes, ils sont tous propres à donner de gros chapons; c'est pour cela principalement, qu'on éleve ces grandes Poules.

Les Poules de Loudun sont grandes, grosses & d'un plumage magnifique, la plûpart ont sur la tête une grosse houpe de plumes, qu'on est obligé de couper de tems en tems par les côtés, de peur qu'elle ne leur offusque entierement les yeux. Elles sont fort fecondes.

Les Poules de Siam sont aussi fort grandes, fort grosses, & fort élevées sur leurs jambes. Elles pondent souvent, & les poulets qui proviennent de leurs œufs, sont d'un goût admirable. Cette espece de Poules a cela de particulier, qu'on peut les mettre à la broche aussi-tôt qu'on les a tuées, & qu'elles sont aussi tendres que si on les avoit laissées mortifier plusieurs jours.

Les Poules frisées sont de moyenne taille, elles sont d'un grand profit; mais leurs petits sont très-difficiles à élever, à cause de leur délicatesse, qui les rend extrémement sensibles au froid.

Les Poules naines sont plus fécondes que toutes les autres; elles ont la chair tendre, & sont d'un goût exquis, sur tout en Bretagne, où l'on en éleve beaucoup.

Mauvaises Poules dont il faut se défaire.

Il faut se défaire 1°. de la Poule ergotée; (c'est celle qui a des ergots aux jambes comme le coq) parce qu'elle pond rarement, qu'elle est farouche, qu'elle casse ses œufs, quand on la met couver, & quelquefois les mange.

2°. De celles qui grattent, ou qui chantent & appellent, comme les coqs.

3°. De celles qui ont plus de quatre, ou cinq ans; parce qu'elles sont vieilles alors, & qu'elles ne peuvent plus ni couver, ni pondre.

4°. De celles qui sont malignes, acariâtres, querelleuses; parce qu'elles ne pondent presque jamais, qu'elles abandonnent leur couvée, & cassent leurs œufs.

5°. Toutes celles qui ne veulent pas couver, qui perdent leurs œufs, ou qui les cassent, & les mangent, toutes ces especes de mauvaises Poules ne font aucun profit; c'est pourquoi le meilleur parti qu'on puisse prendre, c'est de s'en défaire, en les faisant engraisser, de la maniere que nous marquerons ci-après, pour les manger ou les vendre.

Pour engraisser les Poules. Elles deviennent grasses étant nourries dans une maison obscure & chaude, si vous leur arrachez les grandes plumes dont elles s'aident principalement à voler, & leur donnez à manger de la pâte de farine d'orge crûe & semence de lin. Quelques-uns mettent des griottes; d'autres y versent du vin; il y en a qui leur donnent de bon pain de froment trempé dans l'eau, plusieurs les nourrissent avec du millet. D'autres font une pâte de farine de millet, d'orge & d'avoine. On peut faire cette pâte avec du lait, ou y méler un peu de miel. On la leur donne en pillules grosses comme des féves trois fois le jour. Il ne faut pas trop les empâter d'abord, de peur de les dégouter. L'on ne doit pas non plus leur en donner de nouvelles, qu'elles n'ayent digéré les prémieres, ce qu'il est aisé de connoître en leur târant le jabot. Il est bon de tremper les pillules dans l'eau, avant que de leur en donner, afin qu'elles boivent en même tems qu'elles mangent. En quelques Pro-

vinces, on engraisse les Poulets avec une pâte faite avec la farine de maïz ou blé de Turquie, en y mélant du lait, ou du miel, comme ci-dessus. En d'autres on les engraisse avec le blé noir, ou sarrazin, & avec le double de farine d'orge, dont on ôte le gros son. On en fait des pilules qu'on leur fait avaler six ou sept fois par jour, en leur ouvrant le bec. Pour donner un bon goût à cette volaille, on peut méler du genievre dans sa nourriture. Il y en a qui leur crévent les yeux, pour les engraisser plus promptement.

Ponte des Poules.

Les Poules commencent à pondre en Février & Mars, & quelques-unes la prémiere année. La ponte d'un an & demi & de deux ans est la meilleure; & alors il leur faut donner une nourriture abondante, quelqoefois de l'avoine & du fenugrec pour les échauffer, & si vous voulez qu'elles fassent de gros œufs, car communément les trop grasses n'en font que de petits, mélez & détrempée de la craye parmi leur mangeaille, ou mettez de la brique broyée dans du son, délayez-la avec un peu de vin & d'eau, & faites en leur ordinaire, ou donnez leur tout leur saoul d'orge demi-cuit, avec vesse & millet.

La ponte d'une Poule est communément de quinze, ou vingt œufs.

Pour faire que les Poules fassent de gros œufs.

Si vous voulez que les Poules vous fassent de gros œufs, mélez de la craye rouge detrempée dans leur mangeaille, & elles feront de plus gros œufs que de coûtume; pareillement vous feront-elles de gros œufs, si vous broyez une coque laconique parmi leur huche, mélez-la avec du vin., pêtrissez la bien, & puis donnez la leur à manger.

Pour empêcher que les Poules ne mangent leurs œufs.

Il faut vider le blanc d'un œuf, mettre du plâtre liquefié autour du moyen, & le laisser endurcir, comme une coquille, car étant sollicitées par gourmandise, & ne trouvant plus rien, elles s'abstiendront bien-tôt de gratter leurs œufs. Florent.

Autrement. Il faut verser du plâtre clair sur le jaune d'un œuf tant qu'il durcisse, & que cela lui serve comme d'écaille, & le lui donner; ou bien former un œuf de plâtre ou de craye, & le mettre au nid, & ne lui laisser qu'un œuf seul après qu'elle aura pondu.

Il faut engraisser l'ergotée, & celle qui chante & gratte, & appelle comme le coq, en lui arrachant prémierement les grosses plumes des ailes, & lui donnant à manger force millet, orge, & pâte tranchée par morceaux, glands pilés, son avec potage, écosse de ris, panicle & avoine, ou mie de pain de froment détrempé en eau de farine d'orge, & la tenir en lieu clos & en repos, & lui plumer la tête, les cuisses & le croupion.

Poule trop grasse. Telles Poules ainsi engraissées à main d'homme, se peuvent recouvrer en tout tems de l'année, mais la chair n'est pas d'un si bon goût, que quand elles engraissent étant en liberté, ce qui arrive plus en un tems de l'année qu'en l'autre, sçavoir dans les mois de Janvier & Février; car en ces mois là les poules ne cedent pas aux chapons.

La trop grasse sera amaigrie en mélant de la craye dans son eau, & de la poudre de brique detrempée parmi son manger, & s'il lui vient un cours de ventre, il lui faut présenter pour prémiere mangeaille un blanc d'œuf rôti, & pilé avec le double de raisins bouillis.

Poule jeune. A la trop jeune quand elle glossera, il lui faut traverser les nazeaux d'une de ses petites

plumes; car il n'est que jeune Poule à pondre, & vieille à couver.

Poule affriandée. La Poule qui est affriandée à manger grappes de raisins, ce qui l'empêche de pondre, s'abstiendra d'en manger, si on lui donne à manger des grains de vigne sauvage; car cela lui apporte une âpreté semblable à celle que sentent ceux, qui ont mangé des fruits austeres.

La trop grasse ou celle qui a le flux de ventre, fait l'œuf hardré.

Pour garder des œufs.

Vous les mettrez l'Hiver dans la paille, en Été dans du son; les autres, après qu'ils les ont lavés d'eau, les couvrent de sel pilé, & les gardent en cette façon, quelques-uns les mettent dans la saumure tiede trois ou quatre heures, & les ayant tirés, les mettent dans la paille ou dans du son. Leonce. *Voyez* Œuf.

Maladies des Poules.

Les Poules tombent malades quelquefois à force de trop pondre, ce qui les met dans une langueur très-grande, & épuise toutes leurs forces; d'autres au contraire languissent pour être trop attachées à couver; le mal de celles-ci leur vient de trop d'affection pour leur travail; d'autres enfin avortent, c'est-à-dire, donnent des œufs imparfaits & avant le tems prescrit par la nature; de maniere que ces trois sortes de maladies, mettent ces Poules en état de ne rendre aucun profit. Mais voici le remede qu'on y apporte. On prend un blanc d'œuf, qu'on fait cuire jusqu'à ce qu'il soit comme brulé, on y méle autant pesant de raisins secs qu'on fait brûler, & on leur donne à manger de cette recette avant toute autre nourriture: l'experience qu'on a fait de ce remede, a eu souvent l'effet qu'on en pouvoit attendre.

Contre le mal des yeux des Poules.

Vous guérirez l'œuil de la Poule avec du lait de femme, ou suc de pourpier, leur en oignant les yeux par dehors, ou bien avec de l'ammoniac, du cumin mis en poudre, du miel par égales portions, cependant il les faut tenir à l'ombre. Paxame.

Autre. Le blanc d'œuf battu avec un peu d'alun ou du vin éventé est un bon remede, aussi-bien que le suivant.

Autre. Prenez parties égales de miel, de cumin & de sel ammoniac, broyez & mélez bien le tout ensemble, & frottez en les yeux des Poules. Il faut après cela, les tenir à l'ombre; parce que la lumiere feroit impression sur les yeux malades.

Autre. Prenez du jus de poirée, ou bette blanche, faites y dissoudre un peu de sucre, & donnez cette liqueur à boire à la Poule, de deux jours l'un, pendant cinq ou six jours. Ou bien, faites lui manger des feuilles de bette hachées bien menu, & mélées avec du son de seigle. Tous ces remedes sont propres contre les fluxions, inflammations & les tayes, ou cataractes des yeux des Poules; car toutes ces maladies proviennent de la même cause, qui est l'abondance & l'âcreté des humeurs, qui coulent de la tête. Les lupins sont tout-à-fait contraires à la volaille, & cette mangeaille est capable de leur causer un grand nombre de maladies.

Pour le flux de ventre des Poules.

Il faut prendre plein la main de farine d'orge, pareille quantité de cire, méler le tout dans du vin, & en faire une masse, dont vous leur donnerez à manger avant toute autre chose, ou bien vous leur donnerez à boire la décoction de pommes ou de coings.

Les mêmes choses rôties y servent beaucoup. Paxame.

Autre. Faites durcir des œufs sous la cendre, prenez en les jaunes, & pétrissez les avec du chenevis bien pilé. Donnez cette mangeaille aux Poules qui ont le flux de ventre, elles guériront.

Autre. Faites griller du blanc d'œuf après l'avoir fait durcir, & autant, ou même le double de raisins sec. Mêlez le tout ensemble, & donnés le à manger à la Poule malade.

Pour la constipation des jeunes Poules.

Plumez la Poule tout autour du fondement, puis avec le tuyau d'une plume que vous aurez trempé auparavant dans l'huile, ouvrés le passage à la fiente; elle sortira tout aussi-tôt. Au lieu de plume, on peut se servir d'un petit morceau de bois arrondi, ou émoussé par le bout, de peur de blesser la Poule. Si ce remede ne réussissoit pas, vous lui donnerez une mangeaille composée de feuilles de laitues, ou de bettes hachées menu, & mêlées avec de la farine d'orge, du son & de l'eau dans laquelle on aura fait dissoudre un peu de miel. On peut aussi lui donner un petit lavement d'une décoction de bettes, & de son mêlé d'un peu de farine d'orge.

Remedes aux abscès des Poules.

Il est fort difficile de connoître, lors que ce mal attaque les Poules, sinon quand elles paroissent tristes & mélancoliques. Pour lors il les faudra prendre & leur regarder au croupion, qui est l'endroit où se forme ordinairement cet abscès, qui, par le séjour qu'y fait, le pus, s'y engendre, & leur cause de la douleur. Cette maladie leur vient d'être trop échauffées, & d'une pareille de ventre, qui corrompant la masse du sang, oblige la nature de se décharger sur cette partie de ce qu'elle a de mauvais, & le seul remede qu'on y peut apporter, est de fendre l'abscès avec le ciseau, & de le presser ensuite avec le doigt, & puis rétablir les Poules en leur donnant des laitues, ou des bettes bien hachées, mêlées avec du son trempé dans de l'eau, dans laquelle il y aura un peu de miel.

Pepie des Poules.

* La pepie est une pellicule blanche, & sêche qui se forme sur la langue des Poules, pour avoir trop enduré la soif, ou pour avoir bû de l'eau sale & trouble. Les grandes chaleurs contribuent beaucoup à ce mal.

On ôte facilement la pepie en la levant doucement avec une épingle, ou même avec les ongles. Ensuite il faut laver le bec de la Poule, avec un peu de vin, ou de vinaigre chaud, ou avec de l'eau dans laquelle on aura fait dissoudre un peu de sel. Il faut, avant de jetter la Poule dans la basse-cour, avec le reste de la volaille, la rafraîchir sous la mue, en lui donnant pendant trois ou quatre jours, de l'eau bien claire, dans laquelle on mettra tremper de la graine de concombre & de melon, ou qui sera mêlée de jus de bette. Après cela vous lui donnerez pendant deux jours, à boire de l'eau dans laquelle vous aurez fait dissoudre un peu de sucre candi, ou commun. Il faut nourrir la Poule pendant sa convalescence, d'orge ou de son de froment détrempé.

Si l'on ne pouvoit pas enlever la pepie, il faudroit la faire tomber, en donnant à boire à la Poule, de l'eau, où l'on auroit fait infuser de l'ail, ou lui enfumer la tête avec des herbes odoriférantes, telles que sont le thim, l'hyssope, l'origan, la marjolaine, le basilic, &c. On peut la guérir aussi en lui faisant manger de la mie de pain trempée dans l'huile d'olives chaude & qu'on laisse ensuite refroidir. Le suc de poirée, & l'urine de l'homme sont aussi fort bons contre la pepie.

Poux & vermines des Poules.

Les poux & vermines leur viennent quand elles couvent, & n'ont dequoi se veautrer & nettoyer, & que l'ordure croupit long-tems au poulailler, & à la morsure des bêtes venimeuses qui hantent le fumier & les vieilles murailles, comme de scorpion, serpent, araignée & musaraigne, cloportes, & écrevisse de fumier.

Autrement. Vous garantirez les poules de poux, si, avec du cumin brulé & du staphisaigre, broyés en pareille portion, vous en frottez la Poule avec du vin, ou bien si vous la lavez de la décoction de lupin sauvage.

Autrement. Faites une suffumigation de souphre, dans le poulaillier, elle suffoquera les poux, les puces, & tous les autres petits insectes, qui nuisent aux Poules. Pour les en préserver, il faut les tenir bien proprement, & en éloigner toutes les bêtes venimeuses & malfaisantes.

Galles des Poules.

On connoît que les Poules ont la galle, quand les plumes leur tombent, hors le tems de la mue. Pour les guérir, il faut les rafraîchir, en leur faisant manger des feuilles de laitues, de bettes, & de choux hachées menu, & mêlées avec du son détrempé d'un peu d'eau. Il faut aussi leur souffler avec la bouche, du vin chaud, sur la partie infectée, elles guériront infailliblement.

De la goutte des Poules.

Il est aisé de remarquer quand les Poules ont la goutte. Car ce mal leur tient les jambes roides, quelquefois enflées, & les empêche de marcher à l'ordinaire, ou même de se tenir sur les perches dans le poulailler. Pour les en garentir, il faut tenir le poulailler bien net, & empêcher qu'elles ne marchent dans leur fiente; parce qu'elle s'attacheroit à leurs pieds, & leur causeroit ce mal. Il faut faire en sorte aussi, qu'elles ne soient point exposées au froid.

Pour guérir la goutte des Poules, rien n'est meilleur que de leur frotter les pattes, avec leur propre graisse, ou à son défaut, avec du beurre frais.

De la phtisie, & éthisie des Poules.

Pour prévenir cette maladie, il faut les bien nourrir; & si elles en sont atteintes, il faut leur faire manger de l'orge bouillie, avec des feuilles de bette hachées menu, & leur faire boire de l'eau mêlée d'un quart de suc de la même herbe.

Du mal caduc, ou épilepsie des Poules.

Comme cet oiseau n'a pas la tête forte, il ne résiste pas à certaines vapeurs qui s'y élevent, le rendent lourd, immobile, & lui causent souvent la mort. On ne connoît point de remede plus propre à ce mal, que de leur rogner les ongles des pieds, & les arroser souvent de vin. Il faut les nourrir d'orge bouilli, pendant sept ou huit jours, les purger avec des feuilles de bettes & de choux; & leur donner après, pendant deux ou trois jours du grain de froment tout pur. Rien n'est plus contraire à ce mal, que le chenevis.

De la mûe des poulets.

Quand les poulets muênt, ils sont tristes, & mélancoliques, leurs plumes se hérissent, ils les secouent souvent pour les faire tomber, ou les tirent avec le bec, ils mangent peu, & sont en danger de mourir,

principalement les tardifs, qui ne muent qu'aux mois de Septembre, ou d'Octobre.

Pour les garentir des perils de la mûe, il faut les faire jucher de bonne heure, & ne les point laisser sortir trop tôt le matin, à cause du froid. Il faut les nourrir de millet & de chenevis, & faire fondre un peu de sucre dans l'eau qu'ils boivent. Il faut aussi arroser leurs plumes, avec du vin tiede, en le mettant dans la bouche; & le leur souflant dessus.

De la mélancolie des Poules.

Lorsque les Poules ont pris une nourriture qui les échauffe trop, leur jabot s'enflâme, il est plus gros que de coûtume, il y paroît des veines rouges, qui proviennent de la maigreur de l'estomac. Elles se hérissent, & rejettent la nourriture en la bequetant. Ce sont là les indications de la mélancolie. Pour guerir cette indisposition, il faut piler de la graine de melon, & la mêler avec un peu de millet : ou bien on hachera menu des feuilles de bette, ou de laitue qu'on mêlera avec du son détrempé dans de l'eau. On doit les nourrir de cette mangeaille de deux jours l'un, pendant une semaine, ou même plus long-tems s'il est necessaire. Il faut aussi mettre un peu de sucre dans l'eau qu'on leur fera boire.

De la Voracité des Poules.

Il y a des Poules qui sont si avides & si voraces, lorsqu'elles couvent, qu'elles cassent & mangent leurs œufs. Pour les en empêcher, vous en prendrez un, & vous le viderez de son blanc, par un petit trou que vous ferez. Ensuite vous creverez le jaune qui est resté, & vous remplirez l'œuf avec du plâtre, que vous tâcherez de bien incorporer avec le jaune; puis l'ayant fait durcir sous la cendre, ou autrement, vous le mettrez devant la Poulle. Elle voudra le manger, mais elle sera bientôt rebutée, & s'ennuyera de le becqueter, à cause de la dureté de la matiere qui y sera renfermée. On peut aussi faire un œuf entierement de plâtre; & le mettre auprès d'elle. C'est un moyen sûr de guérir une Poule de cette avidité extraordinaire, & de cette faim vorace, qui lui fait manger les œufs qu'elle couve. *Voyez ci-dessus, pour empêcher que les Poules ne mangent leurs œufs dans le present article.*

Des fractures qui arrivent aux jambes des Poules.

Si une Poule s'est rompu la jambe, il ne faut point avoir recours à l'art, mais laisser faire la nature. Il faut seulement la mettre sous la mûe, lui donner bien à manger, & n'y laisser aucun bâton sur lequel elle puisse se percher; parcequ'elle pourroit s'appuyer sur la jambe cassée, ce qui empêcheroit, ou retarderoit, beaucoup la guérison. Il faut la laisser tranquille, & empêcher que rien ne l'oblige à se donner du mouvement.

Pour préserver les Poules des puces.

Quand les Poules ont fait leurs œufs, il faut ôter la paille vieille, & en mettre de fraiche, de peur qu'il ne s'y engendre des puces & autres bêtes, qui troublent le repos des Poules. Varro.

On ne mange gueres des Poules que bouillies au pot, à moins qu'elles ne soient encore jeunes, & qu'elles peuvent encore être apprêtées, ou comme de poulardes, ou comme des chapons.

Poussins de diverses couleurs.

La Poule aura poussins de diverses couleurs, si elle couve des œufs colorés de diverse peinture; comme aussi elle engendrera poulets de couleur fort plaisante à voir, si vous la faites parier avec pigeons mâles, ou perdrix, ou faisans.

Poulets nouvellement éclos.

Les petits poulets nouvellement éclos, doivent être mis sur un crible, & parfumés de romarin à la légere, & petite fumée pour les garentir de la pepie, il ne leur faut de deux jours donner à manger; mais les mettre sous quelque Poule qui n'en a gueres, & qu'elle ne soit ni griêche, ni revêche pour les tenir chaudement pendant que les autres écloront, ou pour le mieux les mettre si-tot qu'ils sont nés après un chapon plûtôt qu'après la poule; car ils en seront mieux nourris & deffendus du hues & autre oiseau de rapine. Ajoûtez que la poule qui a les éclos, est plus prête à faire des œufs. Il est vrai qu'il faut choisir un chapon sain & puissant, le plumer sous le ventre, & l'enortier avec orties des plus fortes & piquantes, puis l'enyvrer avec pain trempé en vin, & le mettre sous un panier d'osier avec la couvée des petits, & l'y laisser quelque tems, afin qu'il les prenne en amour, si-tôt qu'il sera en liberté, il les élevera, gardera, conduira, & il en sera plus fou & plus amoureux que la propre mere, quoique la mere naturelle en soit fort soigneuse, & les retienne assez sagement sous les ailes sans les offencer.

Pour faire éclorre des poussins sans être couvés de la Poule.

Remplissez deux coussins de fiente de Poule mise en poudre fort menue, ajoutez-y des plumes de Poules molles & les plus épaisses que faire se pourra, mettez les œufs sur des coussins, tournant le plus petit de l'œuf en haut, & mettez l'autre pardessus en un lieu chaud, & les laissez ainsi deux jours sans y toucher, puis jusqu'au vingtiéme jour tournez-les tellement qu'ils soient tous couverts. Enfin le vingt-uniéme jour otez doucement hors de l'œuf les poussins que vous aurez pipés. Ce n'est pas une chose merveilleuse, vû qu'Aristote a laissé en écrit qu'à Siracuse ils couvent sous terre, & en Egypte sans aucune aide & tous seuls. On a experimenté de notre tems qu'avec un petit feu, & la chaleur de la fiente, on fait venir des poussins, mais que toutefois il s'en perd beaucoup; on y met le feu afin que la fiente ne se refroidisse pas.

De quelle maniere il les faut nourrir & les conduire.

Quand ils auront deux jours passés, il leur faut émier du pain tendre & du fromage mou, ou bien de la farine d'orge; & un peu de cresson détrempé en vin & eau, avec un peu de feuilles de porreaux hachées bien menu, & quelque peu bouillies : cela leur sert contre les catarres & la pepie.

Et depuis ce tems jusques à ce qu'ils ayent quinze jours, il faut les tenir sous la cage avec la mere, puis au bout de quinze jours les laisser troter avec la mere, & leur donner même nourriture; & si vous avez plusieurs couveresses qui ayent éclos en même-tems, donnez les petits des unes aux autres plus vieilles & usitées à les mener, ou un chapon, comme on a dit, & faites retourner les plus jeunes au coq; mais n'en donnez pas plus de vingt-cinq ou trente à conduire à la Poule; car elle n'en pourroit embrasser ni échauffer davantage, encore faut-il avoir soin que la Poule qui les conduit, ne soit saffre & brutive, qu'elle ne les blesse en grattant, & qu'elle ne les échauffe en volant, ou grimpant souvent, & n'aille en lieu où les petits ne la puissent suivre, c'est pourquoi il sera bon de ne les laisser pas aller si-tot au jardin, & qu'ils ne partent de quarante jours du couvoir.

Il faudra aussi prendre garde que les serpens ne les puissent enheler, & siffler sur eux; car cette odeur leur est si contraire qu'elle les tue généralement tous.

Le remede est de brûler souvent près de leur cage, corne de cerf, ou galbanum, ou cheveux de femme, car la fumée de tout cela les chasse.

Maniere d'apprêter les Poulets rôtis.

La façon de préparer les poulets, c'est de les plumer au sec, ou dans de l'eau chaude, & puis on les vide. Cela fait, on les larde, ou bien on les couvre de lard, ensuite on les fait rôtir, & l'on connoit qu'ils le sont suffisamment, lorsque le lard a pris couleur, on ne manque point de les tirer, de crainte que les laissant trop sécher, ils ne viennent à perdre tout leur goût. La sauce avec laquelle on les mange, est la vinaigrette, ou le verjus assaisonné de sel, & de poivre blanc.

Poulets en fricassée.

Lorsque les poulets sont un peu forts, on en met en fricassée, & voici comment. On en prend qu'on coupe par morceaux, puis on les passe à la poêle avec du lard fondu; ensuite on les met cuire avec du bon beurre dans du bouillon, ou dans de l'eau, & un verre de vin blanc, le tout assaisonné de sel, de poivre, de cerfeuil haché, & d'un paquet de ciboulettes qu'on retire; leur cuisson étant faire, on y met des jaunes d'œufs delayés avec du verjus, puis on les sert.

On peut encore lier la sauce avec de la crême: cette sauce n'a pas jamais tant d'agrément que celle qu'on fait avec les jaunes d'œufs.

Poulets à la giblotte.

Ayez de poulets, coupez-les en morceaux, mettez-les dans une terrine avec du vin, du sel, du poivre, des cloux de girofle, & un morceau de bon beurre, mêlez-y de fines herbes, & si-tôt qu'ils sont cuits servez-les tout chauds.

Poulets à l'ail.

On a des Poulets qu'on larde, ensuite on les fait rôtir, ayant auparavant observé de les avoir piqués d'ail. Etant cuits à la broche, on les sert avec une poivrade, dans laquelle on fait entrer une petite pointe d'ail: ce ragoût est excellent.

Poulets farcis.

Prenez des poulets, que vous ferez rôtir après que vous leur aurez mis dans le corps de la farce dont voici la composition, savoir du lard crud, de la moële de bœuf, des ris de veau hachés, du persil, de la ciboule, & quelques fines herbes, le tout mêlé de champignons hachés ensemble, & assaisonnés de sel, de poivre, & de clous de gérofle, observant de bien ficeler les poulets, de crainte que la farce ne tombe, & de les bien envelopper chacun d'une feuille de papier; & lorsque ces poulets sont cuits, on les sert avec un coulis de champignons, qui acheve de les rendre parfaits.

Poulets frits.

Prenez des poulets minces, coupez les par gros morceaux, faites les cuire dans de l'eau, du sel, & du poivre; tirez les, faites les tremper dans de la pâte faite avec de la farine, du vin blanc, des jaunes d'œufs; mettez les frire dans du sain-doux ou du beurre. Lorsqu'ils sont frits, tirez-les, & servez-les avec un jus de citron.

Proprietés du poulet.

Le poulet a toutes les mêmes proprietés que la Poule, excepté que sa chair n'est pas si solide, ni si nourrissante, mais elle est beaucoup plus tendre, plus légere, & plus délicate & plus succulente. Elle convient moins aux personnes qui ont un tempérament fort & robuste, & qui ont besoin d'une nourriture solide, mais elle est beaucoup plus propre aux estomacs foibles & aux malades. Il faut choisir les poulets gras, tendres & âgés seulement de trois ou quatre mois. On fait avec le poulet, un demi bouillon, qu'on appelle eau de poulet, pour les personnes qui font diette, ou qui n'ont besoin que d'un aliment plus léger, & pour les enfans qui sont nouvellement sevrés.

Consultez le mot VOLAILLE, vous y trouverez plusieurs choses qu'on a omises ici.

Secret pour faire sauter un poulet rôti dans le plat.

Prenez du vif argent, & de la poudre de calamenthe, mettez la dans une phiole de verre bien close, puis enfermez la dans le poulet tout chaud. Quand le vif argent viendra à s'échauffer, il se mettra en mouvement & fera sauter le poulet. Albert le Grand.

Animaux nuisibles aux Poules & Poulets.

Chat putois. C'est un chat sauvage, qui a le poil brun, ainsi nommé à cause de sa puanteur; il fait la guerre aux volailles, il mange leurs œufs; il habite dans les greniers, les étables & autres endroits où il y a des Poules. Il s'en trouve même dans les bois; ils rodent tout le jour, & vont à la chasse aux oiseaux, ils se mettent en embûche sur le bord des rivieres, pour prendre du poisson; ils vivent de grenouilles. On les prend comme les fouines, & on se sert des mêmes appas pour les attirer au piege qu'on leur a tendu.

Belette. C'est un petit animal sauvage, ennemi des pigeons & de la volaille, qui a le gosier blanc, le dos rouge, & le museau étroit; il y en a deux especes; l'une qui est sauvage, & l'autre domestique; c'est ce qu'on appelle proprement la fouine.

Cet animal est hardi & cruel; on l'apprivoise facilement si on lui frotte les dents avec l'ail; n'osant plus après cela mordre personne, il devient familier avec celui qui le gouverne.

La Belette est fort rusée: elle vit des rats qu'elle tire de leurs trous avec son museau; ce qui fait qu'il y en a qoi en nourrissent à la campagne poor se garentir de ces animaux; elle mange des taupes, fait la guerre aux lievres qu'elle étrangle après les avoir surpris, tout fatigués d'avoir été poursuivis.

Remede. Comme les belettes sont dangéreuses pour la volaille, on leur dresse les mêmes embûches qu'aux fouines, excepté qu'on leur met pour appas des œufs. On les chasse de l'endroit où elles sont, en y mettant de la thûe; d'autres prennent pour cela un chat rôti, qu'ils exposent dans les lieux qu'elles fréquentent, l'odeur qui en exhale les fait fuir; d'autres enfin ont une belette en vie, ils lui coupent la queue & les testicules, & la laissent ainsi aller, & on prétend qoe cela oblige les autres à quitter cette demeure.

Il y en a qui se servent d'une machine pour prendre les belettes: voici comment. On prend trois petites planches A, & celle de dessous B, longue chacune de deux ou trois pieds, larges de neuf pouces, & épaisses de neuf lignes; on les cloue ensemble comme une biere, & on ferme un des bouts avec un autre petit morceau de planche C, de même largeur & de pareille épaisseur, & dessus cette planche vous en clouerez une autre D. aussi large que les précédentes & moins longue des deux tiers: pour le reste de l'ouverture, il faut avoir une autre ais ME qui achevera de le couvrir.

Ensuite avec un vilebrequin, percez en le bord de deux côtés, & cognez-y des clous qoi entreront aux deux côtés de l'ais de dessus; ensorte qu'ils servent de tourillons ou de manieres de pivots, sur lesquels la planche se puisse hausser ou baisser aisément, & par

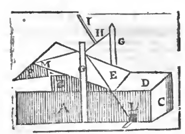
l'autre bout M vous clouerés un morceau de bois F semblable à celui de C. qui ne tiendra qu'à cette planche & non aux autres, de maniere qu'étant baissé, le tout ressemble à une boëte fermée.

Quand cette machine est faite, on a deux morceaux de bois G, longs de deux pieds, larges d'un pouce; épais d'un demi pouce, & percés un peu au dessus de G d'un trou à passer le petit doigt.

Après cela cloués les au milieu des planches des deux côtés, vis-à-vis l'un de l'autre, ayez un morceau de bois d'un pouce en quarré, taillé par les deux bouts comme un essieu, & faites le entrer à l'aise dans les deux trous, dont on vient de parler. Dans le milieu H de cet essieu, il y aura un trou & une mortaise pour y ficher un bâton I qui tombera à plomb sur l'ais qui sera mobile quand il sera baissé, afin que l'animal qui sera pris dans la machine ne puisse le lever pour en sortir.

Avant que de clouer les planches ensemble, il est bon de faire un trou au bas de celle qui est marquée A, à l'endroit L, haut de deux pouces, & large d'un demi; & à l'autre planche opposée, il faut faire un petit trou avec un vilebrequin, vis-à-vis du prémier, & presqu'au bout de la planche B, pour y passer une petite corde, & y attacher une marchette K faite d'un bâton gros comme le petit doigt, & qui se hausse & baisse librement.

A cette marchette sera une petite coche vers le bout, & au milieu on attachera l'appas en dedans le traquenard. Cet appas doit toûjours être conforme au goût de l'animal qu'on veut surprendre. Ayez une ficelle qui soit forte, attachez la à l'extrémité de la planche mouvante, au milieu de la largeur, & liés à l'autre bout un bâton long d'un pouce & demi, gros comme la moitié du doigt, fait par les deux bouts, ainsi qu'un coin à fendre du bois. De maniere que la petite planche qui est mouvante étant levée à un demi pié de haut, la ficelle soit passée pardessus l'essieu H & que le petit bâton soit d'un bout dans la coche, & de l'autre au bord du trou, & par ce moyen la machine sera tendue.



Autre moien pour garentir les Poules du renard.

Faites cuire un renard, coupez le par petits morceaux, & qu'on le donne aux Poules avec leur mangeaille, elles sont assurées contre les renards pour l'espace de deux mois; ce secret a le même effet à l'égard des canards & des oyes. Il a été experimenté en la vallée d'Anguiscé appellée Gemores, qui est en Ecosse, où il y a grande abondance de renard. Cardan.

Vous conserverez les poules du chat, si vous lui pendez au cou de la rhue sauvage. Semblablement ni le renard, ni autres bêtes ne les endommageront, & beaucoup moins encore, si vous leur donnez dans leur mangeaille, du fiel de renard, ou de chat. Africain & Democrite.

Propriétés de la Poule.

La Poule est d'un trés-bon suc; elle est pectorale, rafraîchissante, nourrissante, & tres-convenable à toutes sortes de temperamens, mais particulierement aux personnes convalescentes, dont elle rétablit les forces, en leur fortifiant l'estomac. Les jeunes Poules ont la chair plus tendre & plus succulente que les vieilles. Celles-ci ont la chair dure & de difficile digestion; elle n'est propre qu'aux personnes d'un temperament robuste, & accoûtumées à des exercices violens; elle est pourtant fort bonne à faire des bouillons, & on la prefere même à celle des jeunes, quand il s'agit de faire des bouillons, qui nourrissent & fortifient le malade.

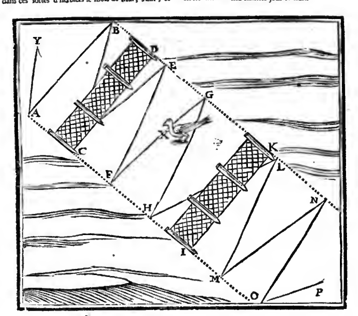
La graisse de Poule est adoucissante, émolliente. La membrane interieure du gésier aide à la digestion, arrête le vomissement & le flux de ventre, pousse les urines, & fortifie l'estomac. La dose est depuis un scrupule, jusqu'à une dragme séchée & réduite en poudre. On la prend dans un petit bouillon, ou dans du vin. On applique la Poule toute ouverte par l'estomac, & chaude sur la tête dans les maladies du cerveau, comme dans la phrenésie, le transport, l'apoplexie, & autres semblables. La fiente de la Poule est résolutive La partie blanche de cet excrément delayée dans du vin chaud, ou dans du lait est propre contre la colique. On en donne environ une cuillerée préparée de la même maniere, aux chevaux qui ont des tranchées rouges. Ce remede réüssit ordinairement. Une dragme de cette fiente prise dans du vin un peu chaud, est un remede spécifique dans la pleuresie. On soulage ceux qui sont presque suffoqués, pour avoir mangé de mauvais champignons, en leur faisant avaler de cet excrément mêlé avec de l'oximel. Il est excellent aussi pour toutes sortes de coliques; on le delaye dans de l'hypocras fait du miel & de vin.

Comment on prendra les Poules & ralles d'eau avec des halliers. Dans les prairies au long des petites rivieres, & autour des estangs, il y a des herbiers fort épais, qu'on appelle roûches, & joncs, dans lesquels les poules & ralles-d'eau se retirent & y cherchent leur pâture, il est fort facile de les prendre si vous avez des halliers tels qu'ils sont représentés dans cette figure.

La figure qui répond au discours qui suit, est à la page suivante.

Supposez que la ligne ponctuée, marquée des lettres B D E G K L, soit le bord de l'eau, & l'espace qui est entre cette ligne & l'autre côté des lettres ACFH I M O, les roûches. Piquez l'un de vos halliers d'un bout K, au bord de l'eau, & continuez au travers des herbiers jusques à la rive I, mettez un autre filet à quarante pas plus loin, piquez le d'un bout au bord de l'eau à la lettre D, & le reste tout au travers des herbiers, jusqu'à C, puis allez au loin de côté & d'autre, marchant & traversant les herbiers, par exemple, commencez à la lettre P, & marchez comme le montre la ligne vers O, de là à la lettre N, de N, à la lettre M, & après à L, & quand vous ferez au premier hallier, ôtez en ce qui sera pris, & continuez de marcher de la même façon jusques à l'autre filet, après quoi faites le tour bien loin vers Y, & marchez à travers des roûches, comme vous avez fait de l'autre côté. S'il y a quelque oiseau dans les joncs, il ne les quittera point, & ne fera que courir devant vous, de sorte qu'en fuiant, tout ce qui est dans les herbiers, se prend aux halliers. Cette chasse est infaillible, quand on est assûré qu'il y a des Poules ou ralles.

d'eau, & même des ralles de genêt, qui se retirent dans ces sortes d'herbiers le mois de Mai, Juin, & Juillet, & pour y faire leurs petits. Quand il y en a, on les entend assez chanter jour & nuit.



Poule de Numidie. C'est une grande curiosité de nourrir des faisans, que Columelle nomme Poule de Numidie, mais celui qui le peut faire en a le plaisir & le profit, il faut une personne qui ne fasse gueres autre chose, car cet oiseau coûte beaucoup à entretenir, veut avoir son toit à part, haut, élevé & adossé contre la clôture de la cour, & en long, & que les augeres soient en l'air & où le soleil donne. Il faut que chaque oiseau ait le sien, & qu'il n'y ait qu'une porte à leur étable pour avoir la commodité de le nettoyer, & donner à manger, le surplus sera tout au jour par devant, & fermé des lattes bien drues & d'ais de fente, environ la hauteur d'une toise par le bas, & bien couvert par dessus.

POULE-DINDE. *Coffre à avoine.* Celui qui nous apporta cet oiseau en France de l'Amerique nouvellement découverte par les Espagnols & Portugais, soit que nous l'appellions coq ou paon d'Inde, nous a plûtôt enrichi de gueule que de profit; car c'est un vrai coffre à avoine, un gouffre de mangeaille, où l'on ne peut prendre aucun plaisir, mais plûtôt du bruit & de la fureur, quant aux grands, ou d'un continuel piolement, quant aux petits. Outre que l'un & l'autre sont sales & hideux à voir, à cause de leur difformité de tête, car le mâle n'a point de crête élevée comme nos coqs, mais au lieu de crête, il a une carnosité rouge; & sous le menton un palais gros & long qui s'enfle, & qui prend diverses couleurs, quand il entre en furie. *Voyez* DINDE, & VOLAILLE.

Pour engraisser les Poules d'Inde.

Mettez les coqs ou Poules d'Inde dans des mûes, composez une pâte, avec de l'ortie, du son & des œufs durs, séparez la en masses grosses comme de petites noix, faites leur avaler de ces masses trois fois le jour.

Maniere d'apprêter les poulets d'Inde.

Ils s'apprêtent de bien de manieres: on les fait rôtir, on les sert avec une sauce-robert, on les mange à la daube, & ils sont pour lors accommodés comme les chapons, ou bien on les sert en pâtés.

POULIE. C'est une machine, qui sert à élever des fardeaux: elle est composée d'une roue, d'un goujon & d'une chape. La roue a quelque épaisseur; on pratique dans sa circonférence un canal qui reçoit la corde. Le goujon est une piece, qui traverse la roue dans le centre sur lequel elle tourne; la chape est une autre piece, qui embrasse la roue, qui est aussi traversée par le goujon, & qui sert à suspendre la poulie.

POULIOT, en latin *Pulegium.*

Description. C'est une plante qui ne s'éleve pas fort haut au dessus de la terre. Ses tiges sont minces & frêles, de la hauteur d'un pan. Ses feuilles sont presque rondes, comme celles de la marjolaine, quoiqu'un peu plus grandes, & d'un verd brun. Les fleurs de celui des jardins sont rouges, celles du champêtre sont blanches; elles sortent le long de la tige avec les feuilles. Sa racine est mince, chevelue, & repandue sur terre.

Lieu. Il aime les lieux humides. Il fleurit en Juin & Août.

Propriétés. Le Pouliot est odoriferant, d'un goût âcre & amer; il attenue, échauffe, & mûrit. Sa décoction avec du miel & de l'aloës, purge l'humeur mélan-

mélancolique & les flegmes des poûmons, appaise les douleurs du ventre, des intestins & de la matrice, chasse les venins des serpens, & guérit les ulceres en s'en lavant la bouche. L'eau distillée & le suc éclaircissent la vûe, & guérissent la demangeaison : elles dissipent les humeurs grossieres de la poitrine, provoquent les mois, l'arrierefaix, les vents, l'urine & l'enfant.

On fait bouillir le Pouliot dans le vin blanc, pour les fleurs blanches, & les pâles couleurs. On prend le Pouliot en infusion comme le thé. Il facilite le crachement, soulage les asthmatiques, & calme la toux invétérée. Une cuillerée de suc de Pouliot appaise la toux convulsive des enfans. Ce même suc instillé dans les yeux, les éclaircit; il sert aussi à les laver exterieurement & à dissiper la chassie.

POULS. C'est un mouvement des arteres causé par le ressort de leurs tuniques, qui se retablissent dans leur état naturel, lorsqu'elles ont été dilatées par le sang, qui y entre à chaque battement du cœur.

Le mouvement des arteres aussi bien que celui du cœur est double, l'un est appellé diastole & l'autre systole qui signifie contraction.

Le Pouls est un des symptomes qui servent à faire connoître la fievre.

POUMON. Les Poûmons sont destinés à recevoir l'air, qui se joignant au sang, lui communique une couleur rouge, & le rend plus propre à la circulation.

Leur respiration est double, l'une attire l'air qui est frais, & l'autre renvoye celui qui est échauffé, ils servent encore d'instrument à la voix.

Ils sont situés au milieu de la poitrine, & sont composés de cinq lobes, trois au coté droit, & deux au gauche, séparés par une double membrane qui vient de la pleure appellée mediastin; ils sont d'une figure semblable à celle d'un pié de bœuf, de couleur entre rouge & blanc, & d'une substance charnue, & baveuse, molle, & spongieuse.

On remarque aux Poûmons deux vaisseaux considérables, savoir l'artere du Poûmon, que les Anciens ont nommée veine arterielle, qui apporte le sang du ventricule droit au cœur; & la veine du poûmon, à qui les Anciens ont donné le nom d'artere veneuse, qui sert de canal au sang pour entrer dans le ventricule gauche du cœur. L'âpre artere ou la trachée artere est le conduit de l'air, qui est attaché à la racine de langue & qui se termine à la substance des Poûmons.

Les Poûmons sont sujets naturellement & par accident à la phtisie, ou à l'asthme, ou à l'inflammation, ou au crachement de sang, ou à la pleuresie, ou à l'empieme.

POUMONIQUE, *ou mieux* PULMONIQUE. Un Pulmonique abandonné a été guéri dans trois mois, ayant porté une serviette en quatre doubles sur l'estomac, attachée par derriere. Le remede ne manque point, & l'on en voit l'effet en peu de tems, l'estomac qui ne peut digérer, est bientôt remis en portant une serviette; lorsqu'elle est mouillée de la sueur, il la faut tirer, la sécher, puis la remettre.

Remede pour les Pulmoniques.

Il faut user si long-tems que l'on voudra de tablettes faites avec de la fleur de souphre.

Autre. Pour le même prenez tous les matins pendant quatre ou cinq mois de la décoction des herbes vulneraires qui se cueillent en Suisse; il en faut une petite pincée dans un pot de pinte ou chopine.

Pour l'enflure, & même pour les Poûmons; prenez onze écrevisses en vie que vous pilerez bien dans un mortier jusques à ce qu'elles soient toutes en bouillie, puis mettez les sur un linge bien blanc pour les passer; jettés par dessus deux pintes de vin blanc pour les faire mieux couler, mettés la colature dans un pot en infusion pendant vingt-quatre heures, puis prenés en tous les matins à jeun deux travers de doigt jusqu'à ce que vous trouviés du soulagement.

Remede excellent pour le Poûmon contre la toux, & la courte haleine.

Prenez raisins de damas, jujubes, pruneaux de S. Antonin sans pepins ni noyaux, de chacun deux onces, trois figues grasses, trois dattes; mettez le tout dans un coquemar de terre de deux pintes d'eau, faites bouillir le tout jusqu'à la consomption de moitié; puis mettez dans le coquemar les quatre capillaires, & fleurs de pas d'âne, de chacun une poignée, faisant reduire le bouillon à une chopine, passez le tout, & à la colature ajoûtés sucre candi, diafenic, sucre commun, de chacun quatre onces; faites un sirop peu cuit. La dose est une cuillerée le soir & autant le matin; si vous êtes pressé de la toux, faites tremper tout le jour un bâton de reglisse, & succez le en tirant de long.

Autre remede très-bon & éprouvé.

Ayez une genisse, ou une vache noire; mêlez parmi sa pâture de pas-d'âne, de la pimprenelle & de la scabieuse. Distillez la fiente qu'elle fera, vous aurez une eau fort belle, & qui n'aura aucune mauvaise odeur. Prenez en un bon demi verre tous les matins à jeun, & autant deux heures avant que de souper; continuez le remede pendant trois semaines ou un mois, vous vous en trouverez parfaitement bien.

Autre remede excellent pour la toux, & le mal de poitrine.

Faites fondre une livre de meilleur miel, dans un pot de terre vernissé. Le miel étant fondu, tirez le pot du feu, & ajoûtez pour deux ou trois sous de fleurs de souphre, autant de reglisse en poudre, autant d'aunée, & autant d'eau rose; remuez bien le tout avec une spatule de bois, afin de l'incorporer; puis vous garderez cette composition dans un vaisseau de verre, ou de fayance, pour le besoin. La dose est de la grosseur d'une noix, qu'il faut laisser fondre doucement dans sa bouche. On en prend le matin à jeun & le soir un peu avant que de se mettre au lit, & toutes les fois qu'on se sent incommodé de la toux.

Eau très-salutaire dans les maladies du Poûmon.

Delayez douze jaunes d'œufs frais bien battus, dans trois chopines de lait & une pinte de bon vin rouge, puis mettez-y du pain blanc, autant qu'il en faut pour imbiber tout le vin, ajoûtez-y des fleurs de primula veris, & distilez le tout à l'alembic. Vous aurez une eau excellente dont vous userez pendant un mois tous les matins à jeun, & le soir avant de vous coucher. La dose est d'une cuillerée dans un demi-bouillon de mouton, ou de volaille, ou dans de l'eau de poulet.

Emplâtre pour les Poûmons, & l'estomac, qui dure dix jours en sa bonté.

Prenez de l'aloës deux dragmes, de la rhûe un peu froissée trois ou quatre poignées, de l'eau commune sept ou huit écuellées. Faites cuire le tout dans un pot de terre plombé, jusqu'à la consomption, que sa liqueur puisse abreuver une serviette, après cela passez & coulez dans un linge, & trempez dans la colature une serviette, de sorte qu'elle en soit par tout empreinte,

puis pliez cette serviette en quatre, & laissés la secher à l'ombre.

POUPELAIN. C'est une sorte de patisserie délicate.

Maniere de faire le Poupelain.

Prenés gros comme le poing, ou environ, de fromage à petits choux, ce sont des fromages non écremés qui sont faits du jour même; mettez ce fromage dans une écuelle, & delaiez le bien, y ajoûtant quelques pincées de fleur de farine, un peu de sel écrasé; puis il faudra delaier toutes ces choses ensemble avec la gache de bois.

Lorsque cet appareil sera prêt, vous le remettrez sur du papier, graissé de beurre; étendés le en forme de gâteau, & lui donnés environ l'épaisseur d'un travers de doigt, puis vous le mettrez au four, il faut que l'atre du four soit chaud. Cette piece de four sera cuite dans une demi-heure, il faudra la retirer, l'ouvrir en deux pour séparer les deux croutes entieres, l'une d'avec l'autre, puis vous les mettrés séparément l'une après l'autre dans un bassin ou autre vaisseau commode, dans lequel il y a une quantité suffisante de bon beurre fondu & non salé: ce beurre doit être rafiné. Il faut plonger la croute de dessous la prémiere, un peu après la retirer, & la laisser égoûter, puis il faudra plonger dans le même beurre la croute de dessus du Poupelain.

Lorsque ces deux croutes seront égoûtées, il faudra les bien poudrer de sucre dessus & dessous, & les arroser par dedans avec un peu d'eau rose. Vous pouvez aussi garnir le dedans de la croute de dessus qu'il faudra bien sucrer, puis vous remettrés le Poupelain jusqu'à ce que vous désiriés le manger.

POURCEAUX *gras*. Les Pourceaux s'engraissent avec le son de froment, avec la balayeure des granges, & avec le froment. Quant à l'orge non seulement elle les engraisse, mais aussi elle les rend fort fertiles en génération.

Les Pourceaux ne sont poins frappés de contagion pestilente, ou bien si par cas fortuit ils en étoient frappés, ils seront guéris, en jettant des racines de l'herbe appellée *Asphodelus* ou *Afrodilis* dans l'endroit, où ils boivent, ou bien où ils ont coûtume de se veautrer souvent.

Si vous donnés à manger aux Pourceaux neuf cancres de fleuve, (c'est le même qu'écrevisses de riviere) ils ne prendront aucune maladie.

Quand ils sont malades, on le connoit en leur arrachant quelques poils dessus le cou, que si ce poil est net, c'est signe assûré de santé; que s'il est sanglant ou s'il y a de la sanie épaisse à l'entour, les Pourceaux sont malades. C'est pourquoi Democrite physicien commande de mêler trois mines de racine d'Afrodile médiocrement pilées au manger de chaque Pourceau, promettant qu'en l'espace de sept jours ils seront guéris. S'ils ont la fievre il leur faudra tirer du sang de la queue; s'ils ont les orles ou autrement glandes, il leur en faudra tirer des épaules. Que s'ils ont quelque maladie inconnue, il les faudra enfermer un jour & une nuit sans boire ni manger. Cependant on doit mettre des racines de concombre sauvage pilées dans de l'eau, l'espace d'un jour & d'une nuit & la leur donner à boire le lendemain; & en ayant bû assés abondamment, ils vomiront bien-tôt après la cause de leur maladie, & considerant que c'est un animal fort gourmand, & communement sujet à la maladie de ratelle, il faudra mettre en son boire des charbons de tamaris allumés; & même le vin versé sur la braise de bruyere, & bû en guérit les hommes: dequoi Democrite nous donne évident témoignage. Le même Democrite promet médecine à la ratelle de l'homme, si vous éteignés en l'eau un fer enflammé, puis mêlés eau avec vinaigre, & la donnés à boire à celui qui se sent malade de ce mal, & quand les Pourceaux seront mordus par les reptilles, ils seront guéris par les mêmes remedes qu'il vous a enseignés pour les grandes bêtes. Didymus.

Pour guerir la ladrerie des Pourceaux.

Prenés un peu d'antimoine mineral en poudre que vous envelopperés dans un linge, & mettrés infuser dans une lessive faite de vigne blanche pendant vingt-quatre heures, y ajoûtant une pincée de sel de Saturne, puis il en faut faire boire à l'animal malade un verre plein mêlé dans du son pendant huit ou neuf jours, il guérira.

De toutes bêtes de nourriture, la plus gourmande, la plus sale & la plus dommageable, c'est le Pourceau, qui cependant nous est en singuliere recommandation pour la délicatesse de sa chair, quand elle est de lait & encore jeune. Consultez les articles de COCHON & de PORC.

POURPIER, en latin *portulaca*. C'est une plante dont on fait deux especes, l'une est le sauvage, & l'autre est le cultivé.

Description du Pourpier sauvage. Il est semblable au cultivé, si ce n'est qu'il rampe par terre, & qu'il est plus petit dans toutes ses parties.

Lieu. Il croît de lui-même dans les jardins & dans les champs. Il fleurit en Juin jusques en Septembre.

Proprietés. Il est bon contre toutes les intemperies chaudes, comme aux inflammations de l'estomac, du foye, des reins, de l'urine; aux pertes de sang, à la toux séche, aux gonorrhées, aux chaleurs veneriennes, & aux fievres chaudes. Le suc & la graine sont bons aux enfans, pour les guérir des vers & de la fievre, l'eau distillée produit les mêmes effets.

Le Pourpier surpasse en qualité la laitue; il posséde non seulement toutes celles qu'elle a, mais il est encore propre aux érésipeles, aux douleurs de la vessie, aux chaleurs des reins, reprime les appetits de luxure, tempere l'ardeur des fievres, & appliqué sur les playes qui engendrent la gangrene, il l'empêche. Si on le mâche, il guérit les ulceres de la bouche, l'enflure des gencives, la douleur des dents agacées pour avoir mangé des fruits verds, raffermit la voix, & desaltere. Sa graine donnée avec du miel, soulage ceux qui ont la courte haleine. Si on porte une de ses racines des plus grosses pendue au cou, elle empêche que la luette ne tombe. Le Pourpier donné en décoction de lavement est bon à la dissenterie. Un demi verre de son jus avec un peu de sucre arrête le crachement de sang, & le flux excessif des femmes.

Le Pourpier mangé guérit l'âpreté des dents, & empêche le crachement de sang, & éteint l'ardeur des reins, encore que cet herbe soit difficile à digérer & de peu de nourriture; appliqué sur le front, il appaise les douleurs de tête, mis sur le nombril il fait mourir les vers des enfans; la décoction de ses feuilles, ou de sa semence, ou l'eau qui en est distillée, est un souverain remede contre la dissenterie & les vers des enfans, la dose est depuis deux onces, jusqu'à quatre. Une feuille de Pourpier appaise la soif. Le cataplâme fait de Pourpier, & de farine d'orge, appliqué sur le foye & le flanc, est trés-bon contre les fievres.

Outre toutes ces proprietés, le Pourpier appliqué avec de la farine d'orge aux temples sert à la douleur de tête, à la frenesie, & aux inflammations des yeux; ce remede est aussi bon aux ardeurs de l'estomac, au feu de Saint Antoine, & aux douleurs de la Vessie. Le

Pourpier est aussi bon aux érésipeles, quand on l'applique avec de l'huile rosat aux temples & au pouls, il fait dormir. L'eau bûe a le même effet. Les feuilles mâchées guérissent les ulceres de la bouche, & affermissent les dents ébranlées; étant tenues sous la langue, elles ôtent la soif. Quoique le Pourpier fasse dormir ceux qui ont l'estomac chaud, il n'est pas sain à ceux qui l'ont froid ou foible, s'ils en mangent beaucoup.

Culture du Pourpier. C'est une des plus jolies plantes du potager, dont le principal usage est pour les salades, & pour les potages; on en distingue deux especes, le verd & le doré; celui-ci est plus agréable à la vûe, & plus délicat à élever, ensorte que dans les tems froids, on a peine à le faire venir même sur couche, & sous cloche; car pour la pleine terre, il ne réussit guere que vers le mi-Mai, & encore faut-il que la terre soit bonne, douce, & fort meuble, & que le tems soit assez beau. Ainsi pour les prémiers Pourpiers, qu'on ne doit commencer de semer sur couche que vers le mi-Mai, il ne faut user que du verd, attendu que le jeune fond, dès qu'il est levé, à moins que la saison ne soit un peu avancée, & le soleil un peu chaud, c'est-à-dire vers la fin d'Avril; on le seme d'ordinaire fort dru, parceque sa graine est si menue qu'on ne sauroit le semer clair. Quand on en seme sur couche, soit quand il fait froid; & que par conséquent les cloches, ou les chassis sont nécessaires, soit quand le tems commence à être doux, on se contente de battre le terreau avec la main, ou avec le dos de la pele. Mais quand on seme en pleine terre, qui doit avoir été bien préparée pour cela, on la herse cinq ou six fois avec la fourche de fer, pour faire entrer la graine dans la terre.

Tant le verd, que le doré ne se multiplie que de graine qui est noire, extraordinairement menue & d'un rond à demi plat. Pour élever de cette graine, il faut replanter des pieds de Pourpier à la fin de Mai; & les replanter à un bon pié l'un de l'autre, peu de tems après il est monté & fleuri, & dès qu'on apperçoit que quelqu'une de coques s'ouvrant fait voir de la graine noire, il faut couper tous les montans, les mettre quelques jours au soleil, pour achever de faire mûrir toute la graine, ensuite on la bat, & on la vane. Il faut être soigneux de replanter les especes à part, pour ne s'y pas tromper quand on en doit semer. Les gros cottons de ce Pourpier montés en graine servent à faire confire dans du sel, & du vinaigre, afin d'être employés en salades d'hiver.

Maniere d'apprêter le Pourpier.

Outre les salades qu'on fait du Pourpier, on en mange encore de fricassé; & pour y réussir, on en prend qu'on coupe mince, puis qu'on passe à la poêle avec de bon beurre, après qu'il a rendu son eau. Cela fait, on l'assaisonne de sel & de poivre, ensuite on y met du lait, ou de la crême qui est meilleure; & sitôt qu'il est cuit, on lie la sauce avec des jaunes d'œufs, ou avec de la farine, pour le servir chaudement.

Pour confire le Pourpier.

Choisissez le plus petit sur l'arriere saison, coupez le en plusieurs petits morceaux, que vous saupoudrerez avec bien du sel, & des cloux de gérofle grossierement concassés. Mettez les ensuite dans un pot de terre plombé, faisant une couche de sel, puis une couche de Pourpier, le prémier & le dernier lit doivent être de sel. Remplissez enfin le pot de bon vinaigre, & tenez le bien bouché. Quand vous voudrez en tirer pour manger, servez-vous d'une cuiller de bois, & prenez garde de tremper les doigts dans le vinaigre.

POURPRE. C'est une maladie causée par une matiere crûe, qui n'ayant pû être digérée, s'est fomentée dans les veines, aidé d'un air contagieux, qui ayant excité un bouillonnement général, en a chassé dehors ces taches, qui étant d'une couleur pourprée leur en fait porter le nom.

Plusieurs Médecins le prennent pour symptome, & pour crise de quelque fievre maligne ou pestilencielle; d'autant qu'il ne paroît ordinairement que le quatriéme ou le cinquiéme jour. D'autres sont persuadés qu'il est symptome d'une maladie primitive. On renvoye cette dispute pour être décidée aux Ecoles.

Le Pourpre peut aussi arriver aux petits enfans par un sang extrémement agité, & aux femmes, & aux filles qui ne sont pas reglées, & sans qu'un air, ni aucune malignité considerable y contribuent. Le Pourpre de même que la petite verole, rougeole & autres maladies contagieuses, ou épidémiques se peuvent communiquer plûtôt aux personnes qui ont quelque rapport à l'âge, au sang & temperament qu'à d'autres.

Les signes qui précedent le Pourpre & les fievres pourprées sont peu différens de ceux de la petite verole & de la rougeole. L'on observe seulement que le pouls est plus caché & plus rare, que les urines sont par fois naturelles, par fois épaisses ou troubles, que le sang sort par le nés, & que l'haleine est fort mauvaise.

Si le Pourpre paroît aux jours de crise, plus les taches seront en grand nombre, moins il y a à craindre, mais si au contraire les marques sortent en petit nombre, d'une couleur noire, ou livide, & hors de crise, il est mortel. Les urines & les sueurs sont des pronostiques très-certains dans le Pourpre; cependant celles qui sont bien digérées, & au milieu desquelles paroît un flegme blanc qui semble s'augmenter & descendre au fond du verre de jour à autre, sont d'un très-bon usage.

Quant aux sueurs, pourvû qu'elles soient fréquentes, qu'elles durent depuis le commencement jusqu'à la fin de la maladie, & que l'on ne s'en trouve pas plus affoibli, elles seront de meilleure augure, que celles qui excederont, & qui ne feront point cesser les plus fâcheux simptomes.

Il sera encore bon que le ventre ne soit, ni trop lâche, ni trop serré, l'un marqueroit la foiblesse, & l'autre la longueur de la maladie, ce qui pourroit causer l'onziéme, ou la quatorziéme la létargie, ou la phrénesie, ou d'autres fâcheux accidens. C'est un très-bon signe que d'éternuer dans le Pourpre. Le dormir appaise le transport du cerveau; mais il est mauvais, lorsqu'il arrive de fréquens hoquets, que l'on tressaillit, que les mains tremblent, que la langue beguaye, quo l'on devient sourd, & que l'appétit se pert; pour traiter le Pourpre, l'on aura recours aux remedes de la petite verole, & de la rougeole. Voyez encore ce qu'on dit dans l'article de la PESTE.

POUSSE d'un arbre. C'est le jet de l'arbre. On dit: *un tel arbre fait une belle Pousse, une chetive Pousse*; c'est-à-dire, un beau jet, un vilain jet, un chetif jet.

POUSSER. On dit que les arbres poussent, c'est-à-dire que dans le printems les arbres commencent à produire de nouveaux jets à la tête, & de nouvelles racines en terre, d'où vient qu'on dit que les arbres sur frane poussent en pivot, c'est-à-dire, qu'ils pivotent, & que les arbres sur coignassier poussent leurs racines entre deux terres.

POUX. Les Poux ne s'engendrent pas seulement à la tête, mais encore à la barbe, aux aisselles, au cuir, à la chair & aux habits, si bien que l'on en distingue de quatre sortes, qui sont engendrés par une humidité fort corrompue, que la nature renvoye au cuir,

La maniere de vivre y contribue beaucoup, qui est de manger des choses gluantes & visqueuses, particulierement des figues, des raisins, des jujubes & des pommes, de ne pas changer de linge & d'habit, de coucher dans des lits mal propres & de hanter de gens qui en sont remplis.

Les Poux qui sont entre cuir & chair causent une démangeaison extrême, qui excite à se grater en telle sorte qu'on en devient galeux, & souvent lepreux.

Cette maladie arrive aussi bien aux riches qu'aux pauvres, par leur intempérance, & leur vie déreglée, lesquels pour s'en délivrer changeront de conduite, se feront saigner deux à trois fois, se purgeront autant qu'il en sera besoin, ensuite se frotteront de la pommade suivante.

Pommade contre les Poux. Prenez du suc de scabieuse demi once, de la poudre d'ellébore blanc, une dragme & demi, une once de thérébentine avec autant de graisse de porc.

S'ils ne veulent point s'en servir, ils se bassineront sept ou huit jours de suite tout le corps avec du vinaigre, & du jus d'oignons & d'esquille un peu dégourdis.

Ceux qui seront sujets aux autres sortes de Poux, prendront de la décoction de tamarins,& s'en laveront la tête, ou la frotteront avec de l'ail broyé dans du vinaigre, ou la bassineront avec de la décoction d'ellébore blanc, ou y mettront de la poudre de staphisaigre, des feuilles d'hysoppe broyées avec de l'huile, ou la laveront avec de l'eau dans laquelle on aura fait tremper de l'alun, ou avec de la décoction de poirée, ou de bette ; il y en a qui se servent d'argent vif mêlé avec de la thérébentine & de la graisse de porc, mais il est à craindre à moins que ce ne soit aux habits. De la haye.

Autre remede contre les Poux.

Prenez du savon de Venise jusques à ce qu'il y en ait assez, avec lequel mêlez de l'argent vif mortifié, broyez les ensemble, tant qu'ils ayent pris forme d'onguent, duquel vous oindrez les parties où sont les Poux & incontinent ils mourront tous.

Autre. Il faut prendre des fleurs de passe-velours,& les faire cuire en lessive, de laquelle vous laverez la tête de celui qui a des Poux, elle les fera mourir, & ôtera les surfures & peaux mortes qui y viennent.

Autre. Pour faire mourir les Poux, frottez-vous de jus de genêt, mêlé avec huile de rave, ou de geniévre, ou avec décoction de staphisaigre, ou bien faites bouillir dans un pot de terre plombé, partie égale d'oliban & de lard, réduisez les en consistance d'onguent, passez le tout par un tamis; reservez ce mélange pour en frotter la tête, ou les endroits où sont les Poux.

La semence, ou graine de staphisaigre, le souphre, les racines de patience, & d'enula campana, le mercure & le verdet, ou verd de gris, sont des remedes contre les Poux.

PRÉ

PRÉ. *Voyez* PRÉS.

PRÉCEPTEUR. Les parens doivent choisir pour Precepteurs de leurs enfans, des personnes aussi récommandables par la sagesse & par la vertu que par le savoir. Il est même toujours plus à propos de préferer un homme vertueux à un plus savant, qui ne sera point honnête Homme.

Devoir d'un Précepteur à l'égard de son écolier.

Il doit lui faire dire son sentiment sur toutes les choses qui se présentent, & reveiller ainsi son esprit par des questions fréquentes. Par ce moyen non seulement il lui donnera la liberté de s'éclaircir de tout ce qu'il voudra,mais aussi il lui en inspirera le desir. Si on ne fait point parler l'écolier, ou qu'on ne lui demande point son sentiment, il ne fait que prêter l'oreille à ce qu'on lui dit, & il ne se pique point de le comprendre, parce qu'il ne croit pas être obligé d'en rendre compte. Ce n'est pas assez de lui faire dire son sentiment, il faut encore lui en demander la raison, afin qu'il soit appliqué à ce qu'il doit dire. Il faut même, pour l'encourager à bien faire, approuver son jugement, ou du moins louer l'essai qu'il a fait de bien juger.

Par exemple, ce n'est point assez qu'un enfant recite, comme une histoire, la mort de Caton, qui s'est tué à Utique pour ne point tomber entre les mains de Cesar ; il faut encore qu'il fasse le procès à ce Romain, & qu'il examine s'il a bien ou mal fait en se tuant.

II. Il doit l'exciter à une honnête curiosité de savoir toutes choses, afin qu'il puisse profiter de tout ; mais il doit particulierement prendre garde de ne le pas laisser seul à rever. Car comme un enfant n'est pas capable de penser quelque chose de grand, il s'occuperoit infailliblement de quelque bagatelle.

III. Il doit tâcher de lui rendre l'esprit aussi universel qu'il est possible, en lui faisant concevoir les diverses opinions, qui ont partagé & qui partagent encore les esprits sur toutes les matieres, dont on parle, parcequ'il apprendra ainsi à ne s'étonner de rien, & quoi qu'il arrive il trouvera qu'il n'y a rien de nouveau, & que la condition des hommes est capable de choses plus extraordinaires que celles qu'il voit.

IV. Il doit lui apprendre à ne rien croire par autorité, mais à examiner toutes choses par la raison, j'entens parler de celles qui sont sujettes à la lumiere naturelle, & non pas de celles qui dépendent de la revelation divine.

V. Il doit lui défendre de mentir, de se mettre en colere, & d'être opiniâtre ; pour cet effet il doit faire ensorte que l'enfant ne gagne rien par la colere, par les larmes, ou par le depit ; afin qu'il apprenne par là que les artifices ne servent de rien pour obtenir ce qu'il désire.

VI. Il doit lui apprendre les principes généraux de la Morale naturelle, civile & chrétienne, & lui faire connoitre le fond de tous ses devoirs, afin qu'il puisse les remplir, non par la crainte des peines, mais par le seul motif de l'honnêteté.

VII. Enfin il doit l'instruire à craindre & à reverer Dieu, & à ne parler jamais qu'avec respect & soumission de sa puissance, de son éternité, de sa sagesse, de sa providence, de sa volonté & de ses autres attributs : sur-tout à ne disputer jamais des mysteres de la religion ; mais à croire simplement, & à observer ce que l'Eglise ordonne de croire ou de faire sur chaque sujet que Dieu a revelé. Voyez encore ce qu'on a dit sous le nom de GOUVERNEUR, ou *Education de la Jeunesse.*

PRÉCIPITER. C'est séparer une matiere qu'on fait dissoudre, afin qu'elle tombe au fond.

PRÉDICATEURS. *Pour s'acquiter de leurs devoirs* : I. Ils feront attention, s'ils ont pour unique motif la gloire de Dieu & le salut des ames, ou au contraire s'ils ne profanent point la parole de Dieu, en la faisant servir à leur passion, s'ils ne prêchent point dans l'espérance d'une retribution pécuniaire, pour se faire estimer, pour se procurer quelque Benéfice, quelque Abbaye, ou quelque Evêché, ou enfin parcequ'ils y prennent plaisir, & qu'ils se satisfont en discourant.

II. S'ils ont la capacité, la doctrine, & les vertus nécessaires pour un si saint emploi.

III. S'ils ne se sont pas trop hâtés de prêcher, en s'y portant d'eux-mêmes, non seulement avant que d'avoir au moins l'ordre de Diacre, mais avant que d'avoir eû encore assez de soin de se remplir de la science des saints, & de s'appliquer à eux-mêmes les vérités qu'ils prêchent aux autres.

IV. S'ils n'avancent rien qui ne soit fondé sur l'autorité de l'Ecriture & sur le témoignage des saints Peres.

V. S'ils s'appliquent à la connoissance de la tradition Apostolique.

VI. S'ils ont quelque connoissance des anciens canons de l'Eglise, & des decrets des souverains Pontifes.

VII. S'ils se sont occupés à l'étude de la Théologie.

VIII. S'ils savent les préceptes & les exercices de la Théologie Mistique, qui traittent des régles de la vie spirituelle, & s'ils s'appliquent à purifier leurs affections & à reformer leur intérieur.

IX. S'ils s'adonnent aux saintes Meditations & à l'exercice de l'Oraison.

X. S'ils sont instruits dans la pure Morale de l'Evangile, & des vertus de chaque état, & s'ils ne craignent point de prêcher autrement contre les vices publics & scandaleux.

XI. S'ils s'examinent diligemment & s'ils veillent soigneusement sur eux-mêmes, de peur qu'ils ne s'élevent dans le fond de leur cœur de ce qu'ils prêchent la verité, & si leurs actions s'accordent avec leurs paroles.

XII. S'ils ont de la jalousie contre d'autres Prédicateurs, de ce qu'ils sont plus estimés & suivis qu'eux.

XIII. S'ils tâchent directement ou indirectement d'ôter ou diminuer la réputation des autres Predicateurs.

XIV. S'ils s'étudient à dire plûtôt de belles paroles, à feindre des histoires, & à faire des contes profanes & ridicules, qu'à prêcher ce qui est utile au salut des ames, & à persuader les verités chrétiennes.

XV. S'ils citent les Auteurs profanes, les poëtes, & les loix des payens sans nécessité.

XVI. S'ils flatent, & tâchent de plaire à leurs auditeurs en leur déguisant ou cachant les verités qu'ils sont obligés de leur enseigner, & qui condamnent leurs vices.

XVII. S'ils ont appris à leurs Auditeurs combien grand est l'abus d'employer sans aucune nécessité dans le discours ordinaire, & les entretiens familiers, le signe de la Croix, le saint nom de Jesus, celui de la Vierge, ou de quelque saint, ce qui est très-commun aux personnes de pieté qui mettent même une partie de leur devotion de se servir si inutilement de ce signe, & de ces noms qu'on ne devroit prononcer qu'avec tremblement, & les genoux en terre, ce qui, par conséquent est une grande irreverence, & un grand manque de respect.

XVIII. S'ils prêchent des erreurs, ou soutiennent des hérésies.

XIX. S'ils se servent de la chaire pour parler avec esprit de contention, de vengeance ou d'invective contre des personnes.

XX. S'ils prêchent sans la permission des Evêques des lieux, qui ont droit de la donner : ce qui est expressément deffendu par les Conciles, & particulierement par celui de Trente qui deffend même aux réguliers de l'entreprendre dans les Eglises de leur Ordre.

XXI. S'ils ont refusé de montrer aux Curés des Paroisses où ils prêchent, la permission qu'ils ont reçûe de l'Evêque d'exercer le ministere, & s'ils ont voulu prêcher à la place des Curés, qui prétendent instruire leur Peuple par eux-mêmes, ce qui est deffendu, puisque les Prédicateurs ne sont envoyés par les Evêques que pour aider les Curés, non pas pour les empêcher de faire eux-mêmes leur devoir.

PRENDRE *le vent.* Terme de chasse. C'est mener les chiens courans, quand vous prenez les devans d'une bête.

C'est aussi faire une course à bon vent, pour y mettre les levriers ; ensorte que le vent vienne du côté du bois où sera détournée la bête.

C'est encore quand un limier ou un chien courant, a le vent d'une bête, & qu'il va la lancer au vent.

PRENDRE *les devans.* Terme de chasse. C'est quand on a perdu les voies d'une bête, & que l'on fait un grand tour, pour en rencontrer d'autres.

C'est aussi quand le Veneur a rembuché une bête, qu'il en prend les devans avec son limier, pour la détourner, & être assûré qu'elle demeure.

PRENDRE, ou plûtôt *reprendre.* C'est un terme qui se dit d'un arbre nouveau planté. On dit, *un arbre est repris*, c'est-à-dire, qu'il commence à faire de bonnes racines.

PRENDRE CHAIR. C'est quand le fruit commence à grossir : on dit qu'il prend chair.

PRÉPARATION. C'est une opération que l'on fait, pour rendre les différens ingrediens propres à être mis en œuvre, dans les remedes de la Médecine.

	Crapaux.		Crapaux.
	Vers de terre.		Vers de terre.
	Cloporte.		Cloporte.
	Pierre ponce.		Pierre ponce.
	Gomme lacque.		Gomme Lacque.
	Scammonée.		Scammonée.
	Thérébentine.		Thérébentine.
Préparation de	Cristal.	Voyez	Cristal.
	Caillou.		Caillou.
	Fiel de bœuf.		Fiel de bœuf.
	Tuthie.		Tuthie.
	Pierre calaminaire.		Pierre calaminaire.
	Poil de lievre.		Poil de lievre.
	Éponge, &c.		Éponge, &c.

PRÉPARATION des médicamens. *Voyez* REMEDE.

PRÉPARER les terres. C'est-à-dire les disposer pour les rendre propres à être plantées & ensemencées.

PRÉS. *Des différentes sortes de Prés & de la maniere de les faire.* On peut dire qu'une maison de campagne sans Prés est un corps sans ame ; puisqu'on sait que c'est des prairies, que vient le plus grand profit,

soit par rapport aux foins, soit par rapport au bétail, qu'elles nourrissent outre cela pendant toute l'année.

On distingue quatre sortes de Prés; savoir, les Prés secs, les Prés humides, le sain-foin, & la luzerne.

Des Prés secs.

Les Prés secs sont ceux qui sont situés dans un fonds gras, & rempli de beaucoup de substance, & où naturellement le foin vient en abondance, & beaucoup meilleur, que dans ceux où il ne croît qu'à force d'être arrosé.

Des Prés humides.

Pour les humides, ce sont ces sortes de Prés qu'on voit dans des fonds & le long des ruisseaux, qui les arrosent de leurs eaux pour les rendre fertiles, & sans le secours desquels ils produiroient très-peu de foin, leur terre étant d'une nature fort légere, fort séche, & fort peu chargée de substance.

De la maniere de faire un Pré.

Je suppose que dans une maison de campagne, il n'y eût point de Prés, & qu'on voulût en dresser, il faudroit d'abord considerer la terre qu'on voudroit employer à cet usage.

Pour faire un Pre qui fût humide, il seroit nécessaire, de choisir une terre d'un tempérament gras & beaucoup succulent, & dont le fonds seroit naturellement humide; ce qui se reconnoît, lors qu'après avoir approfondi fort médiocrement, on y trouve de l'eau. Il ne faudroit pas aussi que sa situation fût éloignée de quelque riviere ou de quelque ruisseau; car ce n'est pour l'ordinaire que dans ces sortes de lieux, où l'on rencontre une humidité convenable au Pré.

Si au contraire on veut en faire un qui soit sec, il suffira de prendre une terre, qui soit forte, ou bien qui soit légere, pourvû qu'il y aît un ruisseau qui le puisse rendre fécond par ses eaux.

Ces deux especes de Prés seront toûjours dans un lieu situé en pente, afin que les eaux dont ils peuvent être abreuvés ayent la facilité de s'écouler, & n'y demeurent pas trop long-tems; ce qui les refroidiroit trop, & ne leur feroit pousser que du foin de très-peu de valeur, & en très-petite quantité.

Comment il faut préparer la terre pour faire un Pré.

Après le choix du fonds, s'ensuit la maniere de le préparer, & telle que je vai la dire. Elle doit se pratiquer par ceux qui souhaiteront avoir des Prés qui répondent à leur attente, sur-tout point d'impatience; car si l'on y veut réussir, il faut pendant quinze ou seize mois, ne faire autre chose que labourer la terre où on veut le semer, & prendre garde de n'y mettre la charrue que dans un tems fort propre, afin de l'ameublir de telle maniere que l'herbe y croisse si heureusement, que pendant bien des années, on ne soit point obligé d'y toucher.

Lorsque le mois de Février est arrivé, & qu'on juge que la terre est assez bien préparée pour être mise en Pre, on n'oublie point d'y faire conduire du fumier qu'on répand, pour être incessamment couvert de terre avec la charrue.

Ce dernier labour qu'on donne à la terre, sert pour deux différentes choses; la prémiere pour rendre la terre toute unie, il n'est point de Laboureur qui ne doive savoir la maniere de le faire; & la seconde c'est pour enterrer le fumier répandu.

Du fumier propre pour les Prés.

Mais revenons au fumier, avant que de passer à la semence; & disons quel est celui qui convient le mieux à la nature des Prés.

Le fumier le plus nouveau est toûjours le meilleur, à cause que nouvellement mis en terre, il produit beaucoup d'herbes: ce qui ne contribue pas peu à la fertilité d'un Pré. Ce fumier le rend bon pendant plusieurs années, & le Pré qui en est engraissé, n'a pas besoin d'être amélioré de long-tems.

De la semence.

La terre bien applanie, & le fumier répandu comme il faut, on y seme la graine de foin, qui doit être choisie fort fine, & la plus mûre qu'il se puisse trouver, parmi laquelle un méle moitié avoine. Si le mois de Février est trop mou, & qu'on ne puisse semer les Prés à cause qu'il y a des pays, où la terre n'est point maniable en ce tems là; on attend méme jusqu'à la fin du mois de Mars. Ainsi la nature de la terre fera connoître par-tout, quand il sera nécessaire de faire ce travail. Si on méle de l'avoine, c'est pour ne pas perdre tout-à-fait sa peine cette prémiere année; car elle ne laisse pas que d'y croître fort bien parmi cet autre grain: ce qui paye une partie de la dépense qu'on a faite à mettre cette terre en nature de Pré.

Comment il faut semer les Prés.

Pour faire que le Pré soit également semé, après que par un dernier labour on a mis la terre toute unie, on se campe de la même maniere qu'on fait lors qu'on seme le blé, & à pas de semeur, la main mouvante en méme-tems que le pié droit, on jette la semence de la largeur d'un bon sillon & fort épaisse.

Mais comme il n'y a point de sillon, & qu'on se pourroit tromper, soit en ne semant pas ce qui seroit à semer, ou semant encore ce qui auroit déja été semé, on porte un bâton, avec lequel on marque, lors qu'on est au bout du champ, à peu près l'endroit où l'on aura répandu la graine de foin, observant de planter plûtôt ce bâton dans ce qui est deja semé, que dans ce qui ne l'est pas; & c'est ainsi qu'on continue, jusques à ce qu'on ait garni la terre de cette semence.

Cela fait, on prend une herse bien pesante avec laquelle on coterre le fumier & la semence, & qu'on passe sur le gueret semé deux fois en croisant, ce qui le rend si bien applani, que rien n'empéche que la faux ne passe, lors qu'il est question de faucher le foin.

Des soins qu'il faut donner aux Prés quand ils sont nouvellement semés.

Il ne faut pas attendre d'un Pré nouvellement semé toutes les commodités qu'on tire d'un Pré, qui est en cette nature depuis long-tems. Car qui y souffriroit la prémiere année paître le bétail, pourroit bien compter sa peine & sa semence perdue, n'y ayant rien de pire pour un Pré nouveau, que la morsure des animaux: c'est pourquoi dans ce commencement, on donnera tous ses soins à faire en sorte qu'aucune bête n'en approche.

Pour l'année suivante, on ne manquera point de faucher le foin qu'il aura produit, on ne se mettra plus si en peine de le garentir d'être pâturé, le bétail pour lors ne pouvant plus lui apporter aucun dommage, non plus qu'aux Prés qui sont tels depuis bien des années.

De la maniere de fumer les Prés lors qu'ils sont vieux.

Tout terroir se decharge de sa substance, à mesure qu'il nourrit les plantes, les legumes ou les herbes

qu'il contient ; & ſi par le ſecours du fumier , on ne rétablit de tems en tems ſon tempérament , il eſt dangéreux que ce qui y eſt , n'y croiſſe fort languiſamment : ainſi pour obliger les Prés qui ſont déja vieux à reprendre des vertus récentes , on les fume de trois, ou de quatre ans en quatre ans , & toûjours dans le mois de Decembre ou de Janvier , afin que les ſels du fumier étant detrempés par les pluyes de l'Hiver & du Printems, pénétrent la terre plus avant,faſſent revivre les racines des herbes, & les faſſe pouſſer après avec bien de la vigueur.

REMARQUES. A la différence du Pré nouvellement fait , celui qui eſt en cette nature depuis longtems , doit être amendé avec du fumier bien pourri , car s'il ſortoit récemment de deſſous le bétail , n'étant point couverte de terre , il n'auroit pas le tems de ſe conſumer , & les Faucheurs mêmes ſeroient en danger de le retrouver ſous leur faux & de le mêler par conſéquent avec le foin , ce qui ne pourroit prodoire au grenier qu'un très mauvais effet.

Obſervations pour les Prés. Tour bétail ſera empêché d'approcher des Prés , dans le tems que la pointe des herbes commence à pouſſer ; car c'eſt leur perte lorſqu'ils ſont broutés. De crainte que les eaux d'Hiver qui deſcendent des montagnes , ne viennent à noyer les racines d'un Pré tout noovellement mis en natore, on a ſoin de l'environner de foſsés ; ce qui empêche auſſi qu'il ne ſoit inondé dans le tems que l'herbe eſt haute , lorſqu'il ſurvient quelque orage.

Ces mêmes eaux d'Hivers au contraire ne ſeront point détournées d'entrer dans les vieux Prés , n'y pouvant pour lors apporter que l'abondance , par l'amas qu'elles y entrennent de tout ce que les terres par où elles paſſent ont de plus ſubtil.

Si les Prés ſont ſitués proche des ruiſſeaux & qu'on juge qu'ils ayent ſoif , il faut pour lors faire une écluſe pour en arrêter l'eau & faire des ſaignées du côté du Pré , pour y donner l'écoulement , autant que notre prudence & notre jugement nous dicteront de le faire : après quoi on rompt cette écluſe , pour laiſſer prendre à cette eau ſon cours naturel.

Des inconveniens qui arrivent aux Prés.

Il ne faut jamais ſouffrir qu'un cochon entre dans les Prés , car il les perd tout avec ſon groin. Les taupes endommagent beaucoup les Prés , c'eſt pourquoi il y en a qui pour faire d'une pierre deux coups , quand il eſt néceſſaire de les abreuver , le font dès la pointe du jour , qui eſt le tems que les taupes travaillent , & ces animaux craignant extrémement l'eau , qui pour lors perce leurs taupinieres, pour chercher à l'éviter montent ſur la terre , où il eſt aiſé de les prendre toutes vives. Il y a encore d'autres manieres de détruire les taupes que je trouve inotile d'enſeigner ici , à cauſe du trop de tems qu'on perdroit à le pratiquer.

Des vieux Prés.

Comme la vieilleſſe a plus beſoin de ſoutien que la jeuneſſe , qui d'elle-même ſe peut paſſer de certains ſecours ſans leſquels la vieilleſſe tomberoit tout à fait; de même les vieux Prés ont beſoin plus ſouvent d'être amendés que les jeunes , ſur-tout lorſqu'oo les voit décheoir , & qu'on remarque qu'ils ne rapportent plus tant de foin qu'ils faiſoient , ou bien qu'on s'apperçoit que la mouſſe croît ſur leurs mottes.

Pour rémedier à cette mouſſe , lorſqoe le mois de Decembre eſt venu , on répand ſur tout le Pré de la cendre de leſſive le plus épais qu'on peut. Cette cendre doit produire un bon effet , ſi cette mouſſe n'eſt point invétérée dans ce Pré , mais ſi elle y eſt tellement attachée que ce remede n'ait pû rien opérer, on aura pour lors la prudence de ne pas ſouffrir qu'un tel Pré demeure ſi infructueux ; & pour en faire quelque choſe de meilleur , il n'y a point d'autre voye à prendre que de lui faire changer de nature , en le convertiſſant en terre labourable.

Tel Pré rendu auſſi terre novale , rapporte toûjours abondamment du blé pendant ſix ou ſept ans , qu'on peut remettre cette terre en nature de Pré ; en y apportant tous les ſoins néceſſaires & dont j'ai parlé ci-deſſus.

De la fauchaiſon.

Le tems arrivé qu'on juge que les Prés ſont aſsés murs pour être fauché, on ne doit point s'y endormir , car la négligence en ce travail eſt cauſe quelqoefois de bien du dommage , & ils ne ſont pas plûtôt à bas qu'ils voudroient être au grenier : une pluye , un orage , tout cela eſt capable de les perdre , & de ſemblables accidens ne ſont que trop fréquens en cette ſaiſon , pour avoir lieu de s'en méfier. Aprés donc que les Prés ſont fauchés , même un peo plus verds que trop mûrs , on en laiſſe le foin en enclain , commie on dit en certains pays , ou en ſillon juſqu'à ce qu'on juge que le ſoleil en ait aſsés ſéché le deſſus ; puis avec des fourches on le retourne en l'épenchant par tout le Pré , ce qui s'appelle *faner le foin*.

Cela fait , & lorſqu'on voit qu'il eſt aſsés ſec , on le met en petits morceaox tout rond , pour aprés le mettre en de plus gros , qu'on appelle *meules* , cette maniere de l'entaſſer ſert pour le raſſouplir un peu , afin de le rendre plus chariable à la maiſon ; car en le tranſportant de ces petits monceaux ſur ces meules , il eſt quelquefois ſi halé, qu'il ſe briſe tout en le prenant avec la fourche.

De là on le conduit au grénier , où il ſe conſerve fort bien d'une année à l'autre , pourvû qu'on ait pris grand ſoin de l'amaſſer , & que les inondations ne l'ayent point fait rooiller.

Aprés cette prémiere fauchaiſon , vient une ſeconde , mais c'eſt dans les Prés dont les fouds ſont forts abondans à cauſe de la ſubſtance & de l'humidité naturelle doot ils ſont remplis ; & ce ſecond foin s'appelle *regain* , qu'on fauche vers la mi-Septembre.

Des moyens d'avoir de bons regains.

Les regains en toute ſorte de Prés,ſont plus ou moins bons , qu'on y apporte plus ou moins des ſoins à les rendre tels , & qu'on a ſû les garentir d'être pâturés.

Pour aider donc aux Prés à jetter de bons regains aprés qu'ils ſont fauchés , ſi l'on a la commodité des ruiſſeaux , il faut les arroſer auſſi-tôt , comme j'ai dit ci-deſſus , que le foin en eſt dehors , ſuppoſé que ce ſoit par un tems ſec : car s'il venoit à pleuvoir en ce tems , il ſeroit inutile de ſe donner cette peine ; l'on continuera ces arroſemens , tant de fois & dans le tems qu'on jugera à propos , juſqu'à ce qu'il ſoit la ſaiſon de les faucher , ce qu'ou fait pour l'ordinaire à la mi-Septembre.

Heureux ceux dont les Prés ſont ſitués en bon fonds , puiſqu'on voit un bon pere de famille retirer de ſes ſeconds foins , quand ils naiſſent en tel terroir , de quoi nourrir en abondance tous ces beſtiaux pendant l'Hiver , ſur-tout lorſque pour les conſerver , on a apporté aux regains tous les ſoins que j'ai dit leur être néceſsaires !

Du ſain-foin.

Voici une troiſiéme ſorte de Prés , dont l'herbe a des vertus toutes particulieres , & qui eſt d'une nature toute contraire aux précedens pour ce qui regarde la terre ; car les prémiers , comme nous avons dit, demandent des terres graſses & humides , & ſituées

le long mais un peu loin des ruisseaux, au lieu que ce dernier ne veut qu'un terroir sec, pierreux & toujours placé sur des montagnes.

La terre qu'on veut mettre en nature d'apporter du sain-foin, n'est point si longue à y être réduite, que lors qu'on veut la convertir en Pré. Trois bons labours suffisent, dont le dernier sera fait à uni, pour y semer cette herbe au commencement du mois de Mars.

De ce qu'il faut observer en semant le sain-foin.

Le sain-foin est ennemi de toute autre herbe, qui l'avoisine, comme d'une chose qui lui nuit; c'est ce qui est cause qu'il veut qu'on le seme quatre fois plus épais qu'on ne fait tout autre grain.

Quant à la maniere de répandre la semence sur la terre, c'est la même que celle dont on se sert aux Prés, non à la vérité avec tant de circonspection à cause de l'abondance de la graine qu'on y jette, & qui empêche, après qu'elle est semée, qu'on ne puisse sur le champ remarquer aucun deffaut.

Du tems de faucher le sain-foin.

Lorsque le sain-foin est semé dans une terre maigre, qui est celle qui lui convient le mieux, que cette terre a été bien cultivée, & qu'enfin on n'y a point épargné la semence, on peut pour lors esperer d'en tirer abondamment de quoi nourrir le bétail.

De la luzerne.

La quatriéme sorte de Prés, dont nous aurions à parler est celui où l'on seme de la luzerne; mais parce que nous en avons dit beaucoup de choses dans l'article de la LUZERNE, nous n'en parlerons point ici; on peut consulter ce qu'on y a enseigné.

PRESAGE *des tems.* Il est important que ceux qui sont attachés à l'agriculture, connoissent la diversité des tems, & que par cette connoissance ils puissent pourvoir aux accidens qui pourroient arriver tant aux arbres & arbustes, qu'aux plants & fleurs.

Les brouées bruines & brouillards sont ordinairement des vapeurs & exhalaisons grossieres, & terrestres mélangées & ramassées ensemble: voilà pourquoi elles épaississent, & troublent l'air, & en tombant sur les fleurs ou sur les fruits bien souvent elles les corrompent; mais la plus dangereuse est celle qui a moins d'humidité, laquelle étant plus grossiere, aride & terrestre, séche, ternit, & même brule quelquefois les bourgeons, les feuilles, les fleurs, & les fruits les plus tendres, tombant dessus comme de la rouille ou de la nielle.

Celui qui se rendra bien soigneux pour prendre garde, lorsque telles bruines ou brouillards se formeront en l'air, pourra sauver les fruits & les fleurs qu'il aura en son jardin de ce danger; il doit au moins soigner aux plus délicats: comme bon chrêtien, bergamotte, messire-Jean, rousselet d'Été, prunes de Perdrigons, pavis, abricots, qui sont les arbres les plus sujets aux bruines, & brouillards. C'est pourquoi il est besoin de couvrir les arbres de grosse toile en forme de parasol, & après les découvrir, lorsque les brouillards seront tombés; par ce moyen vous sauverez vos fleurs, & les fruits de votre jardin.

Or parce que les arbres sauvages que l'on plante pour couvrir les allées, sont fort sujets à telles bruines & brouillards jusques à ce qu'ils soient forts & grands, il faut qu'on ait soin de faire provision de paille & de cerceaux, afin de faire des couverts en forme de cloches à chacun des arbres nouvellement plantés, ou bien faire les couverts avec de la natte en forme de cloches; ceux-ci serviront plusieurs années, si on prend soin de les mettre à couvert lorsqu'on ne s'en servira point. Il faut encore avoir le soin d'avoir une seringue, & faire porter de l'eau avec soi pour laver tous les arbres avec la seringue, j'entens ceux qui auront été touchés de telles bruines & brouillards, pour empêcher que la vermine ne s'y engendre.

Il est aussi nécessaire qu'on connoisse à peu près l'opportunité du tems, & le changement des solstices. Par ce moyen on fera beaucoup de profit, en conduisant les ouvriers que l'on aura sous sa charge, leur faisant mettre la main à la besogne quand le tems, & la saison le requierent.

Presage des tems, par le changement des solstices.

Le soleil entrant au signe d'aries, ce qui arrive vers le 20. de mars, le Printems commence; quand il entre au signe de cancer, ce qui arrive vers le 21. de Juin, l'Été commence; l'Automne commence lorsque le soleil entre au signe de libra, ce qui se fait vers le 22. de Septembre. Enfin l'hiver commence lorsque le soleil entre au signe de capricorne, qui est environ le 23. Decembre.

Les pleiades commencent à se montrer l'onziéme jour du mois de Juin, & se perdent le second jour de Novembre, le plus court jour de l'année, c'est le vingt-troisiéme jour de Decembre.

Il est nécessaire qu'on sache à peu près le tems qu'il doit faire, & pour le bien savoir, il faut prendre garde si après le troisiéme ou quatriême jour que la lune sera renouvellée, elle est deliée & nette, c'est marque de beau tems. Quand elle est à son prémier quartier, si elle paroit sans tache noire, c'est le messager du beau tems. Quand elle est pleine, si on la voit claire sans tache noire & sans cercle rouge tout à l'entour, c'est la signification du beau tems.

Si, lorsque le soleil se veut lever, il se montre net & beau, cela signifie beau tems, & quand il se couche, si l'on voit des petites nuées tout à l'entour séparées l'une de l'autre, il ne faut pas craindre la pluye, ni les vents le lendemain.

Il est besoin qu'on connoisse s'il fera mauvais tems. Pour le savoir, qu'on prenne garde comment on verra la lune le deux ou troisiéme jour après qu'elle sera renouvellée, car si on la voit ayant les cornes refoulées & obscures, cela signifie qu'on aura bientôt de la pluye, & si son cercle se montre rouge & de couleur de feu, c'est signe de grands vents, & de mauvais tems.

Quand la lune est pleine, si on voit quelque tache noire à l'entour, & si elle est entourée de deux ou trois aires, cela signifie qu'il tombera grande quantité d'eau, & qu'il fera un très mauvais tems, même quand les aires seront fort noires & épaisses.

Lorsque le soleil se leve; s'il paroit rouge & qu'il se noircisse aussi-tôt aprés, c'est une marque de pluye. Si autour de ses rayons, il paroit une nuée obscure, cela signifie pareillement de la pluye. Lors qu'il se couche, si on voit la bouteille au cou, c'est-à-dire, une grosse nuée noire qui soit proche de lui du côté gauche, assurément le lendemain il tombera de pluye.

Il faut qu'on prenne garde, comme j'ai dit aux apparences de la nouvelle lune, & du decours d'icelle; car ces deux quartiers changent quelquefois le tems.

Autres Presages. Lors qu'on verra, & connoîtra que les chênes seront chargées de glands en abondance, qu'on s'assure que l'Hiver sera rude ou durera long-tems. Si on veut connoitre à peu prés le tems qu'il fera en Hiver, qu'on prenne garde, lors qu'on verra que les chats se tissent & peignent, passant leurs pattes par dessus l'oreille par trois-fois, assurément il tombera bien-tôt aprés de la neige, verglas, frimats,

frimats, & s'il voit qu'il tourne le cul au feu, sans doute qu'il gêlera bien-tôt aprés.

Il faut encore qu'on connoisse, si l'année doit être avancée, ou tardive. Pour le savoir, il faut qu'on prenne garde si après vendanges il tombe de l'eau avant que les pleyades se cachent de nous; si cela est, on est assûré que l'année sera avancée & hâtive. S'il tombe de l'eau, lors qu'elles se cachent, l'année ne sera tardive ni hâtive; mais s'il ne tombe point d'eau qu'après les pleyades cachées, l'année sera tardive. Il faut prendre bien garde quel tems il fera le 24. jour de Novembre, la plus grande partie du mois de Decembre, sera de même: Aussi quel tems il fera le 25. jour de Decembre, la plus grande partie du mois de Janvier sera de même: Et tel tems qu'il fera le 26. de Janvier, la plus grande partie du mois de Fevrier sera de même; j'ai expérimenté tout le traité du présent article, lequel j'ai trouvé véritable, dont je me suis servi pendant plusieurs années: ce qui m'a grandement soulagé pour conserver mes plantes, fleurs, orangers, & autres arbres & arbustes qui craignent & sont sujets aux injures de l'air.

Presages des pluyes.

Votre Fermier, encore qu'il ne doive être lettré, toutefois par longue & assurée expérience doit avoir quelque connoissance des Presages des Pluyes, des vents; du beau tems, des mutations & changemens du Ciel, des parties de toute l'année, des qualités d'icelles, des tempêtes, orages, foudres, tonnerres, froidures, gélées, grêles; afin que selon les saisons opportunes, il mette la main à l'œuvre, & fasse travailler ses ouvriers.

On pronostiquera la pluye par tels & autres semblables signes, si la lune récemment nouvelle a ses cornes obscures, mais si la corne haute du croissant est plus obscure que la basse, il pleuvra au decours.

Si la basse est plus obscure que la haute, il pleuvra au prémier quartier.

Si elle est noirâtre au milieu, il pleuvra en pleine lune.

Si le croissant panche & regarde l'Occident, c'est signe de pluye.

Si la lune, étant pleine est environnée de vapeurs, & a un ou plusieurs cercles noirs & épais, ou si la lune a une face & couleur pâle; on observera si le 4. jour, ou comme d'autres veulent le 5. de la lune est pluvieux, car ces jours là font connoître quel tems il fera pendant son cours, soit en pluye, soit en vents, soit en beau tems.

On presagera aussi la pluye; si le soleil est rouge à son lever, & si aussi-tôt aprés il devient noir; si à l'entour des rayons du soleil levant, il paroît une petite nuée obscure; si à son lever, il se montre creux & enfoncé, ou s'il a quelques nuées rouges à l'entour entremélées d'autres noires ou grisâtres, ou s'il a un cercle comme celui de la lune; si à son lever ou coucher il a ses rayons manchots, racourcis & racroupis; si à son lever il a ses rayons troubles & sombres, moyennant que cela ne soit cause d'aucune nuée; si à son lever il lance à travers les nuées des rayons longs & étendus, quoiqu'au reste il soit clair & net; si avant son lever, il jette & fait paroître au dessus de l'horison quelques rayons; si à son lever les nuées rougissent tant en Levant qu'en Ponant; si à son coucher il se montre près de lui une petite nuée ducôté gauche, ou si en se couchant il s'enferme dans des nuées blanchâtres, comme toison, & houssure de laine, il pleuvra dans peu de jours.

Si les autres planettes sont entourées d'un cercle, c'est aussi un signe de pluye.

Si les étoiles ne brillent ou n'étincellent point, ou sont plus grandes, ou ont un plus petit cercle, c'est signe de grandes ravines d'eau.

C'est aussi signe de pluye s'il fait éclair en tems beau & serein; si en Eté les éclairs excedent en quantité les tonnerres; s'il tonne en plein midi.

Si sur les sommets des montagnes errent quelques nuées épaisses.

Si aprés que la pluye a cessé, il s'élevent un vent aigu & froid, car la pluye commencera des plus belles.

Si les petits oiseaux qui viennent aux pailles, se lavent en l'eau continuellement, si la corneille mouille la tête au bord de l'eau, ou nage dedans, & crie bien fort sur le soir; si le corbeau entonne son chant au creux de la gorge, & debat des ailes, si les oyes crient & volent plus que de coûtume, si les mouches à miel ne s'éloignent pas beaucoup de leurs ruches; si le héron erre & voltige parmi les champs tout triste; si les grües delaissent les vallées, & s'en retournent de trop bonne heure, si le passereau crie du matin, si les pigeons retournent tard en leur colombier, si les coqs chantent à toute heure, principalement au soir, quand ils sont au juchoir, car le chant du coq à heure inusitée, comme neuf, dix & onze heures du soir, signifie indifféremment changement de tems, de sec en pluvieux, & au contraire.

Si les grenouilles crient plus que de coûtume.

Si les mouches, les guêpes & frelons, les puces & punaises mordent plus étroitement que de coutume; si les araignées tombent en bas sans être frappées du vent.

Si les bœufs mangent plus que de coûtume, se couchant sur le côté droit, regardent vers le Midi, léchent leurs ongles tout à l'entour; si les vaches regardent au Ciel & respirent l'air; si les ânes brayent; si les ânes, mules & mulets sans cause pressante frottent leurs oreilles long-tems, si les loups hurlent & accourent prés des maisons; si les chiens se veautrent sur la terre; si les creatures humaines ne reposent pas si bien qu'auparavant.

Si le son des cloches est plus hautain, & s'entend de plus loin que de coûtume.

Si le sel devient humide, si les retraits puent plus que de coûtume, si le chardon à Bonnetier cueilli & pendu en quelque endroit de la maison se serre, & ferme ses éguillons, comme par une nouvelle forme n'ayant aucune aspérité.

Autres Présages de pluye.

Si la suye de la cheminée tombe hâtivement, & en quantité; si la cendre s'amoncelle en pelotons; si l'huile scintille aux lampes ardentes; si le tresle ferme & amasse ses feuilles; si les pourceaux se jouent longtems & courent çà & là, secouant & brisant ce qu'ils auront attrapé en courant; si les vers sortent hors de terre; si le chat aprés avoir long-tems léché sa patte, en accommede son poil de la tête, passant plusieurs fois sa patte par dessus l'oreille.

Présages de l'abondance de pluye.

On prédira semblablement abondance de pluye, si les nuées sont obscures, profondes & épaisses; si les gouttes d'eau qui tombent du Ciel, sont blanchâtres, & font des boules amples & de grandes chûtes à bas; si la pluye distille tout doucement & commence à tomber par goutes deliées; si l'eau, qui tombe à terre en grande abondance sans vent, est incontinent imbibée de la terre; si l'eau des étangs sans aucune chaleur du soleil, est échauffée plus que de coûtume; si les poules avec leurs petits poussins au commencement de la pluye se retirent incontinent en leur poulailler,

ou si du matin elles viennent tardivement & quasi par contrainte à la pâture.

Si l'arc-en-ciel nommé autrement Iris, se range vers le Midi; s'il paroit double, triple ou quatruple, & s'il paroit après qu'il a plû, le doute de plus grande pluye n'est pas encore dehors.

Présages de pluye tirés du soleil.

Les Astrologues prétendent que tout ce qu'ils prédisent des astres est très-certain, si cela n'est pas entierement vrai de tous les astres, on le peut justement dire du soleil, dont les benignes influances sont toute la fécondité de la nature, & qui par son coucher, & son lever nous donne des signes véritables du beau ou du mauvais tems.

Le soleil presage de la pluye, lorsqu'en se levant il paroit couvert d'une nuée, rempli de taches, & qu'il se derobe de nous à moitié, ou bien lors qu'à la pointe du jour, on voit plusieurs de ses rayons percer les nuages qui le couvrent.

Si l'on voit que le soleil est rouge, quand il se leve, c'est signe de pluye; tout comme s'en est une marque assurée, lors qu'au même tems il paroit environné de longues rayes.

Les couleurs différentes qui paroissent sur le soleil lorsqu'il se leve, nous présagent de la pluye.

Toutes les fois que le soleil se leve, & qu'il paroit bleu, l'on peut dire que la pluye n'est pas loin.

Les nuées rouges qui quelquefois l'environnent à son lever, menacent infailliblement de la pluye pour le lendemain.

Lors que le soleil paroit pâle toute la journée, ou qu'il se montre petit & rond comme une boule, c'est signe de pluye & de tempête.

Si-tôt qu'on voit des cercles obscurs, & de couleur de terre autour du soleil, c'est une marque de pluye, & vous n'y serez pas trompé.

Craignez aussi la pluye lorsque le soleil pendant la journée se montre noir & obscur, & si en se couchant il ne sort point d'une nuée noire, dans laquelle il se trouve pour lors enveloppé.

Lorsque le soleil se couche avec de grands rayons vers la terre, attendez-vous à de la pluye le lendemain.

Si en se couchant ou autrement, il est caché d'une nuée jaune, ou quelque peu tousse, c'est signe de pluye.

Lorsque le soleil à son lever se fait sentir plus âprement qu'à l'ordinaire, on peut compter sur de la pluye, & il produit le même effet lorsqu'il se couche avec la même âpreté, & même aussi quand ses rayons lancent leur feu avec une pareille violence.

Présages de pluye tirés de la lune.

Les marques que donne la lune des changemens du tems, ne sont pas moins certaines qua celles du soleil.

Lorsque la lune paroit sur notre horison, & qu'on lui voit les cornes obscures embrasser un air sombre, & épais, c'est un signe de beaucoup de pluye.

Si la lune se leve, particulierement le troisiême jour qu'elle est nouvelle, où au commencement du quartier, & qu'elle soit noire, obscure, épaisse, pâle, bleue, livide, ou d'une couleur tirant sur le verd, on doit s'attendre à de la pluye.

Quand la lune est au plein, & qu'elle est environnée de quelque chose, c'est de la pluye dont elle nous menace pour lors.

Nous voyons quelquefois la lune entourée de deux ou trois ronds, lors qu'ils paroissent de couleur noire, ou sombre, & que cet astre est embrouillé, on a indubitablement de la pluye.

On observera lorsque la lune se renouvelle, que si le tems est chargé, c'est un vrai Présage de pluye; il arrive quelquefois que vers le quatriême jour de son renouveau, la lune ne paroit point du tout, & pour lors on peut pronostiquer de la pluye. On remarque que lorsqu'il pleut le prémier mardi d'après la pleine lune, tout le reste continue ainsi.

Présages de la pluye tirés des étoiles.

Quand les étoiles paroissent plus grosses qu'à l'ordinaire, c'est un véritable signe de pluye, comme aussi lors qu'elles semblent nebuleuses & obscures, lorsque le ciel est sans nuages.

Présages de la pluye tirés de l'air.

Le meilleur & le plus assuré pronostique de pluye, qu'on puisse tirer de l'air, est lorsqu'il est plus chaud que la saison ne le demande.

Tems pommelé, femme fardé ne sont pas de longue durée. Ce proverbe donne assez à entendre que lors que le tems paroit pommelé, on peut esperer bien-tot de la pluye. Si-tôt qu'on voit dans l'air des nuées blanches aller du côté de l'Orient, c'est signe de pluye.

Le signe de pluye dont on puisse le moins douter, est quand on voit l'arc-en-ciel sur des eaux, & qu'il semble boire dedans, ou qu'il paroit double.

Presages de la pluye tirés du feu.

Quand le feu paroit bleu à la vûe, c'est une marque qu'on doit avoir de la pluye, comme lors qu'il soufle de lui-même.

Si l'on entend pettiller les charbons, & qu'on leur voye jetter des étincelles, c'est signe de pluye; quand aussi la fumée ne monte pas droit, ou que le feu ne veut pas éclairer, ou qu'il se couvre de ses cendres.

On observe lorsque le pot est au feu, s'il s'y attache dessous des charbons, ou qu'on y voye étinceller du feu, c'est signe de pluye.

Si la mêche de la lampe ou chandelle a peine de s'allumer, noircit en brûlant, ou se charge de champignons, ou bien que cette mêche petille, ou que la fumée se répande çà & là, & qu'elle ne monte pas droit, on ne peut esperer qu'un tems de pluye.

Présages de la pluye tirés des corps humains.

Il arrive fort souvent qu'on se trouve assoupi, & extraordinairement las, sans que cet assoupissement ou cette lassitude proviennent d'aucune autre cause que de la pesanteur de l'air, & lorsqu'on se sent ainsi, on peut dire qu'on aura de la pluye.

Les douleurs aux jointures, les douleurs & élancemens des parties qu'on a eu rompues, celles des cors aux pieds, & autres maux dont les corps ont été atteints, tout cela n'est qu'un Présage de pluye.

Présages de la pluye tirés des animaux.

Lorsqu'on voit les grives s'élever bien haut, c'est un pronostique de pluye.

Si les bœufs ou les vaches levent la tête en haut, & qu'ils regardent vers le Midi, qu'ils lechent leurs ongles tout à l'entour, & se tirent vers l'étable en meuglant, on doit s'attendre à de la pluye.

Quand on voit voltiger les hirondelles le long des marais, des étangs, ou des rivieres, & plus bas qu'à l'ordinaire en criant, la pluye n'est pas loin.

On présage toûjours de la pluye, lorsqu'on entend les grenouilles faire beaucoup de bruit.

A cause du mauvais tems qui doit arriver, souvent

les fourmis par un sentier étroit emportent leurs œufs du profond de leur demeure, & lors qu'on les voit se remuer ainsi, il n'y a que de la pluye à esperer.

Si les corbeaux, & les autres oiseaux vont par bandes, on ne manque point d'avoir de la pluye.

Lorsque la pluye veut venir, on voit les oiseaux de riviere s'élever, & battre les ailes, faire de grands cris, tantôt se plonger, & tantôt courir sur la surface des eaux.

On dit que la corneille appelle la pluye, lorsque se promenant seule, elle se met à crier.

Quand les ânes secouent l'oreille, roidissent leurs queues, & se veautrent par terre, c'est signe de pluye.

Les vermisseaux annoncent la pluye, lors qu'on les voit sortir de dessous terre, ainsi que les crapaux, lors qu'ils chantent dans les lieux élevés.

Si les poules se mettent à couvert avec leurs poussins, ou si en gratant elles se couvrent elles-mêmes de terre, si elles se battent l'une contre l'autre, on ne sauroit de toutes ces choses que présager de la pluye.

Les pigeons pronostiquent la pluye, lors qu'ils s'élevent en l'air avec précipitation, & qu'ils vont à leur colombier pour n'en plus ressortir.

Les coqs qui chantent avant leur heure principalement le soir, & les oyes qui crient annoncent la pluye ordinairement.

Présages du beau tems tirés du soleil.

Lors que nous voyons que le soleil est pur en se levant, qu'il n'est pas plus grand qu'à l'ordinaire, & qu'il n'a point les rayons rompus, vous pouvez pendant tout le jour esperer du beau tems.

Quelquefois lorsque le soleil se leve, il paroit environné d'un cercle, c'est marque de beau tems.

Dans l'endroit où le soleil se leve, il paroit souvent un petit brouillard, duquel on ne peut présager qu'un tems fort serain.

Si le soleil en se couchant est clair & net, & qu'on voye à l'entour de petites nuées rouges & séparées les unes des autres, c'est signe de beau tems.

Présages du beau tems tirés de la lune.

La lune qui paroit rouge, lors qu'elle se leve, pronostique en Eté une très-grande chaleur.

Lors qu'elle se montre claire en se levant, on n'a que du beau tems à attendre.

Lors qu'on voit que le ciel est serain de toutes parts quand la lune est nouvelle; c'est un présage de beau tems.

Si trois jours avant ou après sa jonction en son quartier, la lune a une petite & pure lumiere, le beau tems ne manque jamais de venir.

On remarque ordinairement que si la lune, quatre jours après qu'elle est nouvelle, se montre sans tache, c'est signe que nous aurons du beau tems pendant tout le mois.

Lors que la lune paroit claire dans son plein, ou que dans son croissant elle se montre sans aucune tache, c'est un pronostique de beau tems.

Il y a un certain cercle qui paroit autour de la lune lors qu'elle se leve, & qu'on appelle halloc, si-tôt qu'on s'apperçoit qu'il se dissipe, c'est-à-dire, que nous aurons du beau tems.

Présages du beau tems tirés des étoiles.

Lors que nous voyons que les étoiles brillent au ciel, & qu'elles paroissent sans taches, on ne peut pour lors présager que du beau tems.

Présages du beau tems tirés de l'air.

C'est un Proverbe qui n'est point faux, car toutes les fois que les nuées sont rouges le soir, c'est toûjours une marque de beau tems.

Lors qu'on voit le ciel se découvrir en la partie qui est opposée au vent, on ne sauroit que présager du beau tems.

On voit quelquefois des nuées paroître en forme de plumache, ou de rameau, ou de palme, qui font comme un chapeau dont elles couvrent les montagnes, si ces nuées tombent, ce n'est que du beau tems à esperer.

Si lors que l'arc-en-ciel paroît, on le voit du côté de l'Orient, c'est signe qu'on aura du beau tems.

Si au point du jour le ciel est bordé d'un cercle blanc ou doré aux extrémités de l'horison, & la basse region de l'air mouillée de rosée, qui se fait voir dans les vitres des fenêtres, c'est une marque infaillible de beau tems.

Quand le soleil est serain, & qu'il y a beaucoup de rosée le matin, on peut compter sur du beau tems tout le jour.

Il n'y a point d'éclipse de soleil, qui ne nous amene du beau tems.

Présages du beau tems tirés des animaux.

Lors que le hibou observant le coucher du soleil se tient dans son trou sans rien dire, c'est une marque de beau tems.

On connoit encore qu'il fera beau tems, lors qu'on voit l'éprevier s'élever dans l'air & fondre sur les alouettes qu'il emporte.

Autres Présages du beau tems.

On sera assûré du beau tems quand on s'appercevra que le soleil à son lever se montrera net, ou à son coucher clair & luisant, ayant autour de soi plusieurs petites nuées séparées les unes des autres, rougeâtres & déliées.

Quand le soleil en tems de pluye se couchera, ayant la face ignée & rougeâtre, & quand l'aube qu'on dit le matin, paroitra de simple couleur blanche, & tel en est le Proverbe, rouge soir & blanc matin font cheminer le pelerin. Quand la lune le troisiéme ou quatriéme jour après qu'elle est nouvelle, se montrera deliée, & nette; si, quand elle est pleine, on la voit claire, & que la partie du ciel que l'on nomme chemin saint Jacques, paroitra claire & luisante; si sur la soirée sans aucun tonnerre & nuées que ce soit, la rosée descend en grande abondance; si le vent de bize soufle à grande force; si les hiboux après soleil couché s'amassent & se jouent aux rayons du soleil, si les corbeaux s'assemblent par troupes & crient à pleine voix; si la corneille crie au matin; si les chauve-souris à soleil couchant sortent hors de leurs trous, & volent par tout au serein; si les grues volent bien haut, & ne retournent si-tôt à bas; si les oiseaux de riviere s'éloignent quelque peu du bord de l'eau.

Présages des vents.

On connoit quand on aura du vent, lorsque le soleil se levant paroit rouge, ou bien qu'il est environné de cercles qui sont rouges.

Lorsque la lune paroit rouge sur l'horison, sur-tout dans son croissant, c'est toûjours du vent qu'elle nous présage.

C'est un Présage de vent, lors qu'on voit les étoiles errer de tous côtés, ou qu'elles semblent plus grosses & plus luisantes que de coûtume.

Lorsqu'à la campagne on entend les forêts, ou qu'on s'apperçoit que les moineaux chantent plus qu'à l'ordinaire, on peut tirer de cela un Présage de vent.

Si le tonnerre gronde le matin, c'est signe de vent, tout de même, que lorsqu'il se fait entendre sans qu'on voye aucun éclair.

Les nuées qui montent en l'air, & qui s'assemblent les unes auprès des autres, signifient des vents.

Lorsqu'on est auprès du feu, & qu'on voit qu'il souffle de lui même, on peut s'attendre qu'il ventera.

De même lorsqu'on voit les canes étendre souvent leurs aîles, & fort long-tems, c'est un pronostique de vent.

Présages des tonnerres, foudres, éclairs & tempêtes.

On prédira l'évenement de quelques tonnerres, foudres, éclairs & tempêtes, quand on verra qu'au matin & au soir, en été ou au commencement d'Automne, le soleil rend plus grande chaleur que de coûtume, & qu'en l'air apparoit une nuée fort épaisse & profonde; si le vent de Typhon, qui a accoûtumé d'exciter les tourbillons, soufle violemment, & que l'air soit plein de plusieurs nuées épaisses, & obscures; si les jours d'Eté ou d'Automne sont plus fervens & plus chauds que la constitution de l'année ne porte, & si quelquefois à soleil couchans une Iris se montre vers l'Occident; si dans l'air voltigent plusieurs impressions celestes & flambeaux ardens.

Présage pour connoître si l'année sera avancée, & quel tems il fera.

Il n'y a qu'à observer s'il pleut après les vendanges, & dans le tems des pleyables, c'est-à-dire, pour parler vulgairement dans le tems que la poussiere paroît, & si cela est, on peut s'assûrer pour lors que l'année suivante avancera.

Présage pour connoître si l'année sera tardive.

Au contraire, s'il pleut quelque tems après que les pleyades seront retirées, c'est une marque que l'année sera tardive; & elle est toûjours moyenne, lorsque la pluye survient dans le tems que ces étoiles se cachent.

Présages de fertilité.

On connoîtra l'année fertile, si on voit qu'au frok de chêne que l'on appelle noix de gâle s'engendre une mouche; si l'Automne est belle, le Printems médiocrement chaud; si en tems favorable descendent du ciel plusieurs neiges; si les arbres rapportent petite quantité de fruits; si les rivieres & fleuves nourrissent fort peu de poissons; si le génêt est fertile & fecond en ses fleurs; si le noyer au commencement qu'il fleurit, est plus chargé de fleurs pour rapporter plus de fruits que de feuilles, si le lentisque rapporte ses fruits bien nourris; si l'oignon sauvage que l'on nomme squille, jette une belle & grande fleur, laquelle ne se fletrit pas bientôt.

Présages d'une bonne année.

L'on reconnoît que l'année sera abondante, lorsque fendant une noix de gâle, l'on s'apperçoit qu'il y a dedans une mouche.

Si comme on l'a déja dit, l'Automne est belle, & le Printems médiocrement chaud, on peut de ces temperatures de l'air présager que l'année suivante sera abondante.

Présages d'une année stérile.

Je viens de dire qu'on reconnoit une année abondante, lorsqu'on trouve dans une noix de gâle une mouche, il est vrai; mais si l'on y rencontre une araignée, c'est un signe véritable d'une année stérile.

Lorsque le printems ou l'Eté sont trop humides, & qu'on remarque que la terre & l'air sont abondans en araignées, en vers & en sauteraux, difficilement peut on esperer quelque chose de l'année.

C'est un malheur, lorsque pendant que les bleds sont en fleur, il y survient une éclipse du soleil; car les mouvemens dont cet astre est pour lors travaillé, suspendant la vertu de ses influences, font que cette fleur se passe sans produire aucun grain, & sont cause par ce moyen que l'année est stérile. Ce présage mérite quelques nouvelles observations.

Présage de cherté, ou bon marché de blé.

Le laboureur saura si le blé sera cher ou à bon marché l'année présente, & en quel mois, par ce moyen; qu'il prenne au hazard douze grains de blé le prémier jour de Janvier, qu'il nettoye le foyer, & y allume du feu, puis qu'il appelle quelque garçon ou fille de ses voisins ou de sa maison, qu'il lui commande de mettre un de ces grains de blé sur le foyer bien nettoyé & échauffé; il observera si le grain saute ou demeure en son lieu, s'il saute peu, le blé viendra quelque peu à bon marché, s'il saute beaucoup, il sera à grand marché, s'il saute devers le feu plus ou moins, le blé sera plus ou moins cher; s'il demeure en la place sans sauter, le blé demeurera à son prix, ce prémier mois; il fera la même chose du second grain pour le mois de Février, & ainsi conséquemment des autres grains pour le mois suivant. Ce présage tient beaucoup de la superstition.

Présage d'année maladive ou saine.

Pour se préserver soi, & sa famille des maladies tant contagieuses qu'autres qui surviennent par l'intemperie & mauvaise disposition de l'air, il sera bon qu'on ait quelque connoissance des présages des maladies, qui peuvent arriver.

Or le plus assuré & certain signe, c'est de remarquer si à la fin du Printems, ou durant l'Eté il pleut ordinairement, & en grande abondance, & avec grande véhemente chaleur sans vent quelconque, ou si les vents de midi souflent, ou encore qu'il ne tombe pas de pluye, si l'air est rempli de brouillards; si les arbres semblent flamboyer, & brûler; si l'Automne, & l'Hiver sont fort bruineux, non toutefois pluvieux, si le pain exposé à l'air attire de nuit une moiteur ou moisissure; si les chiens sont persecutés de rage; si l'on voit entrer dans les villes quelques loups enragés; si les oiseaux abandonnent leurs nids, œufs & petits; s'il y a grande mortalité des brebis; si les fossés sont pleins de grenouilles; si les murailles sont remplies de cloportes & autre vermine semblable; si par les chemins, on ne rencontre que vers, lezards, serpens, & taupes sorties de leurs tanieres.

Si les oiseaux tombent morts du ciel; si en la noix de gâle l'on trouve une araignée; si les enfans, & grandes personnes sont affligées de petites veroles & rougeoles; si les femmes grosses accouchent avant terme; si en Eté après avoir plu, l'on voit dans les eaux quantité de grenouilles ayant le dos de couleur cendreuse, & le ventre jaune; si les rosiers & violiers jettent encore des fleurs sur le commencement d'Automne.

Présages des entrées & issues des tems.

Les parties de l'année pour l'ordinaire ont leur commencement & leur fin en certain tems comme le Printems a son commencement environ le 20. Mars, & sa fin environ le 21. Juin, & les autres conséquemment; cependant ces parties ou saisons se dérangent & vont souvent tant de là que deçà leurs limites. Le bon laboureur outre cela aura quelques signes pour prévoir

les entrées & issues des parties de l'année en leur extraordinaire, comme s'il connoît que les oiseaux de riviere abandonnent leurs eaux, ou que le rossignol domestique principalement le mâle chante pardessus tous les autres ; si les grües s'amassent ensemble, & retournent au lieu d'où elles sont venues ; si les oyes pour leur pâture se combattent avec grand cri, ou que le passerau outre sa coûtume crie au matin, on dira que l'Hyver sera proche ; de même si on voit que le vent de Favonius commence à soufler, & le froid à s'adoucir ; si les hirondelles reviennent par troupeaux; si les canards ont la poitrine blanche sur la fin de l'Hiver, on jugera que le Printems sera bientôt ; car tels animaux sentent au vif, & remarquent les limites & approches des saisons, quelque excès & dérangement qu'il y ait.

Présages de froid.

Si en Hiver au commencement des gélées, on s'apperçoit que les oiseaux des étangs se retirent aux fleuves & rivieres, qui ne sont pas aisées à géler, ou que les neiges tombant du Ciel soient menues & subtiles; si les étoiles paroissent au Ciel plus luisantes que de coûtume ; si au commencement des gélées, il tombe une grêle menue, ronde & blanche ; si les petits oiseaux se cachent dans les buissons, & cherchent leurs pâtures près les villes ou villages ; si le feu rend une flamme plus luisante, & fait le charbon ardent ; si les draps de laine & linges trempés en eaux sont incontinent glacés ; si les extremités des parties du corps deviennent tout d'un coup froides ; si en Hiver les choses qui ont coûtume d'être humides & moites sont venues plus séches ; si les gouttes d'eau venant des toits des maisons tombent lentement, on tiendra pour certain que le froid est proche, ou celui qui est présent sera violent & de longue durée.

Présage des neiges.

On présagera le tems de neige en hiver, si on voit que les nuées d'obscures deviennent comme blanchâtres, principalement quand le vent de bize souffle ; si autour du soleil ou de la lune sont venus plusieurs cercles pâles ou rouges à demi ; si durant les grandes froidures l'air devient épais & quelque peu modéré de sa rigueur ; s'il fait un froid sec sans gélée.

Si avec plusieurs signes de pluyes on connoît le froid être proche, on prendra garde aux présages des vents futurs, qui sont tels ; si le soleil à son coucher est rouge ; si le soleil se couche entre des nuées rougeâtres ; si le soleil tout le long du jour, ou long-tems avant son coucher a eu des raions couleur de pourpre, & se couchant paroît plus grand que de coûtume ; si la lune a une face rubiconde ; si les nuées en tems beau & serein sont élevées en haut ; si les nuées paroissent au Ciel, amassées en forme d'un troupeau de brebis ; si les forêts & sommités des hautes montagnes rendant quelque bruit ; si les étoiles du Ciel courent de tous cotés ; si les étoiles semblent être plus grosses, & de plus grande lueur que de coûtume, s'il tonne au matin ou en Hiver ; si en Eté il tonne plus fort & plus souvent qu'il n'éclaire; si le son des cloches tantôt est facilement oüi, & tantôt ne peut être entendu ; si les passereaux gazouillent outre mesure ; si les chiens se veautrent sur la terre ; si les toiles & petits filets des araignées volent en l'air ; si les canes étendent souvent & long-tems leurs ailes ; si le heron crie sur le soir en volant ; si la flamme du feu jette plusieurs petites étincelles ; si le bois craquette plus que de coûtume, c'est signe de vent.

Pour connoître si l'Hiver sera long, & quel tems il fera.

Voici des connoissances qui ne sont point inutiles : un laboureur peut s'en servir pour se précautionner contre la trop grande rigueur de l'Hiver, c'est pourquoi il pourra s'assurer comme sur un présage certain, que toutes les années qu'il y a abondance de gland, l'Hiver est toûjours fort rude.

Un berger sera soigneux de remarquer si les brebis qui ont déja eû le mâle, le recherchent encore ; & de là il conjecturera qu'il sera froid l'Hiver prochain.

De même celui à qui la conduite du bétail est commise, observera si ces animaux paissent par troupeaux, ou si les cochons feuillent la terre, ayant la tête tournée du coté de la bise, pour lors il fait bon se munir de beaucoup de bois, car l'Hiver est ordinairement rude & de longue durée.

Observez que tel sera le 24. jour de Novembre, tel sera l'Hyver ; & tel sera le 25. dudit mois, tel aussi se passera le mois de Janvier.

On reconnoît la constitution de l'Hiver par les remarques qu'on fait des derniers jours de la lune, qui vont de Novembre en Decembre, car tels ils se font sentir, tel l'Hiver se gouverne.

Présage pour l'Eté pour savoir quel sera l'Eté.

Les grands observateurs des saisons, disent que les trois derniers jours de la lune qui vont d'Avril en Mai, sont des présages infaillibles de sa constitution.

PRÉSENTATEUR. *Voyez* Benefice.

Préservatif universel tiré des végetaux.

Prenez croute & mie du plus excellent pain, bien cuit, sans être brûlé, fait de fleur de farine du plus pur froment, d'un an. Coupez votre pain en rôties, & faites les rôtir dévant un feu clair & sec, jusqu'à ce que toute la mie soit bien séche en dedans ; sans pourtant la faire brûler non plus que la croute. Choisissez une livre de belles bayes de genievre, conservée jusqu'après l'Hiver, très-mûres & bien séches. Reduisez les rôties & les graines de geniévre en poudre grossiere séparément. Mettez une livre de cette poudre de rôties, & quatre onces de poudre de geniévre, dans une cucurbite de verre double. Versez pardessus, deux livres d'eau de vie tirée d'un bon vin vieux rouge de Bourgogne, ou d'autre bien mûr & bien temperé. Adaptez sur la cucurbite un très-grand vaisseau de rencontre, sans luter trop exactement les jointures ; au contraire le disposant de maniere, que vous y puissiez faire quelques petites ouvertures, avec la pointe d'une épingle, pour laisser échapper les esprits rapides & incoërcibles qui pourroient casser les vaisseaux. Vous mettrez la matiere en digestion, dans du fumier de cheval, pendant quarante jours. La digestion étant faite, vous tirerez la cucurbite, & en ayant ôté le grand vaisseau de rencontre, vous mettrez à la place, un chapiteau à bec, que vous luterez bien exactement, & vous distillerez jusqu'au dernier dégré de siccité parfaite, mais pourtant sans torréfaction, ni ustion, toutes les substances qui voudront passer, lesquelles vous recevrez dans un grand balon luté exactement au bec du chapiteau. Ensuite vous rectifierez ces substances, vous les séparerez selon l'art, & vous les garderez chacune à part, excepté le phlegme, que vous remettrez sur le caput mortuum, pour faire une nouvelle digestion, comme ci-dessus, pendant huit ou dix jours. Cette seconde digestion étant faite, vous verserez par inclination, la liqueur dans une autre concurbite, & vous distillerez jusqu'à siccité, pour avoir le sel. Réiterez cette opération jusqu'à ce que vous ne puissiez plus tirer de sel du caput mortuum. Alors vous le jetterez & vous garderez le phlegme, pour servir de véhicule, puis vous mettrez

l'esprit, l'huile, & le sel en digestion, pendant quarante jours, après lesquels vous aurez une essence exquise, & un préservatif universel contre toutes sortes de maladies. On en peut user trois ou quatre fois l'année, pendant quinze, ou vingt jours. La dose est depuis vingt gouttes, jusqu'à soixante, dans un bouillon qu'on doit prendre tous les matins à jeun. Ceux qui sont sujets, ou qui ont disposition à quelque infirmité, peuvent en prendre une dose plus, ou moins forte, selon leur temperament, ou la nature de la maladie. Ils peuvent aussi se servir de differens véhicules, ou liqueurs appropriées. Les personnes réduites à l'extrémité, en prendront une dose plus ou moins forte, selon leur tempérament, la nature de la maladie, & les autres circonstances. On leur donnera l'essence, ou dans une cuillerée de son propre phlegme, ou dans quelqu'autre liqueur convenable. Ce remede ranime la nature presque éteinte, & la retire, pour ainsi dire, des portes de la mort.

Excellent préservatif des pauvres.

Prenez une once & demi de feuilles d'absynthe, & autant de celles de sauge étroite, avec six onces & demi de rhüe; lavez ces herbes dans de belle eau de fontaine, & les ayant coupées menu, pilez les bien dans un mortier. Ensuite mettez les dans un pot de terre vernissé tout neuf, & versez pardessus une chopine du plus fort vinaigre; couvrez le pot de son couvercle, bouchez exactement les jointures, & laissez votre matiere en digestion, pendant vingt-quatre heures. La digestion étant faite, passez la liqueur avec forte expression. Jettez le marc, remettez la liqueur dans le pot, ajoûtez-y une once du meilleur turbith en poudre, bouchez votre pot exactement, comme auparavant, & faites encore digérer pendant vingt-quatre heures, après lesquelles vous coulerez la liqueur, que vous garderez dans un vaisseau bien net & bien bouché.

Cette liqueur qu'on appelle vinaigre d'Ernest, du nom de celui qui l'a inventée, est un spécifique contre la peste. Les personnes qui craignent cette maladie, en seront préservées en prenant tous les matins une cueillerée de ce vinaigre, avec la grosseur d'une petite féve de bonne thériaque. Ceux qui en sont attaqués prendront le quadruple de cette dose, tâchant de se promener tout doucement, pendant quatre heures, sans manger. Ce remede est éprouvé;il auroit peut-être encore plus de vertu, si l'on faisoit les infusions au soleil, ou au bain-marie, pendant trois ou quatre jours, & qu'à la derniere infusion, on ajoutât avec le turbith deux onces de poudre de vipere, avec une quantité proportionnée de thériaque, en sorte que le remede fût tout préparé, quand on le voudroit prendre. La dose est toûjours la même.

Autre préservatif bien éprouvé.

Faites dissoudre dans de l'eau de fontaine, telle quantité qu'il vous plaira de vitriol blanc. Passez la dissolution par le papier gris,laissez évaporer jusqu'à la pellicule, & exposez la liqueur dans un lieu froid, pour la faire cristaliser. Séparez l'eau du cristal, faites la encore évaporer, & cristaliser comme auparavant, séparez les cristaux, & continuez de la même maniere, jusqu'à ce que vous ayez retiré tout votre vitriol changé en cristal. Faites encore dissoudre vos cristaux, & réiterez jusqu'à trois fois la même opération que nous venons d'enseigner. Enfin dissolvez encore par trois differentes fois vos cristaux, dans l'eau de scabieuse, ou de chardon benit, & laissez cristaliser vos dissolutions, comme ci-devant; vous aurez un cristal très-pur, que vous réduirez en poudre, & que vous garderez dans un vaisseau de verre. C'est cette poudre de vitriol préparé, qu'on appelle en Médecine, *la Gilla de Paracelse.*

Cette poudre évacue doucement par haut, toutes les mauvaises humeurs, & les levains trop acides de l'estomac & des parties nobles; elle résiste à la pourriture, & à la peste. Elle est souveraine dans l'épilepsie, dans les catharres, & généralement dans toutes les maladies causées par l'abondance, ou la corruption des humeurs.

Quand on employe ce remede, pour guérir la peste, il en faut faire dissoudre trois dragmes, dans deux livres d'eau. On en fait prendre un grand verre au malade, dans le moment qu'il se sent frappé de la peste, on réitere sept ou huit heures après; puis on employe les cordiaux ordinaires, & on lui fait prendre quelque légere nourriture.

PRÊTRE. *Examen des obligations communes à tous les Prêtres de ce qu'ils doivent faire.*

I. S'ils sont entrés dans la Cléricature, & dans les Bénéfices ou dans les charges Ecclésiastiques par la voye de Simonie, ou après menent une vie criminelle, & si se trouvant dans ce misérable état, ils travaillent à satisfaire à Dieu par une sérieuse pénitence conforme à l'ordre des saints Canons.

II. S'ils ont vécu dans le luxe, & dans l'excès en leurs meubles, en leur train & en leur table, dont le concile de Trente renouvelle si exactement les deffenses & les peines ordonnées par les anciens Canons.

III. S'ils n'ont point été aux danses, ou aux comedies; s'ils n'ont point joué aux dés, aux cartes, ou à d'autres jeux deffendus par les saints Canons.

IV. S'ils n'ont point été au cabaret pour boire ou manger, excepté en voyage, ou par nécessité, ou si dans les maisons particulieres ils n'ont fait aucun excès ou débauche.

V. S'ils n'ont point été à quelque chasse deffendue, telle qu'est celle avec l'oiseau & chien.

VI. S'ils ne se sont point chargés des affaires temporelles des Gentils-hommes, ou autres; ce que les Canons deffendent expressément.

VII. S'ils n'ont point été courir aux foires & marchés sans dessein d'y acheter, mais seulement pour s'y divertir d'une maniere toute profane & séculiere.

VIII. S'ils n'ont point gardé leurs bleds, ou les autres biens de la terre par un esprit d'avarice, pour les vendre plus chers, & en dévenir plus riches.

IX. S'ils n'ont point donné quelque sujet de scandale par la trop grande fréquentation des femmes, ou pour les avoir même chez eux.

X. S'ils n'ont point lû des livres deffendus, mauvais & ridicules, des romans ou des comedies, & des livres d'Astrologie judiciaire.

XI. S'ils ne sont point trop attachés aux auteurs profanes,& s'ils les ont lûs autrement que par le besoin qu'ils en pouvoient avoir pour se rendre plus capables de leur ministere, & comme une étude subsidiaire à leur principal emploi.

XII. S'ils n'ont jamais manqué depuis qu'ils sont soûdiacres, à dire leur bréviaire avec attention, c'est un usage, auquel on ne doit pas manquer, on doit même aussi prononcer distinctement & entierement les mots.

XIII. S'ils ont toûjours vécu en vrais Ecclesiastiques, c'est-à-dire, comme ordonne saint Paul, irrepréhensibles, sobres, prudens, graves, modestes, chastes & charitables, & non pas dans les vanités ni dans le commerce du monde.

XIV. S'ils ont employé saintement leur tems, soit à s'acquiter fidellement de leur emploi, soit à l'étude, & aux exercices spirituels.

XV. S'ils n'ont point en aucune occasion transporté la jurisdiction Ecclesiastique, ni consenti que leurs procès ayent été portés devant les juges séculiers, soit en demandant ou en deffendant, si ce n'est dans les cas permis par le droit.

XVI. Si avant qu'on les examinât sur les vertus & qualités singulieres qui leur étoient nécessaires pour entrer dignement dans chaque Ordre, il n'y avoit point en eux aucun empêchement canonique, commun & général, comme de n'avoir pas l'âge réquis, de n'être pas confirmé, d'être stupide, accusé de crime, pénitent public, nouvellement baptisé, ou converti, yvrogne, débauché, impudique, parjure, usurier public, illegitime, esclave, mutilé, promû furtivement, *aut per saltum*; difforme, bigame, irregulier, étranger, inconnu, soldat, avoir exigé la charge de Juge criminel au for laïque, avoir condamné à mort, témoigné, requis, ou écrit en cause où la mort s'en est ensuivie, être suspens, interdit, excommunié, insensé, épileptique, possédé, non examiné, non admis, &c.

XVII. S'ils avoient la science que les Conciles veulent qu'ils ayent, & qui leur est nécessaire pour se pouvoir acquiter dignement de toutes les fonctions de cet ordre si éminent, qui les oblige à offrir, à bénir, à conduire, à prêcher, à baptiser, car comme dit saint Charles, il n'y a point de Prêtre qui ne soit obligé en certain cas de nécessité, d'administrer quelque sacrement, comme celui de la penitence, quand il se trouve une personne en extrême peril de la vie & qu'il n'y a pas d'autre Confesseur; & ce grand Cardinal approuve fort la pratique que des saints Evêques de son tems qui n'élevoient aucun Diacre à la prêtrise, qui ne fût & la matiere des Sacremens, & la maniere de les administrer, ce qui renferme la science de la foy & celle des Canons.

XVIII. S'ils ont demandé deux-mêmes l'ordre de Prêtrise, & s'en ont cru dignes, sans avoir des marques que Dieu les y a appellés, & si au lieu d'appréhender une si éminente charge, ils l'ont desirée & ont prévenu leur vocation, par leur demande. Car les Prêtres ne peuvent esperer les graces, qui leur sont nécessaires pour s'acquiter dignement de toutes les fonctions d'un ministere qui est même redoutable aux Anges, si le saint Esprit qui est celui qui les doit consacrer par une mission intérieure pour gouverner l'Eglise par eux, comme par ses organes, ne leur donne pas permission pour cette charge; nous avons été, dit saint Bernard, dans la Clericature, c'est pourquoi nous pouvons examiner ce qui se passe dans notre profession, comme l'Apôtre appellé de Dieu, dit aux Corinthiens: *considerez votre vocation*, aussi nous devons considerer de nôtre part, si nous sommes venus ayant été appellés, & appellés de Dieu, dont on doit recevoir la vocation, je n'entends pas cette vocation commune & générale, par laquelle selon le même Apôtre, il a appellé ceux qu'il a predestinés, mais celle par laquelle il nous a appellés à l'honneur de la Clericature, car ils ne doivent pas se flater de l'esperance de pouvoir réparer le mal véritable de leur mauvaise entrée par le bien apparent qu'ils pensent y faire, ni par celui même qu'ils font jusques à ce que Dieu leur donne la grace de faire une penitence proportionnée à la grandeur de leur crime & conforme à l'ordre des canons; mais ils doivent craindre au contraire, s'ils ont été assez hardis pour entrer dans les Ordres sacrés sans vocation, ou après avoir commis des crimes dont ils ayent besoin de faire penitence, que leur mauvaise entrée ne corrompe tout ce qu'ils pourroient faire de bien, que Dieu, qui ne les auroit pas appellés, ne les rejette, & qu'ainsi ils ne puissent s'aquiter, comme il faut, de leur Sacerdoce.

XIX. S'ils avoient vingt-cinq ans avant leur promotion au Sacerdoce.

XX. S'ils avoient toutes les intentions qui leur étoient nécessaires.

XXI. S'ils ont porté des habits, les cheveux & la couronne, conformément à leur ordre.

XXII. S'ils ont donné par tout bon exemple, & ont été par tout un modelle de bon exemple à tout le monde.

XXIII. S'ils ont pris les Ordres de leur propre Evêque, c'est-à-dire, de celui du lieu de leur naissance, ou du domicile, ou du bénéfice que le droit distingue en ces trois manieres; *Ratione originis, ratione domicilii, ratione Beneficii.*

XXIV. Si en toutes les choses justes & raisonnables, ils ont rendu à leur Evêque l'obéissance dûe & qu'ils lui ont promise dans l'ordination.

Les Prêtres & les Religieux sont dans le droit d'exercer la Médecine, selon le droit divin, *curate infirmos*; & ailleurs Notre-Seigneur en donne aussi un ordre.

PRESURE. C'est une substance acide qu'on trouve dans le ventricule des veaux, qui n'ont été nourris que de lait, qu'on tûe avant que la digestion soit faite. On se sert de presure pour cailler le lait. Il faut cependant quelques précautions pour apprêter la Presure, afin qu'elle soit excellente.

Maniere de préparer la Presure.

Il faut avoir l'estomac d'un jeune veau, qui n'a pris d'autre nourriture que du lait, en tirer le lait caillé qui s'y trouve en grumeaux, dont on a soin d'oter les poils, que le veau a avalés en tetant; ensuite on lave ces grumeaux dans de l'eau fraiche, & on les essuie avec un linge blanc. On lave aussi l'estomac, on le nettoie bien en le raclant & on le retourne, pour mettre dedans ces grumeaux avec du sel. On suspend le tout, & on met au dessous un petit pot pour recevoir l'eau salée, qui en découle. C'est de cette eau dont on se sert, & qui est une fort bonne Presure. *Voyez* le mot, FROMAGE.

PRI

PRIMEVERE, primerole, ou fleur de coucou. C'est une des premieres fleurs du printems, comme le marque son nom. Elle est très-commune dans les bois, & dans les prairies. Ses feuilles & ses fleurs s'employent en infusion comme le thé, la dose est d'une bonne pincée; on en fait aussi des bouillons au veau, la dose est une petite poignée. La dose de son eau distillée est depuis quatre onces, jusqu'à six.

Cette plante est propre dans les rhumatismes, les catharres, dans les maladies des jointures, & même dans la paralysie, lorsqu'elle est légére. Elle est spécifique pour celle de la langue. Elle est soporative, calme les vapeurs, & dissipe la migraine & les vertiges des filles mal reglées. Elle entre dans l'onguent martiatum; les fomentations faites avec l'eau de vie de froment, dans laquelle on a fait bouillir la Primevere, est un excellent remede dans la paralysie.

PRINTANIER, nouveautés Printanieres. *Voyez* NOUVEAUTÉS.

PRO

PROCUREURS. Les Procureurs conserveront leurs biens & les augmenteront, s'ils sont fideles aux obligations suivantes, car le Prophete Ezechiel assûre de la part & par ordre de Dieu que celui qui fera ses volontés trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel. *Præcepta quæ cùm fecerit homo, vivet in eis.* Ezech. chap. XX. 21.

Des obligations des Procureurs.

I. S'ils ont la suffisance, le tems de service requis, la bonne conscience nécessaire, & subi l'examen prescrit par les ordonnances sans faveur, ni tromperie. Charles VII. au Montil-lès Bours 1446. art. 47. Louis XII. 1507. art. 118.

II. S'ils ont commis quelque dol ou fraude contre les parties, soit en détournant les facs & les procès, ou autres choses. Charles VII. art. 18.

III. Si dans les procès où il y a des écritures & avertissemens, ils n'en ont pas distrait les préambules, & s'ils ont mis en taxe les rolles de leurs inventaires & contredits, dans lesquels il y a des pieces entieres transcrite, ou des choses inutiles. Ordonnance de Louis XIV. 1667. titre des depens, art. 11.

IV. S'ils ont refait des écritures, ou augmenté les rolles après le procès jugé. Ordonnance tit. & art. ci-dessus.

V. S'ils ont pris pour leur droit de revision des écritures, & pour tous les autres frais & vacations qui leur sont dûs & qui entrent en taxe, plus qu'il ne leur appartenoit. Ordonnance ci-dessus art. 12. 13. 14. & 15. François I. 1535. chap. 10. art. 10.

VI. Si étant Procureur tiers, ils ont cotté de leur main au bas de la déclaration des dépens le jour qu'elle leur a été delivrée avec les pieces. Ordonnance de Louis XIV. art. 16.

VII. S'ils ont fait signifier par acte au Procureur du deffendeur en taxe, le jour que la déclaration & les pieces justificatives auront été mises entre les mains du Procureur tiers, avec sommation d'en prendre communication sans déplacer. Ordonnance ci-dessus, & art. 17.

VIII. Si étant Procureurs des demandeurs en taxe, ils ont trois jours après la premiere sommation, sommé le Procureur du deffendu de se trouver à l'étude du Procureur tiers, à certain jour & heure précise, pour voir & arrêter les dépens contenus en la déclaration, & l'assigner. Ordonnance ci-dessus, art. 18.

IX. Si étant Procureurs tiers, ils ont arrêté les dépens qui contenoient deux cents articles, & au dessous, huits jours après qu'ils en ont été chargés, & ceux qui contenoient plus grand nombre dans la quinzaine après. Ordonnance ci-dessus, art. 2.

X. S'ils ont pris quelque droit d'assistance, n'étant que Procureurs des deffendeurs en taxe, quoiqu'ils n'eussent pas écrit de leur main sur la déclaration les diminutions; & si étant plusieurs Procureurs des deffendeurs en taxe, condamnés par même jugement, ils ont pris assistance pour ceux qui les concernent. Ordonnance ci-dessus, art. 22.

XI. S'ils ont, en dressant la déclaration, composé plusieurs articles d'une seule piece, au lieu de la comprendre toute entiere dans un seul & même article. Ordonnance ci-dessus, art. 7.

XII. S'ils ont fait employer dans les déclarations, ou se sont fait faire quelque taxe, pour un seul droit de conseil, pour toutes les demandes, tant principales qu'incidentes, & s'ils ont fait entrer en taxe quelque autre droit de consultation, art. 8. & 9.

XIII. S'ils ont exigé, ou pris au delà de ce qui leur appartient justement, Charles VII. ci-dessus, art. 44. 45. Louis XII. 1507. art. 1161.

XIV. S'ils ont été cause par leur négligence, ou par leur malice, du retardement de quelque cause, étant obligés à la restitution des dommages & interêts envers les parties. Charles VII. ci-dessus, art. 44. 45. Louis XII. 1507. art. 1161.

XV. S'ils ont été soigneux de consulter les procès de leurs parties, avant que de les y engager, François I. 1535. chap. 5. art. 6.

XVI. S'ils ont signé des requêtes les uns pour les autres, sans être substituts de ceux pour lesquels ils signoient. François I. art 17.

XVII. Si en quelque cause, qu'ils avoient crû au commencement juste, ils se sont desistés de la poursuite aussi-tôt qu'ils l'ont reconnue injuste. François I. ci-dessus, art. 35. S. Thom. 2. 2. q. 71. art. 3. ad 2.

XVIII. S'ils n'ont pas été fidelles à se plaindre, soit à leur communauté, soit au parquet des gens du Roi, ou à la cour, des malversations & mauvaises procedures des Procureurs des parties adverses, ils pêchent, & outre cela, ils sont responsables à leurs cliens, de tous les dommages qui peuvent arriver par ces prévarications. François I. 1535. chap. 5. art. 17.

PROJECTION. C'est quand on met quelque matiere, qu'on veut calciner cuillerée, dans un creuset.

PROPRIETÉ. (Elixir de) *Voyez* ELIXIR.

PROTÊT. Il y a deux sortes de Protêts, l'un faute d'acceptation, & l'autre faute de payement à l'échéance des lettres, quand elles ont été acceptées, ou qu'elles sont tirées à jour nommé, à une ou deux usances, ou en payement, ou à lettre vûe.

Les Protêts faute d'accepter doivent être faits dans le même tems que l'on présente la lettre, & que celui sur qui elle est tirée refuse de l'accepter, soit pour le tems ou pour les sommes portées par les lettres, ou par défaut de lettres d'avis ou provision qui seroit par lui alleguées; car par exemple, si celui au profit duquel est tirée une lettre, se contentoit de l'acceptation pour payer à vingt jours de vûe, au lieu que la lettre portesoit à huit jours de vûe, il est certain que si pendant les douze jours qu'il a bien voulu prolonger le tems en faveur de l'accepteur, il venoit à manquer, & s'il devenoit insolvable, la lettre demeureroit pour le compte du porteur d'icelle, & il ne pourroit avoir recours sur le tireur. La raison est, qu'un porteur de lettres ne peut point donner plus grand tems que celui qui est porté par la lettre, si ce n'est à ses risques, perils & fortunes.

Il en est de même si une lettre de change portât de payer trois mille livres, & que le porteur consentit l'acceptation pour deux mille livres, & qu'il ne reçût que cette somme; les mille livres restantes demeureroient encore pour son compte, sans en pouvoir avoir recours sur le tireur, parceque ce n'est point à un porteur de lettres de prendre une acceptation, & recevoir moins que le contenu en la lettre, à moins d'en avoir un ordre par écrit du tireur, si ce n'est pour son compte particulier, néanmoins le porteur de la lettre pourroit consentir à l'acceptation de deux mille livres, pourvû qu'il fit protester la lettre pour les mille livres restans, parceque ce seroit l'avantage du tireur, que le porteur de la lettre reçût les deux mille livres de son debiteur.

Le porteur d'une lettre de change ne doit point différer à faire son Protêt quand le négociant, sur qui la lettre est tirée, refuse d'accepter sur ce qu'il allegue n'avoir point reçû de lettre d'avis du tireur, ou bien qu'il n'a point de provision en main; car les diligences doivent être observées à la rigueur, si l'on ne veut courir le risque de l'évenement des choses à venir. Mais il se pratique une chose en ce rencontre qui est trés-avantageuse au commerce, car pour faciliter l'acceptation, & le payement à l'échéance, les honnêtes Négocians ne renvoyent pas la lettre ni le Protêt, mais ils attendent huit jours que porte la lettre de payer, à compter du jour de la datte du Protêt, qui a été fait faute d'accepter. Pendant ce tems celui sur qui la lettre est tirée, pourra recevoir lettre d'avis

d'avis ou provision pour l'acquitement de sa lettre, & le tems ne laisse pas de courir, comme s'il l'avoit acceptée, & ce du jour du protêt, comme il a été dit ci-dessus. Mais le tems de huit jours, étant écoulé, si celui sur qui la lettre est tirée refuse de payer, alors il faut faire un second protêt, qui sera fait faute de payement, & ensuite il faut l'envoyer au lieu d'où la lettre a été tirée, pour le faire notifier, ou dénoncer au Tireur aussi dans le tems.

Il faut observer une chose qui est importante, que si celui sur qui une lettre de change est tirée, ne veut pas l'accepter, pour la payer dans le tems porté par la lettre, & qu'elle soit protestée faute d'acceptation, le Porteur de la lettre peut retourner sur le Tireur, non pas pour lui faire rendre la somme mentionnée dans la lettre, parce qu'on ne peut l'obliger à ce faire que lors qu'on l'aura fait protester faute de payement; mais bien pour lui faire donner caution, qu'en cas qu'à l'échéance de la lettre celui sur qui elle est tirée ne payât pas, de rendre & restituer la somme mentionnée en icelle, avec les changes, rechanges, frais de protêt. Car il ne seroit pas raisonnable que celui au profit duquel seroit tirée une lettre de change, ou quelqu'autre, auquel l'ordre auroit été passé, risquât pendant le tems porté par ladite lettre, qui sera quelquefois de deux ou trois mois, & que le Tireur jouît de son argent. De sorte que le Tireur est tenu de faire accepter la lettre par celui sur lequel il l'a tirée; ou bien on peut l'obliger en justice de donner bonne & suffisante caution, ou de rendre & restituer les deniers qu'il a reçus pour la valeur de la lettre. Cela est de l'usage, & ne reçoit aucune difficulté parmi les Banquiers négocians.

Les protêts faute de payer toutes sortes de lettres de change, tirées à jour nommé, à usance ou double usance, doivent être faits dans les dix jours de faveur, à compter du lendemain de l'échéance des lettres.

Les dix jours de faveurs sont d'un grand secours, c'est pourquoi les honnêtes, & sages Négocians n'envoient jamais demander l'argent de leurs lettres, que le huitiéme ou neuviéme jour aprés l'échéance, mais aussi il faut que les accepteurs tiennent leurs deniers prêts pour payer ponctuellement; car la plus grande grace que les porteurs de lettres leur peuvent faire, est d'attendre jusques au dixiéme jour, & faute de payement ils sont obligés de les faire protester le dixiéme jour même, à moins de courir le risque que la lettre ne leur demeure pour leur compte particulier.

Dans les dix jours de faveur sont compris les Dimanches & Fêtes, même les solemnelles, de sorte que si les dix jours de faveur échoient le jour de Pâques ou de Noël, il faudroit faire protester les mêmes jours, parce qu'il faut que cette diligence soit faite dans les dix jours, aprés celui de l'échéance.

PROVIGNER. C'est la même chose que marcoter, cependant ce terme ne se dit que de la vigne.

PRU

PRUNELAYE. C'est un endroit tout planté de pruniers, soit de buisson, soit de tige, soit d'espalier.

PRUNELIER. *Prunier sauvage*. Les prunelles avant leur parfaite maturité sont astringentes, on fait par expression un extrait de leur suc, qui est trés-propre pour resserrer. La dose est d'une dragme, ou un peu plus. Les prunelles bien mûres sont laxatives. On fait macérer les fleurs du prunelier, pendant deux jours dans le vin blanc, & ensuite on en distille une eau, qui est un sudorifique excellent, dans la pleuresie. La dose est depuis quatre onces jusqu'à six. Ses fleurs lâchent le ventre. On fait un vin avec les prunelles mûres, séchées au four, & ensuite écrasées, dont le goût aromatique ne déplaî pas. Ce vin est propre dans les cours de ventre, qui sont sans fievre & sans tranchées.

PRUNIER, en latin *prunus*. C'est un arbre dont on distingue deux especes générales, le Prunier sauvage, & le prunier cultivé.

Description du Prunier sauvage. Il est fort petit, son écorce est d'une couleur grise tirant sur le purpurin, ses feuilles ne naissent qu'aprés les fleurs, elles sont plus petites & plus dures que celles du prunier cultivé. Ses fleurs sont blanches, tendres, ameres & composées de cinq feuilles. Son fruit est de la grosseur d'un gros grain de raisin, d'une couleur noire tirant sur le bleu, dont la chair est verdâtre, & d'un goût acerbe; il renferme un noyau aussi gros que celui d'une cerise. On a donné à ce fruit le nom de prunelle.

Lieu. Cet arbre croît dans les champs, dans les hayes & dans les lieux incultes.

Propriétés. Tout le Prunier sauvage, c'est-à-dire, son bois, ses feuilles & son fruit sont astringens; ils sont employés dans les dissenteries & les autres cours de ventre. On exprime le suc des prunelles en les écrasant, on met ce suc sur un petit feu pour le faire épaissir & lui donner une consistance semblable à celle du jus de reglisse; on substitue cet extrait à l'acacia d'Egypte, c'est ce qui a fait qu'on l'a nommé *accacia nostras*, ou *accacia Germanica*. La dose est depuis un demi-scrupule jusques à une dragme.

Description du Prunier cultivé. C'est un arbre médiocre, ayant les feuilles avalées & dentellées; son fruit est aussi avalé, charnu, ayant un noyau longuet, & dur au dedans; l'arbre & le fruit sont assez connus

Lieu. Le Prunier cultivé se trouve dans tous les bons terroirs. Il fleurit en Avril.

Propriétés. Toutes les prunes sont humides & froides. Les douces lâchent le ventre, les aigres le resserrent. Les douces sont moins froides que les aigres. Les meilleures de toutes sont celles de Damas, qui viennent de Sirie, lesquelles étant séches sont bonnes à l'estomac, ce que les fraîches font plus que les séches. Les feuilles rafraîchissent, desséchent, resserrent, & arrêtent les fluxions; leur décoction dans du vin, quand on s'en gargarise la bouche, est bonne au catharre, qui descend sur les gencives, & sur le reste de la bouche. L'électuaire diaprunum est un bon purgatif, principalement le solutif.

Description du Prunier appellé sebesten. Il n'est pas si grand que le Prunier commun, l'écorce de son tronc est blanche, & celles des blanches est verte. Ses feuilles sont rondes & fermes; son fruit est comme une petite prune, laquelle a un noiau dedans fait en triangle; le fruit mûr est vert, tirant sur le noir, étant fort doux au goût; il a une chair gluante, dont les Siriens & les Egyptiens font le glu, qu'on appelle glu d'Alexandrie, qui est bon pour chasser aux oiseaux.

Lieu. Il croît en Egypte & en Sirie, quoiqu'on en voye en Italie où ils viennent étant cultivés.

Propriétés. Les prunes sebesten sont laxatives; ainsi elles sont bonnes aux fievres chaudes, à la toux, à l'âpreté de la langue & fortifient l'estomac, elles moderent l'ardeur de l'urine, qui procede de bile. Si on prend 30. ou 40. de ces prunes détrempées en jus de chair, elles font bon ventre; les meilleures sont celles qui sont pleines & grasses, & qui ne sentent pas le moisi.

Propriétés des prunes de Damas.

Elles entrent dans la composition que l'on appelle diaprunis, remede admirable & doux pour purger la bile, pris par haut ou par bas. Leur decoction donnée en lavement mêlée avec du miel de nenophar soulage les douleurs de tête. La décoction des feuilles du Prunier de Damas cuites avec un peu de lait, guerit les ulceres qui viennent à la bouche des petits enfans. Sa gomme trempée dans du vin blanc, & bûe à jeun, rompt & fait vider la pierre par les urines. Ces prunes mangées crûes & en trop grande quantité peuvent causer le cours de ventre.

Les prunes commencent à être bonnes à manger dès le mois de Juillet, & lorsque la saison est un peu chaude, on en a jusqu'au mois d'Octobre. Mais si la saison est pluvieuse & froide, les prunes sont insipides & ne sont plus bonnes à manger au mois de Septembre. Au reste c'est un très-bon fruit, que l'on sert de différentes manieres. On mange les prunes crûes, ou on les fait cuire au four, on en fait aussi des confitures, des compotes & des pruneaux. Nous allons rapporter une bonne partie des prunes qu'on estime le plus & qu'on ne doit point négliger de cultiver.

Gros Damas noir. C'est une bonne prune, qui quitte le noyau, elle a la chair jaunâtre & fort sucrée, elle est fort bonne étant mangée crûe. On en fait des pruneaux. Il faut la greffer, elle vaut mieux en espalier, qu'en plein vent, où elle est sujette à couler.

Petit Damas noir. Celle-ci n'est point tout-à-fait si bonne que le gros damas noir, quoi qu'elle soit fort estimée. On en fait aussi des pruneaux.

Damas rouge. C'est une excellente prune, qui quitte le noyau, & qui a l'eau fort sucrée.

Damas blanc. Cette prune est ronde & petite; elle quitte le noyau, & est fort sucrée.

Damas violet. Elle est plus grosse & plus longue, son eau a quelque chose de plus relevé.

Damas violet ou prune de maugeron. Celle-ci est grosse & s'ouvre aisément. Elle est aussi d'un fort bon goût, qui a même quelques chose de particulier.

Damas gris, ou abricot vert. Cette prune est encore plus grosse que les précedentes, & fort bonne à manger crûe.

Damas de Tours. Elle est grosse, d'un gout excellent, elle s'ouvre bien, & on la mange des dernieres.

Damas d'Espagne. Elle est grosse, ronde, rouge & fort fleurie; elle quitte facilement le noyau, mais elle n'a pas le goût si relevé que les autres damas.

Mirabelle. On peut mettre cette prune parmi les especes de damas blanc. Elle est fort sucrée & quitte le noyau. Il vaut mieux en faire des confitures, que de la manger crûe. Elle ne vient pas si bien sur la greffe que sur le sauvage. On en distingue deux sortes, la grosse & la petite.

Potiron ou prune de taureau. Cette prune est grosse, longue, d'un rouge brun; elle ne quitte pas le noyau, sont goût est aigrelet. Elle est hâtive & vient en abondance. Elle n'est pas fort commune aux environs de Paris. On en fait des confitures, & on la met en marmelade. Il y a encore un autre potiron blanc, dont l'eau est fort sucrée.

Prune d'abricot. On en distingue de trois sortes. La jaune qui est grosse, & longue,& qui est la moins estimée. La rouge qui est plus grosse, & qoi a le goût d'abricot. La blanche qui est aussi grosse, ronde & d'une fort bonne eau.

Prune diaprée. Il y en a deux sortes, qoi sont estimées. La violette qui est longue, & fleurie; elle quitte le noyau, & son goût est plus délicieux que

celui de toutes les autres prunes. On la mange des prémieres. La rouge ou de roche corbon, est grosse, ronde & fort bonne à manger crûe. Elle ne quitte pas le noyau. On en fait des pruneaux.

Drap d'or. C'est une fort bonne prune, qui a des taches rouges, & qui qoitte le noyau.

Perdrigon. Les plus estimés des perdrigons sont le blanc & le violet. Le perdrigon blanc est gros & un peu long. Il est bon crû, aussi-bien qu'en confitures. Le perdrigon violet est gros, hâtif & fleuri, il quitte le noyau, il est meilleur que le blanc. Il a la chair ferme & l'eau sucrée. On le mange crû, on en peut faire des confitures. On l'appelle *perdrigon de cernay*, *double damas*, ou *passe-velours*, & à Paris on lui donne le nom de *prune de Monsieur*; il n'y est pas si bon que dans les pays chauds.

Imperiale. On en distingue quatre especes, dont la ronge est la plus estimée. Elle est grosse, bien fleurie, bonne à manger crûe, & excellente au four.

Royale. Cette prune est grosse, ronde, ayant la queue longue, elle est bien fleurie & de fort bon goût.

Moyeu de Bourgogne. Elle est longuette, jaune au dehors & au dedans. Elle n'est pas bonne crûe, mais elle est excellente à faire des confitures & à mettre en marmelade.

Isle verte. C'est une prune qui est longue & menue, elle ne vaut rien à manger crûe, mais elle est fort bonne en confitures, où elle ne perd point sa couleur verte.

Mignone. Elle est grosse, longue & blanche, mais marquetée de rouge; elle quitte bien le noyau & est fort estimée pour son eau qui est excellente.

Reine-Claude. Cette prune est semblable au damas blanc, elle est ronde, un peu platte & quarrée. Elle a la chair ferme & épaisse, elle s'ouvre facilement & mûrit fort tard. Elle est fort bonne.

Prune datte. On peut mettre celle-ci ao nombre des imperiales. On en distingue deux sortes, la blanche & la rouge. Elles quittent le noiau, elles se conservent long-tems sur l'arbre, & quand elles sont cueillies, elles sont bonnes à manger crûes en pruneaux.

Sainte Catherine. C'est une grosse prune blanche, qui est plus plate que longoe, & qui ne quitte pas aisément le noyau, elle est bonne à manger crûe, mais elle vaut mieux en pruneaux.

Saint Julien. Elle est d'un violet foncé, fort fleuri; elle ne quitte point le noyau, elle se fane sur l'arbre où elle reste jusqu'à ce qu'il gêle.

Imperatrice. C'est une espece de damas violet, qui est rond, très-fleuri & qui charge beaucoup. Cette prune coule peu, elle a la chair jaune & d'un goût excellent. Elle n'est pas commune, & ne vient que fort tard.

Prunes confitee.

Les Prunes se confisent pelées & sans peler, en leur laissant les noyaux. On ratissera seulement les queues pour les rendre plus vertes, on les jettera dans l'eau à mesure qu'on les pelera. Il faut les cueillir sur l'arbre pour les confire, & ne pas ramasser celles qui tombent. Le vrai tems pour les cueillir, est quand celles qui prennent couleur commencent à rougir: les plus excellentes que l'on choisit, sont le perdricon, l'imperiale, la diaprée, l'abricot, la brignole, l'isle-vert, sainte Catherine, de Roy, & autres qui se trouvent trés-bonnes. Les prunes que l'on pele ordinairement, sont celles dont la peau devient rouge en mûrissant, laissant les autres sans peler, si ce n'est pour plus grande délicatesse, car pour ce qui est du goût, la peau est la partie la plus savoureuse de tous les fruits. On les fera

parbouillit ou éverdumer dans un peu d'eau, où elles auront été parbouillies, l'on jettera le tout dans la poële,& on le mettra sur le fourneau, où le charbon ne sera qu'à demi allumé, afin qu'en achevant de s'embrazer, le sucre ait le loisir de fondre.

Vous remarquerez qu'à toutes confitures au sucre, le charbon ne doit être qu'à demi allumé, quand on commence à confire, & s'il se peut, il faut tacher à les faire toutes d'une cuite, c'est-à-dire, qu'il ne faut les tirer de dessus le feu, que quand vous croyez qu'elles sont faites;car en les remettant tant de fois sur le feu, cela diminue beaucoup de leur couleur, & fait bruler le sirop.

Prunes confites qui s'attachent au haut de votre poële ou bassine. Pour l'empêcher, il suffit que vous vous y teniez attentif, écumant soigneusement, & retournant ou faisant rouler, le fruit dans son sirop, avec le dos de l'écumoir ou la gache, le faisant toûjours bouillir par dessus le fruit, & lors que vous verrez que le bouillon se ralentira, c'est un signe qu'il approche de sa cuisson, ce que vous connoitrez encore par les goutes que vous mettrez sur une assiette, & qui ne couleront point.

Vos confitures étant faites, vous les tirerez du feu, & les gouvernerez de la même façon que j'ai dit aux poires.

Si vous voulez en dresser dans des tasses, quand elles seront suffisamment cuites, & presque refroidies, vous les égouterez de leur sirop, & les rangerez proprement dans des tasses sans les presser trop. Puis au bout de deux ou trois jours, vous les égouterez encore s'il y a quelque humidité, & ferez rechauffer le sirop. S'il est trop clair vous le recuirez, puis le coulerez à travers le quintin sur vos prunes, sans les détacher de la tasse, & le sirop furnageant par dessus, les garantira de chancir. Vous les laisserez découvertes pendant trois jours, & après cela vous leur mettrez un rond de papier de la grandeur de la tasse, qui touchera au sirop, afin que s'il chancissait, l'on en changeât : cela fait que les confitures paroissent beaucoup, & sans comparaison plus belles, quand on a levé ce papier.

Compotes de prunes de perdrigon.

Prenez la valeur de deux livres ou environ de prunes de perdrigon, que vous pelerez bien proprement, & que vous jetterez à mesure dans de l'eau fraiche. Quand vous les aurez pelées,vous ferez bouillir de l'eau dans une poële à confitures, dans laquelle vous les jetterez, après avoir bien fait égouter la prémiere eau fraiche, puis vous leur donnerez un bouillon, prenez garde qu'elles ne se mettent en marmelade. Ensuite vous les retirerez, & les ferez égouter sur le cu d'un plat ou d'une assiette. Vous prendrez après une demi-livre, trois quarterons ou plus de sucre, que vous mettrez sur vos deux livres de fruit. Vous ferez cuire le sucre en sirop un peu fort, puis vous y arrangerez vos prunes l'une après l'autre. De peur qu'elles ne se rompent, vous les remuerez tout doucement dans la poële, sur le feu, & leur donnerez sept ou huit bouillons, puis vous les tirerez, les écumerez, les laisserez refroidir, & les servirez.

L'ile verte. Ces prunes se font de la même façon ; si elles ne sont pas mûres, vous les ferez cuire un peu davantage, ce que vous connoitrez en les maniant, & vous prendrez garde qu'elles ne s'écrasent dans l'eau.

Compotes de prunes.

Pour les compotes de prunes que l'on veut manger chaudes, vous ne mettrez que demi-livre de sucre à livre de fruit ; pour la propreté on leur coupe la moitié de la queue, qui reste pour les prendre avec les doigts, si l'on ne se veut se servir de fourchettes. Consultez les articles de FRUIT, de CONFITURES & de COMPOTE.

Greffes des pruniers.

Les Pruniers ne se greffent ni en fente,ni en écusson, excepté sur d'autres Pruniers, dont les especes sont en petit nombre, par exemple sur des saint Julien, des damas noirs, des cerisettes, &c. Ils réussissent fort peu sur les bonnes especes, par exemple sur des perdrigons, des prunes d'abricot, de sainte Catherine, &c. J'ai greffé quelquefois des Pruniers en fente sur de gros amandiers, & qui ont assez bien fait, mais pour un qui me réussissoit, il y en avoit beaucoup de perdus, ainsi il y a peu d'avantage à faire ces sortes d'épreuves.

Remede contre les maladies des Pruniers.

Si le Prunier est langoureux, & porte peu, versez de lie de vin également mêlée avec eau sur les racines, ou bien de l'urine de bœuf toute seule, ou d'homme qui soit vieille, mêlée en partie égales avec de l'eau, ou bien des cendres do four, surtout de sarmens de vigne. *Pallade.*

PUA

PUANTEUR. *Secret contre la puanteur du nés.* Prenez du jus de menthe une once, du jus de rhûe deux onces ; mêlez les ensemble, tirez en deux à trois fois le jour par le nés.

Autre. Faites sécher des feuilles de marrube, & usez-en au lieu de tabac en poudre. De la Haye.

Autre secret contre la Puanteur du nés.

Il est bon d'attirer par le nés une décoction faite en vin blanc & de marjolaine, calament, gérofle, gingembre & noix muscade, ou bien du vinaigre squillitique.

Pour ôter la Puanteur de la bouche,ou de l'haleine.

Faites une petite pelote de gomme adragant, que vous enduirez de quelque huile odoriférante distillée, tenez-la à la bouche. On peut ajoûter, si l'on veut, du musc à la pelote de gomme adragant en la formant.

Contre la Puanteur du gousset & des pieds.

Prenez pour trois sous de litarge d'or, mettez la dans une phiole qui contienne un peu plus de demi-setiers, remplissez-la de vinaigre le plus fort que vous pourrez trouver ; frottez-en les parties puantes tous les soirs. Ce remede est bon contre la Puanteur qui est venue de naissance & contre celle qui est arrivée par quelque accident.

PUC

PUCES. *Remede contre les Puces.* Pour faire mourir les Puces, il faut de la décoction du tribule terrestre, ou de la persicaria, ou de la coloquinte, ou de ronce, ou de feuilles de choux ; repandez-en par la maison, ce remede chasse les Puces, ou les fait mourir. *Alexis.*

Autre. Frottez un petit bâton de graisse d'hérisson, & le plantez au milieu de la chambre, toutes les Puces s'y attacheront, & mourront. *Arnaud de Ville Neuve.*

Autre. Arrosez les chambres de lessive, & du lait de chevre, mêlés ensemble.

Autre. Prenez féves de lupin, & aluine, faites les cuire en eau, & arrosez en les chambres. L'eau en laquelle l'aluine, la coloquinte, les feuilles de pê-

cher, la verveine, & la coriandre aura cuit, en font autant. *Fallop.*

Autre. Prenez un seau d'eau dans laquelle vous mettrez une livre de couperose ou de vitriol; quand elle sera fondue, arrosez la chambre de cette eau.

Autre. On fait mourir les Puces, avec les onguens mercuriels, avec le souphre, & les autres drogues dont on se sert, pour guérir la gratelle.

Autre. Faites dissoudre une once de sublimé en poudre, dans un seau d'eau, la faisant bouillir un quart d'heure; arrosez la chambre de cette dissolution, quatre jours de suite. Toutes les Puces creveront.

Autre. Mettez sous le lit, une claye couverte de crotins de cheval.

Autre. Parfumez votre chambre, avec du serpolet, ou du pouliot.

Autre. Mettez de la tanaisie autour du lit, & entre les matelats.

Autre. Frottez les bois de lit de décoction de feuilles d'aune, ou verne.

Autre. Arrosez la chambre avec de la décoction de rhue mêlée avec de l'urine de jument.

Alexis conseille pour faire mourir les Puces & punaises de prendre l'aluine, thüe, auronne, menthe, chevaline, sarriette, feuilles de noyer, fougere, lavande, vieille coriandre verte, l'herbe aux Puces dite psillium, anagure ou bois puant; & d'en mettre quelqu'une sous la courte-pointe: ou bien faites les cuire en vinaigre scillitique, ou fait avec squille, & arrosés en les couvertures.

Pour faire mourir les Puces d'un chien.

Prenez une quantité d'absinte, faites la bouillir en eau l'espace d'une heure & demi, & tirez la de dessus le feu. Lorsqu'elle sera froide prenez cette herbe, frottez en le chien à contre poil, lavez le avec cette eau, & les Puces mourront infailliblement au lieu où vous l'aurez touché.

PUCERON. C'est un petit insecte qui s'attache aux jeunes pousses des arbres & des plantes, & qui en fait mourir une partie. On trouve des Pucerons noirs, mais les verds sont plus communs. On leur a donné le nom de Pucerons, parce qu'ils ressemblent à de petites puces vertes. Ils éclosent vers le milieu du Printems, croissent considérablement dans l'espace d'un mois ou environ. Ils ont trois pattes de chaque côté, & deux cornes assez longues sur la tête, ils sont de figure longue & arrondie, ils ont la tête petite & deux yeux rouges & bruns. Les feuilles sous lesquelles ils se cachent, se plissent entierement, elles leur servent en même tems de nourriture & d'enveloppe contre les injures de l'air.

Ils ne sont pas long-tems sous la même forme, on les voit bien-tôt après avec des ailes. Ces ailes se developpent en une demi-heure, mais après s'être developpées elles changent de couleur, aussi-bien que la tête & le corps, qui diminuent un peu de grosseur.

Secret pour détruire les Pucerons.

Les fourmis sont ennemies des Pucerons, elles s'amassent dans les endroits, où il y en a, & les détruisent sans endommager les plantes.

Autre. Plantez de la roquette en plusieurs endroits du jardin, ou bien versez sur les Pucerons de fort vinaigre, mêlé avec le suc de jusquiame; vous pouvez encore frotter de chaux vive les branches où ces insectes sont attachés.

PUI

PUITS. C'est une ouverture, étroite de figure cilindrique qu'on fait en creusant dans la terre. On fait principalement des Puits pour avoir de l'eau, dans les lieux où l'on n'en a pas commodément.

Du lieu où l'on doit faire les Puits.

On aura soin de faire creuser dans un endroit éloigné des retraits, des étables, des fumiers, & des autres lieux qui par la puanteur peuvent communiquer à l'eau un goût très-desagréable; c'est pourquoi la cour du Maître du logis sera l'endroit où l'on le bâtira de telle grandeur qu'on le jugera à propos; pour la bonté de l'eau, cela dépend de la nature du lieu où l'on creuse ce Puits, car si la terre en est sablonneuse ou noire, ou qu'elle tienne d'argile, de glaises, ou de cailloutis, ou pour le mieux encore s'il y a des cailloux & du sable ensemble, pour lors on ne doutera point que l'eau n'en soit fort bonne. Au contraire si c'est une terre fangeuse, ou qu'il y ait de la craye ou du limon, on n'en répond pas; ainsi heureux celui dont le terroir a les qualités requises pour y avoir de bonne eau, car il n'y a point de remede autrement!

Remarques. Voici des remarques qu'on a cru devoir faire sur l'endroit à creuser des Puits. Bien des gens qui auroient des maisons sur les bords des Prés, dans la pensée qu'ils se formeroient de construire un Puits, croiroient avoir bien de l'argent épargné que d'être placés dans un tel fonds, & voyant un lieu où seroient plantés des saules, ou bien où croitroient des roseaux, dont la nature n'est entierement portée que pour l'humidité, sans doute ces gens là y jetteroient d'abord leur plan, estimant qu'un Puits creusé dans un tel endroit, & à petits frais, seroit intarissable, mais ils se tromperoient fort, car quoique ces lieux soient fort humides; cependant les Puits qu'on y bâtit, sont beaucoup plus sujets à tarir que les autres, & l'eau d'ordinaire n'en vaut rien. Ainsi qu'on évite le plus qu'on pourra ces sortes d'endroits pour creuser des Puits.

Le Puits doit être toûjours entretenu, car le travail n'en est pas grand, il n'y a qu'à avoir soin de le faire curer une fois l'année, & prendre garde qu'on n'y jette rien de sale.

Contre l'opinion de ceux qui ferment les Puits pour les tenir plus proprement, on dit qu'au contraire on ne sauroit les laisser trop découverts, pour y donner l'entrée à l'air, qui subtilise la nature de l'eau, & la rend beaucoup plus pure qu'elle ne seroit, si ces Puits ne recevoient point ce jour, qu'il est necessaire de leur donner.

Enfin, si on veut boire de bonne eau d'un Puits, il faut en tirer souvent, n'y ayant rien de plus certain, que plus l'eau est tirée, moins les parties qui la composent en sont grossieres, & par conséquent elle en devient plus propre pour la santé.

PUITS. Pour faire que les Puits qui sont auprès de la mer ayent l'eau douce, faites une fosse bien large, comme de cent pieds de diamétre; ayant prémierement planté des paux fort longs, vous la nettoyerez bien, & tout le limon qui sera dedans, vous le jetterez avec des instrumens propres à cela, outre les paux; par ce moyen vous la munirez contre la marée, quand elle sera séche, & qu'il n'y aura point du tout aucune humeur. Vous planterez encore un autre rang de paux fort longs, qui sera éloigné du prémier de dix pieds, & vous jetterez aussi dehors le limon, & ferez de même trois ou quatre fois, jusques à ce que vous puisiez eau douce. *Delescale.*

PUL

PULMONIE. C'est-à-dire, maladie du poûmon. Prenez un gros d'esprit de thérébentine, deux gros de fleurs de souphre, ou d'esprit de resine en poudre de chacun; mettez le dans un alembic couvert de sa chappe aveugle; circulez le tant que vous verrez

des larmes à la chappe ; & il sera fait. La dose est depuis huit gouttes dans l'eau jusqu'à dix. Il guérit la Pulmonie, pour peu qu'il reste de poûmon ; le rhûme, & la toux. Si on le donne en lavement, il guérit le flux de sang ajoûtant du taquahamaqua. *Voyez* POÛMON, POITRINE.

PUN

PUNAISE. C'est un insecte tout plat, qui incommode fort pendant l'Été, non seulement par les morsures qu'il fait, mais encore par la mauvaise odeur qu'il repand quand on l'écrase.

Secret contre les Punaises.

Faites un parfum de fiente de bœuf, il chassera toutes les Punaises.

Autre. Pour les faire mourir, prenez d'aluine, de rhû, d'huile commune, d'eau, de chacun à suffisance ; faites cuire le tout jusques à ce que l'eau soit consommée, puis coulez l'huile avec laquelle vous mêlerez de la graisse à suffisance,& en ferez un onguent, dont vous frotterez les fentes du lit. *Alexis.*

Autre. Prenez oing de porc, vif argent, de chacun ce qu'il en faudra, mêlez le bien, & faites en un onguent, dont vous frotterez les fentes & jointures de litieres. La teinture de souphre fait le même effet.

Autre. Pour faire mourir les Punaises, prenez jus d'aluine, & huile d'olive vieille à suffisance de chacun, que vous ferez cuire ensemble jusqu'à ce que le jus soit tout consommé ; puis coulez l'huile, faites fondre dedans du souphre vif, & frottez en les lits & les fentes.

Autre. Faites une décoction de chausse-trape, en latin *Calcitrapa*, ou de persicaire, de coloquinte, de ronces, & de feuilles de choux, & arrosez en la chambre.

Autre. Frottez le bois de lit & les endroits, où souvent se tiennent les Punaises, avec l'huile d'aspic.

Autre. Le reste de l'huile qui a servi à frire le poisson, est spécifique contre les Punaises.

Autre qui tue les Punaises, & empêche leurs œufs d'éclorre. Mettez du vif argent dans une écuelle,& mêlez le avec un peu de savon noir, jusqu'à ce que l'un & l'autre soient bien incorporés. Alors vous y ajoûterez du savon commun, & vous ferez de toutes ces drogues une composition, dont vous frotterez les endroits, où les Punaises font leur nichée.

Autrement. Prenez fiel de bœuf & huile de chenevis, mêlez tout ensemble, frottez en les jointures, & bois du lit, & au lieu où vous aurez frotté, il n'y viendra jamais de Punaises.

Autrement. Frottez le bois avec jus de vieux concombre, qu'on laisse pour avoir la graine.

Autrement. Détrempez du fort vinaigre & du fiel de bœuf ensemble, lavez en vos lits, & mettez de la grande consoude sous le chever du lit.

Autrement. Prenez noix, ou gale de ciprès, concassez les, puis mettez les infuser dans de l'huile, qui surnage de deux doigts. Laissez au soleil & au serain par deux fois vingt-quatre heures, & ayant coulé l'huile en exprimant bien lesdites gales, frottés-en bien vos bois de lit.

Autre pour ôter les Punaises.

Prenés du savon noir, & du savon commun, autant de l'un que de l'autre, & les pilés bien, & prenés autant de vif argent & mêlés le tout ensemble, & en faites onguent duquel vous frotterés les lieux où se mettent les Punaises.

Pour le même. Prenés graisse de rôti, la plus vieille que vous pourrés trouver, & la mettez fondre, frottez en les lieux où se mettent les Punaises.

Pour le même. Il faut tuer un chat en l'étouffant, sans le faire saigner, & l'ayant écorché, & vidé, le faire rôtir à la broche, sans larder ni arroser, & garder ce qui en dégoûtera, qu'il faut mêler avec jaunes d'œufs, huile d'aspic par parties égales, que vous incorporerés bien ensemble dans un mortier en consistance d'onguent, & vous vous en servirez comme dessus.

Divers remedes contre les Punaises.

La poix liquide & le suc de concombre sauvage mis dans les lits tüent les Punaises, comme aussi fait l'oignon marin coupé, pilé dans du vinaigre. Cuisez avec de l'huile, des feuilles de grenadier, & frottez en les fentes des lits ; ou bien détrempez le fiel de taureau ou de bouc en fort vinaigre, & frottez-en le lit & les murailles. La même chose arrive, si vous pilez dans l'huile du souphre vif, & si vous en frottez les lits. Vous ne sentirés point de Punaises, si vous faites cuire de la colle de poisson, & si vous en frottés les fentes, & les jointures des lits. La lie d'huile cuite & mêlée avec du fiel de bœuf & de l'huile, les fait mourir. Les feuilles de lierre ou de capres détrempées en huile est bonne contre les Punaises, si vous en frottés le lit.

Vous ôterés aussi par le moyen qui suit, les Punaises, qui sont aux murailles. Pilés un acetabule qui sont 15. dragmes de staphisagria ou herbe aux poux, autant d'oignon marin coupé en petits morceaux, avec une cuillerée de fort vinaigre, faites chauffer tout cela, & enduisés en le lieu. Vous mêlerés une partie de resine de cedre dans quatre parties de vin cuit, & puis vous frotterés le bois avec du fiel de chevre ou de veau ; on en fait autant avec pareille quantité de vin cuit, & de vinaigre. *Dydime.*

On fait mourir les Punaises avec le parfum des sangsues, si on empêche que la vapeur ne puisse sortir avec des couvertures qu'on mettra sur les lits, & au contraire on fait mourir les sangsues par le parfum des Punaises. La scolopendre aussi séchée, & appliquée en parfum en fait autant & les feuilles de liere, avec dix sangsues mêlées. *Florent.*

Les pieds de lievre ou de cerf liés autour des pieds du lit, & près du dossier, empêchent les Punaises d'éclorre. Mais pendant que vous étes en voyage, si vous mettés sous le lit un vaisseau plein d'eau froide, pendant que vous dormirés les Punaises ne vous toucheront point, car quant à ce qu'on use d'eau chaude, de laquelle tous arrosent, elle fait bien mourir celles qui se rencontrent, mais elle n'empêche pas qu'elles ne reviennent, & ne mordent aussi-tôt. *Democrite.*

PUNAISIE, ou nés punais. Pour guérir son odeur insuportable, vous mettrés, pendant quinze jours, du jus de racine de cerfeuil, dans le nés du malade.

PUR

PUR. C'est un terme, qui en fait de fleurs signifie le contraire de panaché, & marque par conséquent une fleur qui dans sa couleur naturelle n'a aucun panache, c'est-à-dire, aucune raie, soit blanche, soit jaune, &c. qui y fasse une diversité riche & agréable. Ainsi on dit : *mes plus belles tulipes panachées sont devenues pures* ; c'est-à-dire, que leurs feuilles n'ont aucunes raies;*un tel œuillet est devenu pur, &c.* Il y en a qui deviennent la moitié purs, & l'autre moitié reste panachée, grand signe que tout l'œuillet deviendra bien-tôt tout pur.

PURGATIFS *par le ventre.* Crystaux de lu-

ne, la dose est depuis deux grains jusques à six.

Sublimé doux, la dose est depuis six grains jusques à trente.

Une pillule perpetuelle.

Sel polycreste, la dose est depuis une dragme jusqu'à six.

Sel d'Epsom, la dose est depuis demi-once, jusqu'à une once, & demi, dans un bouillon au veau, un peu clair, ou dans une pinte d'eau pure. On peut y ajoûter une, ou deux onces de manne grasse, selon le besoin.

Crystal de tartre, la dose est depuis une demi-dragme jusques à trois dragmes.

Tartre soluble, la dose est depuis un scrupule jusques à une dragme.

Jalap, la dose est depuis dix grains jusqu'à une dragme.

Resine de jalap & scammonée, la dose est depuis quatre grains jusques à douze.

Rhubarbe, la dose est depuis quinze grains jusques à une dragme.

Extrait de rhubarbe, la dose est depuis dix grains jusques à deux scrupules.

Extrait d'aloës, la dose est depuis quinze grains jusques à une dragme.

Extrait panchimagogue, la dose est depuis un scrupule jusques à deux.

Poudre cornachine, la dose est depuis quinze grains jusques à quarante.

Magistere ou précipité d'antimoine, la dose est depuis quatre grains jusques à douze.

Précipité de mercure de couleur de rose pâle, la dose est depuis quatre jusques à dix grains.

Extrait de rose, la dose est depuis demi-dragme jusques à deux dragmes.

Roses muscates en infusion.

Miel.

Purgatif, pour les humeurs crûes & bilieuses.

Faites une décoction avec les racines de policreste, de fraisier & de chiendent. Mettez dans un vaisseau huit ou neuf onces de cette décoction, jettez-y un gros de séné mondé, & un gros & demi de sel policreste, ou de sel végétal. Faites infuser sur les cendres chaudes du soir au matin. Passez votre infusion par un linge bien net avec expression; ajoûtez à la colature, une once de pulpe de casse, avec une once & demi de manne grasse. Si vous retranchez la casse, vous augmenterez la dose de la manne, jusqu'à deux onces & demie. Faites bouillir le tout sept, ou huit bouillons, & passez la médecine par un linge, sans expression. On la prend le matin à jeun, & un bouillon clair, deux ou trois heures après.

Autre fort aisé à prendre.

Prenez trois gros de séné mondé, deux gros de racine de jalap en poudre, demi-once de raisins de damas, mondés de leur pepins, demi-gros de reglisse séche concassée, & deux onces de bonne manne. Faites bouillir un moment, dans douze onces d'eau. Laissez ensuite en infusion du soir au matin sur les cendres chaudes. Faites bouillir une seconde fois, jusqu'à la réduction de huit onces. Passez l'infusion avec expression, & l'ayant clarifiée avec un blanc d'œuf, ajoûtez y une ou deux cuillerées d'eau de naffre, ou de fleurs d'oranges.

Purgatif agréable.

Prenez un gros d'amandes douces, autant d'ameres, deux gros des quatre semences froides; pilés les, & faites en une émulsion avec six onces d'eau d'orge. Passez, & ajoûtez à la colature, une demi-once de sirop de capillaire, & deux gros d'eau de cannelle orgée, avec douze ou quinze grains de scammonée sulphurée, réduite en poudre subtile, ou depuis un scrupule jusqu'à demi-gros de poudre cornachine, & un peu de sucre. Le malade prendra ce purgatif à jeun, & un bouillon deux ou trois heures après, &c.

Bol pour les personnes qui ont en aversion les médecines liquides.

Prenez quinze gros de panacée mercurielle, avec autant de rhubarbe, autant de tartre vitriolé; & depuis un scrupule, jusqu'à un gros de poudre de cornachine. Incorporez ces drogues avec quantité suffisante de sirop, ou de conserve liquide de violettes. Formez en un bol, & l'avalez à jeun, dans du pain à chanter. Il faut prendre un demi bouillon sur le champ, qui doit être leger; & un autre, trois heures après, dans lequel vous pourrez mêler quatre grains de tartre soluble, si vous voulez vous purger plus à fond.

Purgatif pour les personnes délicates, & faciles à émouvoir.

Faites bouillir dans un demi-setier d'eau de veau, follicules de séné, un gros & demi; rhubarbe choisie en poudre, demi gros; manne de calabre, une once & demi; sel de chicorée, ou d'absinthe, demi-gros, & un peu de reglisse verte concassée. Si le malade est languissant & qu'il soit sujet à vomir les médecines, vous pourrez ajoûter à celle-ci, un demi-gros de confection d'hiacinthe. Quand la décoction sera réduite aux deux tiers, vous en ferez la colature.

Autre purgatif doux.

Mettez dans un pot de terre, ou de fayance, quatre gros de sel polycreste, deux pincées de roses de provins, ou de fleurs de violettes, & un bâton de reglisse concassé. Versez une pinte d'eau bouillante par dessus, & laissez reposer du soir au matin. On en prend un bon grand verre, le matin à jeun, & un autre, une heure après. Cette médecine est propre aux pulmoniques, à ceux qui sentent une chaleur interne, aux galleux, & aux personnes qui crachent le sang, pour avoir fait quelque chûte. Elle est propre aussi, contre les obstructions des intestins. On peut en boire à toute heure, même à ses repas; mais pour lors il faut mettre le double d'eau.

Purgatif avec les roses.

Prenez une dragme de roses de Damas, ou muscates, séchées à l'ombre entre deux papiers, & une pincée d'anis verd concassé. Faites les infuser dans un demi verre d'eau tiede, depuis le soir, jusqu'à dix heures du matin, passez l'infusion par un linge bien net; & aussi-tôt que vous l'aurez prise, dînez & mangez à l'ordinaire.

Purgatif pour les enfans.

Coupez menu douze ou quinze grains de follicules de séné, ajoûtez y quinze ou dix-huit grains de sel d'absinthe, avec demi-gros de rhubarbe, faites infuser le tout sur les cendres chaudes, dans deux, ou trois onces d'eau de chicorée, ou de tanaisie distillée. Le lendemain passez l'infusion & faites y dissoudre, cinq ou six gros de manne, ou de sirop de chicorée; & faites prendre ce purgatif à l'enfant.

Autre pour les Enfans.

Prenez cinq, ou six gros de rhabarbe pulvérisée, de sel d'absinthe, trois gros; de pulpe de tamarins, une once, & autant de follicules de séné. Faites infuser ces drogues, du soir au matin dans les eaux de

tanaisie, de pourpier, & de parietaire, distillées & bouillantes sur des cendres très-chaudes. Il faut tenir le vaisseau bien bouché. Après avoir passé l'infusion, en exprimant fortement, vous ferez dissoudre dans la colature, trois ou quatre onces de sucre candi, & vous la ferez bouillir, jusqu'à consistance de sirop clair que vous ferez prendre à l'enfant. Si ces purgatifs n'étoient pas assez forts, on peut y ajoûter cinq ou six gros de manne, qu'il faut delayer d'abord dans un peu de bouillon, ou dans une liqueur appropriée, & ensuite méler le tout ensemble. Au reste il faut avoir égard à l'âge, & aux forces de l'enfant, pour regler la dose de la médecine.

Vin purgatif & laxatif.

Faites infuser à froid pendant cinq ou six jours, dans trois bouteilles de vin de canarie, une once de sené mondé, six gros de rhubarbe, deux gros de saffran oriental, autant de santal citrin, & un gros de cloux de gérofle. Ayez soin de remuer la bouteille deux, ou trois fois par jour. Ce vin est propre aux personnes délicates, dont l'estomac trop foible rejette les alimens. La dose est de trois ou quatre cuillerées, le matin à jeun. Il faut continuer l'usage de ce remede pendant plusieurs jours; il fortifie l'estomac, & détache les matieres pituiteuses & glaireuses, qui l'empêchent de digérer, & qui provoquent le vomissement.

Tisane qui purge doucement.

Prenez un demi-setier de verjus dans lequel vous ferez infuser une demi-once de sené sur les cendres chaudes dans un pot neuf, & lors que le verjus sera chaud, mettez gros comme une noix de beurre frais, & autant de sel qu'il en faut pour saler un œuf, faites lui prendre un petit bouillon, tirez le du feu, & laissez le infuser toute la nuit. Le matin vous passerez le tout dans un linge net, & vous en prendrez une prise chaque matin dans un bouillon gras ou maigre.

Pour purger doucement, & sur-tout les hidropiques.

Prenez graine d'asperge bien menue, que vous ferez tremper vingt-quatre heures durant en eau de vie, vous la laisserez ensuite sécher au soleil, la mettrez deréchef tremper pendant vingt-quatre heures, & ferez sécher de même, puis tremper encore vingt-quatre heures dans de l'huile d'olive & la ferez bien sécher & garderez, pour en user; il faut l'écosser sur une assiette pour lui ôter la peau & mettre le blanc écrasé en du vin blanc, le faire infuser une nuit, & en boire un verre à jeun.

Regles qu'on doit observer dans l'usage des purgatifs.

1°. On doit avoir attention à proportionner les doses à la force, ou à la foiblesse, & à la délicatesse des différens tempéramens. Ainsi pour ne pas se tromper il vaut mieux ne donner que la moitié, ou les deux tiers des doses marquées pour chaque âge, la prémiera fois qu'on les employera. Si le purgatif n'agit pas assez, on l'aidera en faisant prendre trois ou quatre heures aprés, une once ou une once & demi de manne, & deux gros de sel végétal, dans un bouillon, ou bien un lavement purgatif dans l'aprés dîner.

2°. Le regime de vivre pendant l'usage des Purgatifs doit être exact & reglé suivant la nature de la maladie, & le tempérament du malade. Dans la fiévre, il prendra des bouillons de 4. en 4. heures, & entre chaque bouillon quelques verres de tisanne appropriée. S'il est sans fiévre, il pourra manger à son dîner, du potage fait au veau, ou de la volaille, & un peu de cette viande. Il goûtera avec un biscuit, ou avec un peu de pain & de compôte ou de confiture. Tous les fruits crûds sont interdits à ceux qui se purgent. Le soir on soupera avec deux œufs frais, ou avec une, ou deux ailes de poulet. On aura soin de tremper beaucoup son vin, ou avec de l'eau panée, ou avec de la tisanne rafraichissante. Les bouillons qu'on prend le jour de la purgation doivent être faits avec la tranche de bœuf, le veau & la volaille, & le potage avec la laitue, la chicorée, & autres herbes rafraîchissantes.

3°. Les tisannes seront simples. On les fera avec le chiendent, la reglisse, & quelques racines convenables à la maladie. On suivra la même regle pour les lavemens, à moins qu'il ne survint quelque accident qui obligeât à les donner plus composés.

4°. Pour rendre le succés de la purgation plus favorable, il faut prendre un lavement la veille, & un autre le lendemain. On doit prendre un bouillon deux ou trois heures aprés avoir pris la médecine, & toutes les fois qu'elle operera, il faudra avaler tantôt un verre de tisanne, & tantôt un demi bouillon.

Nota. Il ne faut jamais employer les Purgatifs dans les maladies, où loin d'être utiles, ils pourroient être nuisibles & pernicieux. Ainsi il ne faut point purger.

1°. Dans les inflammations, & ardeurs des visceres & du bas ventre, dans la toux séche & catharreuse, & dans les douleurs qu'on ressent, quand on presse l'orifice de l'estomac.

2°. Dans les fluxions naissantes, dans les douleurs internes, dans les inflammations aux poumons, & dans les crachemens & pertes de sang.

3°. Dans les douleurs violentes de la goutte, dans les sueurs abondantes, dans les ardeurs d'urine, & dans le tems des regles des femmes.

4°. Au commencement & sur la fin de la grossesse; à moins qu'on n'y soit obligé par une nécessité absolue, & alors il ne faut donner qu'une demi dose. Il ne faut pas purger les femmes accouchées, qu'un mois, ou six semaines aprés leurs couches; à moins qu'il n'y ait une nécessité indispensable. Il ne faut jamais faire entrer d'aloës dans leurs Purgatifs.

5°. Dans les froids violens & dans les chaleurs excessives. Il faut choisir un tems frais & humide.

6°. Il faut avant la purgation, humecter & rafraichir: 1°. Les femmes qui ont un flux de regles abondant. 2°. Les personnes replettes, qui n'ont été ni purgées, ni saignées depuis long-tems. 3°. Les pulmoniques, les phtisiques, & ceux qui ont une lienterie sereuse, ou une diarrhée bilieuse. 4°. Ceux qui ont un devoyement habituel, ou un flux trés-fréquent, & trés-abondant d'hémorroïdes. 5°. Les enfans, les vieillards, & les personnes maigres, ou extenuées par la maladie. 6°. Les gens de bonne chere, & ceux qui boivent beaucoup de vin, ou de liqueurs spiritueuses.

PURGATION. C'est un terme qui se dit de diverses préparations, qu'on donne aux metaux & aux mineraux pour ôter leurs impuretés.

PURIFICATION d'or. Purifier l'or, c'est en séparer les autres metaux qui y sont mélangés.

Mettez rougir dans un creuset à grand feu, telle quantité d'or qu'il vous plaira; & lorsqu'il commencera à prendre la fusion, jettez y quatre fois autant pesant d'antimoine en poudre, l'or se mettra aussi-tôt en fusion; continuez un grand feu, jusques à ce que la matiere jette des étincelles; retirez alors votre creuset du feu, & le secouez, afin que le regule descende au fond. Cassez le quand il sera froid, & séparez le regule des scories qui seront dessus. Si vous voulez conserver votre creuset, il faut renverser la matiere fondue dans un mortier de fer en culot, lequel vous

aurez auparavant un peu chauffé & graissé de suif, puis frapper avec des pincettes autour du mortier, jusques à ce que la matiere soit en masse.

Laissez un peu refroidir cette masse, puis l'ayant renversée, séparez avec le marteau le regule d'or d'avec les scories. Pesez ce regule, faites le fondre à grand feu dans un creuset, & lorsqu'il sera en fusion, jettez dedans peu à peu, trois fois autant pesant de salpêtre. Continuez un feu trés violent, afin que la matiere demeure en fusion; & lorsque les fumées étant cessées, elle paroîtra claire & nette, jettez la dans votre mortier de fer chauffé & graissé, comme nous avons dit ci-dessus, ou bien laissez la dans le creuset, que vous secouerez pendant qu'il refroidira, afin que le regule se sépare des scories qui demeureront dessus, & votre regule sera trés-pur.

Le commun usage pour la purification de l'or est la coupelle, en laquelle on procede de la même maniere qu'on a dit dans la Purification de l'argent; mais la coupelle n'étant pas capable de séparer d'avec l'or, on a recours à une autre opération, qu'on appelle *Départ*.

Pour y parvenir, on fait fondre dans un creuset fur un grand feu, trois parties d'argent avec une partie d'or; & lorsque ce mélange est en infusion on le jette dans de l'eau froide, où il se condense en grenailles, lesquelles étant séchées, on fait la séparation de l'argent d'avec l'or par le moyen de l'eau forte, car ce dissolvant dissout fort bien l'argent, mais l'or demeure en poudre au fond du vaisseau. On verse par inclination la dissolution de l'argent, puis on lave la poudre d'or afin de l'adoucir.

Mais souvent il arrive que quelque proportion de l'argent est retenue comme opiniâtrement dans l'or, ainsi cette Purification ne peut pas être dite tout-à-fait exacte.

On a encore une autre métode pour purifier l'or, c'est la cémentation, qui se fait ainsi.

On stratifie dans un creuset des lamines d'or, avec une pâte séche qu'on appelle cement, dans laquelle on fait entrer les sels gemme & ammoniac. On couvre ce creuset, puis l'ayant entouré de feu, on fait calciner la matiere pendant dix ou douze heures avec beaucoup de violence, afin que les sels mangent & consument les impuretés de l'or; mais souvent ils le laissent encore chargés d'autres metaux. Quelquefois aussi ils rongent l'or même, & ils en font perdre une partie.

La Purification de l'or par l'antimoine est plus assûrée que les autres, car il n'y a que l'or qui soit assez solide pour resister à ce devorant; il mange souvent une petite portion, mais il ne laisse aucun autre metal.

Il faut observer de mettre un tuileau sur le creuset, de peur que l'air venant par le cendrier, n'en refroidisse le fond.

L'on se met en fusion, aussi-tôt que l'antimoine est jetté dans le creuset, parce que l'antimoine est rempli de certains souphres salins, qui augmentent la force du feu, & séparent les parties de ce métal; c'est alors que ce qu'il y a de plus porreux & de plus volatil s'étant uni avec l'antimoine, une partie s'exalte en fumée, & l'autre partie qui est plus fixe, demeure en scories.

Les étincelles, qui sortent de la matiere, sur la fin, proviennent de quelques particules d'antimoine, qui s'étant trouvées embarrassées dans l'or, ont fait violence pour sortir. Il faut alors retirer la matiere du feu, afin qu'il ne s'en perde point, & la renverser dans un culot, comme nous avons dit. On fait ensuite refondre le regule, sur lequel on jette du salpêtre, afin que ce sel absorbe tout l'antimoine qui pourroit être resté, & de cette maniere on a un regule autant purifié qu'il le peut être, & à vingt-quatre carats s'il y en a.

Ce qu'on appelle carat d'or est proprement le poids d'un scrupule ou de 24. grains, ainsi 24. carats font une once.

Si une once d'or n'a point diminuée dans les Purifications, c'est de l'or à vingt-quatre carats, si elle a diminué d'un carat, c'est de l'or à vingt-trois carats; si elle a diminué de deux carats, c'est de l'or à vingt-deux carats, & ainsi du reste; mais on tient qu'il ne se peut trouver d'or à vingt-quatre carats, parce qu'il n'y en a point qui ne contienne quelque portion d'argent ou de cuivre, pour si bien purifié qu'il soit.

L'or rouge est le moins estimable, parcequ'il contient quelque portion de cuivre qui lui donne cette couleur; le jaune est le meilleur, & il doit même jaunir au feu.

Le carat des perles, des diamans & des autres pierres précieuses, n'est que de quatre grains.

PURIFICATION d'argent. *Voyez* ARGENT.

Purification du Galbanum, de l'opoponax, & autres gommes qu'on ne peut mettre aisément en poudre.

Il faut écraser ces gommes par petits morceaux, les mettre tremper quatre, ou cinq heures dans du vinaigre, & les faire fondre sur un feu doux. Ensuite ayant passé la dissolution par l'étamine, en exprimant fortement, vous remettrez le marc dans d'autre vinaigre, pour la faire dissoudre, puis vous coulerez la dissolution comme auparavant; vous réitererez la même opération, jusqu'à ce que toute votre gomme soit fondue. La derniere colature étant faite, vous mettrez toutes vos dissolutions ensemble, & vous placerez votre terrine sur le feu, pour faire évaporer l'humidité, jusqu'à consistance d'onguent.

Cette Purification se peut faire avec d'autres dissolvans, comme avec le vin, l'eau de vie, & d'autres liqueurs appropriées à l'effet qu'on veut produire; mais il vaut mieux employer les gommes telles qu'elles sont, en les réduisant seulement en poudre; parce qu'elles perdent beaucoup de leurs sels, & de leurs autres principes, par la dissolutiou.

Purification	Des sucs.	Voyez	Suc.
	De la cire.		Cire.
	De l'huile.		Huile.
	Du salpêtre.		Salpêtre.
	Du sel de tartre.		Tartre.
	Du sel ammoniac.		Sel.

PURIFIER. C'est rendre plus pur.

PUS

PUSTULES *à la langue.* L'on boira du lait, & l'on s'en gargarisera, ou avec de la décoction de semence de coing l'on se lavera la bouche. *De la Haye.*

PUSTULES *du visage & du front.* Prenez une once de camphre, autant de souphre vif, demi-once de litarge, & autant de mirrhe, battez le tout ensemble, & dans une livre d'eau de vie, ou d'eau de plantain, mettez le infuser pendant sept ou huit jours, & vous en bassinez le visage avec un petit linge.

Autre. Dans une chopine de scabieuse purifié au feu, & passé par un linge, jettez une demi-once de borax avec un gros de camphre. Aprés une infusion de deux ou trois jours, servez vous en.

Autre. Faites bouillir deux poignées de fleurs de petite centaurée, dans trois chopines d'eau jusqu'à moitié

moitié de la décoction, étuvez en soir & matin les Pustules.

Autre. Prenez une once de camphre, autant de souphre, une demi-once de mirrhe, autant d'encens réduisez le tout en poudre, & mettez le infuser dans une chopine d'eau rose, ou de plantain, ou de scabieuse l'espace de sept ou huit jours, & vous en servez. *De la Haye.*

PUT

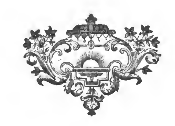
PUTREFACTION. Ce mot signifie pourriture ou corruption des corps.

PYM

PYMENT. Les vertus du Pyment approchent fort des vertus du thim. Le Pyment est bon à la retention d'urine. Étant sec & mis en garderobe, il donne aux vêtemens une odeur agréable, & les préserve de vermine. Sa décoction avec reglisse est fort bonne aux courtes haleines, & aux astmatiques, y ajoûtant un peu de sucre, ou sirop violat, & encore davantage à ceux qui crachent de la boue, à la charge qu'on en use long-tems. Son herbe fricassée sur une tuile ardente, arrosée de vin de malvoisie, & appliquée sur le ventre, appaise les douleurs de la colique, encore davantage si vous y ajoûtez des feuilles d'armoise & des fleurs de camomille, le tout fricassé avec huile de lys & jaunes d'œufs.

PYR

PYRETRE. Le Pyrêtre ressemble assés au fenouil. L'on ne se sert en Médecine que de sa racine, étant mise sur la langue, elle la pique tellement qu'il semble qu'elle brûle. Par le même moyen, elle attire quantité de pituite du cerveau, c'est pourquoi elle est singuliere à ceux qui sont menacés de l'apoplexie. Elle est propre à la douleur des dents & à toutes fluxions froides, sur-tout elle est très-efficace pour le haut-mal en la mettant en poudre & la mêlant avec un peu de miel. La prise est de quinze grains à la fois.



Q

QUA



UACQUECENDRE. C'est le flux de ventre & le flux de sang des loups & des chiens. On dit : *ce chien est attaqué du Quacquecendre.*

QUART. Espece de petite mesure qui fait la quatriéme partie du boisseau. Le Quart de Paris a quatre pouces & neuf lignes de haut, sur six pouces, neuf lignes de diametre.

QUART. Petite futaille qui est la quatriéme du muid de Paris. Il contient neuf setiers, ou soixante & douze pintes de Paris. C'est un des vaisseaux reguliers marqués sur le bâton de jauge, ainsi que les quarteaux d'Orleans & de Champagne. On l'appelle quelquefois quartaut, mais improprement.

QUARTAN. Terme de Vénerie. On dit : *fanglier en son Quartan.* C'est lors qu'il a quatre ans.

QUARTAUT. C'est un petit vaisseau, ou futaille propre à mettre les liqueurs, particulierement le vin. Il y a deux sortes de Quartaux en usage en France, & qui sont marqués sur la jauge ; le Quartaut d'Orleans & le Quartaut de Champagne. Le prémier qui est le quart d'une queue de Paris contient treize setiers & demi, ou cent huit pintes mesure de Paris. Le Quartaut de Nuys, de Mâcon, de Dijon, & de Blois, est égal à celui d'Orleans. Le Quartaut de Champagne, est le quart d'une queue de cette même Province. Il contient douze setiers, ou quatre vingt seize pintes, mesure de Paris.

QUATROUILLÉ. C'est un poil mêlé aux chiens, parmi leur principale couleur.

QUE

QUERELLEUR. C'est un chien pillart. Voyez *chien.*

QUÊTER *& aller en quête.* C'est lorsqu'un valet de limier va détourner les bêtes avec son limier. *Ce limier*, dit-on, *quête fort bien, ce valet de limier fait fort bien aller en quête.*

C'est aussi aller quêter une bête pour la lancer & la chasser avec les chiens courans.

QUEUE. Futaille pour contenir les liqueurs, particulierement le vin. La Queue de Nuys, de Mâcon & de Dijon contient un muid & demi de Paris, ou quatre cent vingt pintes. Celle de Blois & d'Orleans lui est égale.

QUEUE DE COCHON. Queue de pourceau, ou fenouil de porc, en latin *peucedanum.*

Description. C'est une plante, qui selon Dioscoride, jette une tige maigre, grêle & semblable à celle du fenouil. Des sa racine, elle produit une chevelure grosse, épaisse, pleine de suc & de mauvaise odeur.

Lieu. Elle croit dans les montagnes fort ombrageuses & dans les lieux marécageux.

Propriétés. On fait une incision à la racine, lors qu'elle est tendre, & on fait sécher à l'ombre le suc qui en sort, parceque si on le faisoit sécher au soleil, tout son suc s'en iroit en fumée. On se sert particulierement de la racine, on use aussi de son suc & de sa gomme ; mais le suc a plus de force, parcequ'il est chaud, résolutif, pénetrant, attenuatif & incisif ; ainsi, il est fort bon aux duretés de la ratte, au poumon, à la poitrine & aux maladies qui viennent d'humeurs grossieres & visqueuses ; parcequ'il a la vertu d'inciser, de résoudre & de subtiliser. Etant mis dans le creux de la dent, il en ote la douleur un moment après ; il les mondifie, les incarne & les cicatrise. Sa racine est chaude au deuxiéme dégré, & séche au troisiéme ; elle a les mêmes vertus que le suc, & quoiqu'elle ne soit pas si chaude ; elle est néanmoins si desficative, qu'elle sépare & fait sortir légerement les pailles & les esquilles des os, étant enduite & appliquée séche ; elle est singuliere aux ulceres malins & difficiles à guérir.

QUI

QUINCONCE. C'est la figure d'un plan d'arbres disposés en plusieurs rangs paralleles, tant selon la longueur que la largeur, de maniére que le prémier arbre du second rang est plus enfoncé & planté au milieu de la diagonale du quarré formé par les deux prémiers arbres du prémier rang. On peut se représenter ces cinq prémiers arbres par la figure que forme un cinq au jeu de cartes. On n'observe plus ces sortes de Quinconces rapportées par les Anciens ; on se contente aujourd'hui de les planter en lignes retournées d'équerre, qui forment un échiquier ou trois quarrés. Les allées en sont plus régulieres & d'égale largeur.

Pour planter les Quinconces, il faut se servir du cordeau & de l'équerre, comme on le fait à l'égard des allées, & prêndre garde que les arbres soient bien allignés, & qu'ils s'enfilent l'un dans l'autre. On doit observer de se bien retourner d'équerre, de planter les arbres bien droits, de les enfiler d'angle en angle, & de les rapporter juste l'un à l'autre. Ces arbres ainsi disposés font un grand ornement dans les jardins, & on peut dire que la principale beauté des bosquets vient du bel ordre qu'on observe dans cette disposition. On seme quelquefois sous ces arbres des pieces de gazon, & on y conserve des allées ratissées, mais il ne faut ni pallissades ni broussailles.

QUINQUEPORTE. C'est une sorte de filet. Consultez l'article des filets au nom FILET.

QUINQUINA, ou kina-kina, chinachina, en latin *cortex Peruvianus.* C'est une écorce qu'on nous apporte du Perou ; elle retient le nom de l'arbre dont on la tire, qui est grand comme un cerisier. Les Espagnols l'appellent *Polo de calenturas*, c'est-à-dire, le bois des fievres. Il y en a de deux especes, l'un est cultivé, & l'autre sauvage ; le cultivé est beaucoup meilleur que l'autre. Le bon Quinquina doit être compacte, amer au goût & d'une couleur rougeâtre.

Histoire du Quinquina.

On ne croit point que les anciens Médecins aient connu cette écorce. Ce fut en 1649. qu'on en vit pour la prémiere fois en Europe. Elle fut d'abord apportée du Perou en Espagne par un Viceroi Espagnol. Dans le même tems, le Cardinal de Lugo & les Jésuites en apporterent & en repandirent la connoissance dans toute l'Europe. Le profit qu'ils firent de ce commerce, fut fort considerable. Ils avoient été les seuls qui en avoient trafiqué jusqu'à l'arrivée du Chevalier Talbot en France, qui mit le Quinquina en fort grand credit. Depuis on a fort rafiné sur sa préparation. Le Roi même a donné des ordres pour en procurer l'usage dans son Royaume.

En l'année 1647. le 15. de Juin, feu Monsieur Fabre, prémier Médecin de la Reine de Portugal, dans une conférence tenue au sujet des Febrifuges, chez Monsieur l'Abbé Bourdelot, y fit la description da l'arbre qui est revêtu de cette écorce si admirable à guérir les fievres intermittentes, que l'on appelle Quinquina. Il assura la compagnie de l'avoir vû dans un manuscrit qu'un Marchand de Lisbonne lui avoit prêté, & qui avoit fait deux ou trois fois la voyage des Indes : Voici à peu près comme il en fit la peinture.

Description de l'arbre de Quinquina.

Il est de la grosseur & de la hauteur de nos vieux cerisiers, ayant les feuilles un peu plus larges, plus épaisses, & moins vertes. Il croit le long de petites Rivieres. Il jette quantité de racines, d'où sortent des rejettons que l'on transporte, & qui croissent en peu de tems. Il fleurit au mois de Mai. Il pousse des fleurs en maniere de bouquets comme nos sureaux. Sa graine qui n'a ni odeur, ni saveur, non plus que ses feuilles, est dure & fort ronde, & ne produit rien. Son tronc est revêtu d'une écorce assés épaisse, découpée, raboteuse, & comme en écailles, ainsi que celle des pommiers, ou des poiriers. Elle s'enleve, & se détache aisément du tronc, soit avec un couteau, ou avec d'autres instrumens, dont les Indiens se servent pour la ratisser. Ils choisissent les mois de Decembre, & de Janvier pour faire cette recolte, ayant remarqué qu'elle a moins de proprietés dans les autres saisons, & qu'elle est plus sujette à se carier. C'est pourquoi les Marchands en savent très-bien faire la différence. Cette écorce pour être bonne, doit être un peu âpre & amere au goût, avec une petite saveur & odeur aromatique, & d'une couleur tirant sur un rouge brun ; elle conservera dix ou douze ans ses vertus, étant bien enfermée, & mise dans un endroit qui ne soit pas humide ; que si elle est en poudre, elle s'évapore, à moins qu'elle ne soit dans un vase bouché d'un linge, d'un bouchon de cire & d'un parchemin.

Lieu. Cet arbre croît au Perou dans la Province de Quitto sur des montagnes qui sont proche de la ville de Loxa.

Propriétés. L'écorce du Quinquina est le plus assuré remede qu'on ait trouvé jusques ici, pour suspendre le ferment des fievres intermittentes.

Maniere de se servir du Quinquina.

La maniere de s'en servir a été longtems d'en faire prendre au malade, depuis une demi dragme jusqu'à deux dragmes en poudre subtile à l'entrée de l'accès avec un peu de vin blanc ; mais cette métode a été changée de nos jours ; car présentement on en fait tremper une once dans deux livres de vin, pendant deux fois vingt-quatre heures, au bain-marie ; on coule l'infusion & l'on en fait prendre au malade loin des accès trois ou quatre demi verres par jour. On continue l'usage de ce remede pendant quinze jours au moins.

On ajoûte souvent dans l'infusion du Quinquina de la petite centaurée, de l'absinthe, du cerfeuil, de genievre, du sassefras, du sel de tartre & plusieurs autres ingrédiens qu'on croit être fébrifuges. Mais la base de tout est le Quinquina, & le reste ne peut pas servir de grand chose. Quelques-uns y mêlent aussi un peu d'opium, mais ce dernier ingrédient n'y doit être ajoûté qu'avec bien de la précaution.

OBSERVATIONS. I. Il faut observer de bien purger le malade, avant que lui faire prendre le Quinquina, parceque ce remede arrête les humeurs pour quelque tems, & quand elles viennent à fermenter de nouveau, elles causent quelquefois des maladies plus dangéreuses que celles qu'on avoit auparavant, comme des astmes, des hydropisies, des rumatismes, des dissenteries, des supressions de mois aux femmes & plusieurs autres qui n'ont que trop souvent succedé à la guérison des fievres par le Quinquina. C'est ce qui a fait que plusieurs malades ont souhaité de retomber dans la fievre, qu'on leur avoit emportée par le moyen de ce remede.

II. Le Quinquina est encore fort mauvais pour ceux qui ont des abscès dans le corps ; car il fixe & endurcit pour quelque tems l'humeur qui ensuite fermente & cause la gangréne dans la partie. On doit s'abstenir du lait & des alimens de cette nature, quand on prend ce remede, à cause de la partie caseuse qui s'arrêteroit & qui se corromproit indubitablement dans les vaisseaux.

III. Quelques-uns se servent d'eau au lieu de vin pour l'infusion de Quinquina, mais j'ai remarqué que le vin réussit mieux, soit parce qu'il tire plus facilement la substance resineuse febrifuge de cette écorce, soit parcequ'il lui sert de véhicule pour la faire pénétrer dans les endroits du corps où il faut qu'elle aille.

IV. Ceux qui par délicatesse ou par d'autres raisons, auront de la repugnance pour les breuvages, pourront prendre le Quinquina en bolus ou en pillule ; on n'a qu'à le remettre en poudre & l'incorporer avec une quantité suffisante de sirop d'absinte, comme on le dira ci-dessous ; la dose sera depuis une dragme jusques à trois dragmes.

Regime qu'il faut observer, lors qu'on fait prendre le Quinquina.

Je fais prendre une grande dose de Quinquina à l'entrée de l'accès, & les jours suivans, j'en fais prendre une petite dose le matin & une le soir loin du repas. La grande dose emporte ordinairement les accès, & les petites doses servent à empêcher qu'ils ne reviennent quinze jours après, comme ils font souvent, quand on n'a pas pris les précautions nécessaires. Je continue à faire prendre du même remede pendant huit jours deux fois par jour, ensuite j'en fais prendre huit autres jours une fois par jour. De cette maniere l'on prend du Quinquina pendant seize jours ; mais pour avoir une plus grande assurance que la fievre ne reviendra point, il faut faire prendre à la personne qui a été guérie, de douze jours en douze jours pendant deux mois, une dragme de Quinquina en poudre dans du vin blanc ou en bolus.

Il est bon de manger des viandes solides & de boire du vin dans le tems qu'on prend du Quinquina, afin de rétablir les forces dans les parties du corps, que la fievre avoit debilitées, & afin que les esprits puissent plus facilement chasser la maladie ; mais il en faut user avec modération.

Quant aux lavemens du Quinquina, ils peuvent être utiles pour les enfans, & même pour les grandes personnes, qui à cause d'un vomissement ou d'autres accidens, ne peuvent pas prendre des remedes par la bouche ; mais pour peu qu'on soit en état d'avaler de ce febrifuge, il produira un bien meilleur effet en une quantité mediocre, qu'étant pris en lavement en grande quantité, parce qu'il se distribuera par tout le corps, au lieu que par les lavemens il ne passera point les intestins.

Je ne puis pas approuver l'intention de ceux qui donnent le Quinquina par précaution à des personnes qui n'ont point de mal. J'en ai vû qui par un long usage de ce remede sans aucune nécessité, avoient été rendus bouffis & mélancoliques, de sorte qu'on leur préparoit une maladie plus dangereuse que celle qu'on vouloit éviter. J'ai remarqué aussi que le Quinquina

empêchoit les enfans de croître ; quand on leur en donnoit trop long-tems.

On se sert quelquefois du Quinquina pour les fievres continues, pour abbattre les vapeurs hystériques & pour plusieurs autres maladies ; mais s'il apporte quelque soulagement dans ces occasions, ce n'est pas si vîte, ni si surement que dans les fievres intermittentes.

Le Quinquina agit ordinairement sans qu'on s'en apperçoive, mais il se trouve quelquefois des tempe-ramens qui en sont un peu purgés dans le commencement, & principalement s'ils le prennent en potion. Cet effet retarde un peu sa qualité principale, & la fievre n'en est pas sitot arrêtée, mais il ne gâte rien, au contraire en évacuant les humeurs superflues avant que de les fixer, il arrête plus sûrement la fievre. Je ne désaprouverois pas même en des occasions la pratique de quelques Medecins qui mêlent du purgatif dans les prémieres prises du Quinquina qu'ils donnent à leur malade ; mais quand on purge peu de tems après que la fievre a été arrêtée par le Quinquina, l'on risque à la faire revenir, parceque le purgatif dilaye, rarefie l'humeur fixée, & la remet en mouvement.

Reflexions sur la maniere dont le Quinquina arrête les fievres.

Il y a de l'apparence que le Quinquina arrête & suspend l'humeur de la fievre, à peu près comme un alkali arrête le mouvement d'un sel acide, c'est-à-dire, qu'il la tient liée, & qu'il en fait un espece de *Coagulion.* Cette humeur demeure ordinairement pendant quinze jours en repos & le malade se sent un peu gonflé & pesant, principalement quand il n'a pas été assez purgé ; ensuite la fievre revient, parce que l'humeur ayant été agitée par les esprits du corps, ou s'étant jointe à d'autres humeurs de la même nature qui se sont faites pendant les quinze jours, elle s'est débarrassée du Quinquina, & elle fermente comme auparavant.

Mais si après avoir bien nettoyé le corps du malade, on s'obstine à continuer l'usage du Quinquina, on fixe tellement l'humeur qu'on la détermine à être précipitée & évacuée, ou par les selles, ou par les urines, ou par une insensible transpiration, & la fievre ne revient point ; cas les esprits du corps par leur mouvement, poussent autant qu'ils peuvent & rejettent dehors tout ce qui trouble l'œconomie des parties.

Diverses préparations du Quinquina.

I. Préparation. Prenez une once de Quinquina bien réduit en poudre, mêlez le tout avec autant de vin cuit, ou raisiné, ou de rossoli, qu'il en faudra pour en faire une maniere de conserve, ou d'opiate.

La prise sera depuis une dragme jusqu'à une dragme & demi. On la donnera en bolus, faisant avaler peu de vin par dessus.

II. Préparation. Prenez une once de Quinquina pulverisé, deux dragmes de corail rouge préparé, une demi once de conserve de cynorodon, autrement dit gratecu, une demi dragme d'opium. Faites en une conserve avec autant de sirop de coing, ou de grenade, ou d'épine-vinette, ou de groseilles qu'il en faudra pour lui donner la consistance. La prise sera depuis une dragme & demi jusqu'à deux.

Ce recette est infaillible pour la dissenterie, flux hépatique, lienterie, & autres cours de ventre : elle est encore bonne pour guérir la faim canine.

III. Préparation. Prenez une demi once de rhubarbe, une once de Quinquina, l'un & l'autre bien en poudre ; une once de conserve de violettes, ou de buglose, ou de bourrache, ou du sirop de chicorée simple, ou de fumeterre raisonnablement pour en faire une conserve ou opiate.

La prise sera de deux dragmes.

Elle se donnera aux personnes qui seront tombées dans une hidropisie ensuite d'une fievre quarte, il en faudra faire user l'espace d'un mois ou cinq semaines.

IV. Préparation. Prenez deux dragmes de Quinquina, une demi dragme de racine de gentiane, une dragme & demi des yeux d'écrevisses, une demi-dragme de santal citrin ; mettez le tout en poudre bien subtile, & mêlez le avec un quarteron de sucre cuit en sucre rosat. Vous l'emploierez le plus chaudement que vous pourrez, & vous en ferez des tablettes du poids d'une dragme & demi jusqu'à deux.

On pourra porter aisément ces tablettes en campagne ; en prendre dans le voyage, & avalant un peu de vin par dessus.

V. Préparation. Prenez deux onces de Quinquina en poudre, une poignée de petite centaurée, faites les infuser dans quatre pintes de vin doux ou d'autre, pourvû qu'il ne soit ni tourné, ni aigre, ni aussi trop verd, pendant deux jours entiers sur des cendres chaudes, remuant de fois à autre le fond avec un bâton.

VI. Préparation. Prenez une pinte de vin d'Espagne, ou d'autres vins de liqueur, mettez-y infuser pendant trois jours une once de Quinquina en poudre, avec une demi dragme d'opium, après cela donnez-en tous les matins trois ou quatre onces à jeun.

Cette composition est pour les personnes délicates, pour les femmes enceintes qui sont un peu replettes, & pour les petits enfans, ausquels on retranchera la moitié de la dose.

Teinture de Quinquina. Cette opération est une extraction des parties les plus huileuses & les plus détachées du Quinquina par l'esprit de vin.

Mettez dans un matras quatre onces de bon Quinquina pulvérisé grossierement, versez-y de l'esprit de vin jusques à ce qu'il surpasse la matiere de quatre doigts, adaptez dessus un autre matras pour faire un vaisseau de renconrre, luttez exactement les jointures & posez votre vaisseau dans le fumier ou au bain de vapeur pendant quatre jours ; remuez le de tems en tems. L'esprit de vin se chargera d'une couleur rouge ; deluttez les vaisseaux ; filtrez la teinture par le papier gris & gardez la dans une bouteille bien bouchée.

C'est un febrifuge pour les fievres intermittentes : on en fait prendre trois ou quatre fois le jour loin des accès & l'on continue pendant quinze jours. La dose est depuis dix goutes jusques à une dragme dans quelque liqueur appropriée, comme dans de l'eau de petite centaurée, ou de baye de genievre, ou dans du vin d'absinte.

Si l'on verse du nouvel esprit de vin sur la matiere qui sera restée dans le matras, & qu'on la mette en digestion comme auparavant, on retirera encore de la teinture, mais elle ne sera pas si forte que l'autre, il en faudra faire prendre une dose un peu plus grande.

Remarques. Cette teinture agit comme l'infusion du Quinquina dont nous avons parlé. Elle est plus commode, en ce qu'on la peut garder tant qu'on veut, & que l'autre s'aigrit en peu de tems. De plus ceux qui haïssent le goût du vin, l'aimeront mieux, mais je préfererois pour l'effet, l'infusion à la teinture, parceque le vin est bien plus propre à tirer la substance saline & sulphureuse d'un mixte, que l'esprit de vin.

On peut faire tremper un peu de coriandre & de canelle dans du vin ou dans de l'eau, & aprés la colature y dissoudre du sucre, puis y mêler la teinture du

Quinquina ; on aura une espece de rossoli febrifuge, duquel on pourra faire prendre facilement aux enfans.

Extrait de Quinquina.

Cette opération est une séparation des parties les plus substantielles du Quinquina.

Mettez tremper chaudement pendant vingt-quatre heures huit onces de Quinquina dans une quantité suffisante d'eau distillée, faites bouillir ensuite doucement l'infusion & la coulez ; exprimez fortement le marc, remettez le tremper dans de nouvelle eau de noix, faites le bouillir & coulez comme auparavant ; mêlez vos colatures ensemble & laissez les rasseoir ; versez par inclination la liqueur claire, & faites-en évaporer l'humidité dans un vaisseau de verre ou de grais, par un petit feu de sable jusques à consistance de miel épais.

C'est un fébrifuge qui a la même vertu que les précedens ; la dose est depuis douze grains jusques à demi dragme, en pillules, ou dilayé dans du vin.

Remarques. I. Le vin & l'esprit de vin sont bien propres à tirer la teinture du Quinquina, mais il ne sont pas bons pour faire l'extrait, parce que dans l'évaporation, l'esprit enleve avec lui les plus subtiles parties du mixte. L'eau de noix est bien plus convenable ; car outre qu'elle dissipe bien moins la substance volatile, elle est un peu febrifuge. A la place de cette eau, l'on pourroit se servir de celle de bayes de genievre, ou de petite centaurée, ou d'absinte.

II. L'extrait de Quinquina est commode pour ceux qui ne peuvent pas souffrir le goût du remede; car on le peut prendre en pillules enveloppé dans du pain à chanter sans en ressentir aucun gout. Mais je préfererois l'infusion ou le Quinquina en substance à cette sorte de préparation, parce qu'il est impossible qu'il ne s'évapore plusieurs parties les plus subtiles du mixte dans l'ébullition & dans l'évaporation, quelque précaution qu'on apporte pour les conserver.

III. On peut tirer le sel fixe du marc qui reste après qu'on a tiré l'extrait ou les teintures. Il faut le faire secher, le brûler & calciner les cendres dans un creuset, ensuite il les faut faire tremper dans de l'eau chaude pendant dix ou douze heures, les faire bouillir une heure, puis filtrer cette lessive & en faire évaporer l'humidité dans une terrine de grais ou dans un vaisseau de verre au feu de sable ; il restera un sel au fond qu'il faut garder dans une bouteille bien bouchée. Ce sel est alkali comme sont tous les autres sels fixes, tirés des plantes, il est apéritif, on en peut donner pour la fievre quarte, la dose est depuis dix grains jusques à un scrupule, dans une liqueur appropriée.

IV. Il ne faut pas s'imaginer que ce sel ait retenu toutes les qualités du Quinquina, elles ont été presque toutes détruites dans la combustion.

V. Qu'on ne croye pas non plus pouvoir séparer la vertu febrifuge du Quinquina, en le faisant distiller tout sec par la cornue ; car au contraire on la détruiroit, en rompant l'harmonie & la liaison des parties, & l'on n'auroit qu'un esprit puant & une huile brûlée, qui ne serviroit pas à grand chose.

VI. Mais si par curiosité l'on vouloit faire l'anatomie du Quinquina en séparant ses cinq principes, il faudroit en faire la distillation par la cornue, procedant comme en celle de gayac. De trente-deux onces de Quinquina, vous retireriez onze onces d'esprit & de phlegme, deux onces & demi d'huile noire & puante, & deux dragmes de sel alkali fixe.

Observations sur le Quinquina. C'est un abus de donner indifféremment le Quinquina dans toute sorte de fievres intermittentes, & sans aucun égard ni à l'âge, ni au sexe, ni au climat, ni à la saison, ni au tempérament, ni à la constitution. Le Quinquina donné aux petits enfans & à ceux qui sont encore dans l'adolescence sur-tout pendant l'Eté, ne fait que suspendre la maladie pour un peu de tems, & lors qu'il est donné à contre tems, il prolonge la fievre qui dure pendant l'Automne & pendant l'Hiver, & ne cesse qu'au Printems suivant. Les jeunes gens & les hommes faits sont moins sujets aux inconveniens du Quinquina, parce qu'ils transpirent davantage à proportion de la quantité de nourriture qu'ils prennent, quand d'ailleurs ils se conduisent bien dans le regime, ce qu'il n'est pas possible de faire observer aux enfans.

Le Quinquina ne convient point aux femmes & encore moins aux Religieuses à cause de la vie sedentaire qu'elles menent, à qui il faut donner plûtôt les alkalis volatils que les alkalis fixes. Il est plus convenable aux personnes qui font un grand exercice, comme sont celles qui s'occupent à des travaux serviles. On a remarqué cependant que le Quinquina pouvoit être utile aux femmes grosses dans les derniers mois de leurs grossesses. On en peut donner pour deux raisons. La prémiere c'est que la fievre étant suspendue, on épargne au fœtus les secousses des accès qui seroient capables de le détacher de la matrice, & la seconde, c'est que les suites des couches emportent les humeurs que le Quinquina peut avoir fixées.

On ne doit point permettre l'usage de ce remede aux personnes qui ont la poitrine délicate ; ou si elles sont obligées d'en user ; elles doivent le prendre en tisanne qu'il faut préparer de la maniere suivante. Vous ferez bouillir deux onces de Quinquina réduit en poudre grossiere, dans trois pintes d'eau commune, avec une racine de scorsonere, ou de bardane, ou de quelqu'autre plante cordiale. Lorsque la tisanne sera réduite aux deux tiers, vous y jetterez une poignée de fleurs de pas d'âne, ou de quelqu'autre plante bechique, avec un petit morceau de reglisse concassé, ou effilé ; en même tems, vous retirerez le coquemar du feu, auprès duquel vous laisserez infuser la tisanne, pour en faire ensuite, l'usage qu'il convient.

Il faut avoir égard à la constitution du climat, les pays humides & ceux où l'on respire un air épais & grossier, empêchent souvent les bons effets du Quinquina.

Il n'est point à propos de donner le Quinquina dans toutes les saisons. En Eté & dans l'Automne, il réussit plus heureusement, mais quand on en use en Hiver, on a sujet de s'en répentir. On doit même faire attention aux années séches ou pluvieuses. Les effets du Quinquina sont funestes dans les années pluvieuses, au contraire ils sont plus heureux dans les années séches.

Les tempéramens mélancoliques & pituiteux ne reçoivent aucun soulagement du Quinquina ; au contraire, la fievre après avoir été suspendue quelque tems retourne avec violence, ou bien elle fait tomber dans une langueur qui est suivie de la mort. Les tempéramens bilieux se trouvent bien de l'usage de ce febrifuge.

Il resulte de ces observations qu'on doit être fort circonspect dans l'usage du Quinquina, qu'il est bon de purger auparavant les prémieres voies, & qu'il est nécessaire d'emploier avec le Quinquina les remedes propres à faciliter la transpiration des humeurs, sans quoi l'on concentre la cause du mal.

Quinquina de l'Europe. C'est la racine de gentiane, qui est un fort bon febrifuge. *Voyez* Gentiane.

QUINTAL. C'est le poids de cent livres. Il n'est pas égal par tout. Le Quintal poids de Marseille, n'est que de quatre vingts une livres, poids de Paris ;

& le Quintal poids de Paris, est de cent vingt-trois livres, poids de Marseille. Cette différence du Quintal, provient de la différence de la livre, qui est de seize onces, poids de marc à Paris, & de treize seulement à Marseille, quoique la livre y soit de seize onces, poids de table. On jugera de la différence du Quintal des autres endroits, par la différence des livres dont il est composé.

QUINTEFEUILLE. En latin, *Quinque folium*, ou *pentaphyllum*.

Description. C'est une plante qui a les tiges minces, comme des fetus de la longueur d'un pan, qui porte la graine. Ses feuilles ressemblent à celles de la menthe; elles viennent cinq à la fois, attachées à une seule queue, & dentelées tout à l'entour. Ses fleurs sont à cinq feuilles disposées en rose, de couleur dorée. Sa racine est rougeâtre & longue.

Lieu. Cette Plante aime les lieux aquatiques. Elle fleurit en May & Juin.

Propriétés. La décoction de la racine de la Quintefeuille jusqu'à la consommation du tiers tenue à la bouche, appaise la douleur des dents. Etant cuite avec du vinaigre, elle arrête les ulceres corrosifs, & resout les glandes, les enflures, les duretés, les aposthêmes. Elle sert au mal de S. Antoine, à la gratelle & au mal de S. Fiacre.

On peut la substituer à l'hipecuanha, dans le cours de ventre, & de dissenterie. Elle est fort utile aussi dans les crachemens de sang, & dans le flux immoderé des regles, & des hémorroïdes. On en fait bouillir une once dans trois chopines d'eau, jusqu'à diminution d'un tiers. On a éprouvé il y a long-tems, qu'un gros de la racine en poudre pris dans un verre d'eau, avant l'accès, est un remede excellent pour les fievres intermittentes.

L'extrait de Quintefeuille est utile dans toutes sortes de pertes de sang. La dose est depuis une once, jusqu'à deux.

Pour emploier cette racine, il faut en ôter la premiere écorce qui est noirâtre & mince. Il faut ensuite ouvrir la racine pour en ôter le cœur, qui ne vaut rien & qu'on rejette, mais on conserve ce qui reste. Enfin on doit entortiller cette seconde écorce autour d'un bâton pour la faire sécher. Quand elle est séche, on la garde & on s'en sert dans les besoins.

QUITTER. C'est un terme de jardinage fort ordinaire en fait de prunes & de pêches. Car on dit: *Une telle prune ne quitte pas le noiau, une telle le quitte: les pêches quittent le noiau, les brugnons & les pavies ne le quittent pas.* Quand le noiau se détache net de la chair du fruit, cela s'appelle *Quitter*, & quand il ne s'en peut détacher, cela s'appelle ne pas quitter.





R

RAB



RABATRE. Terme de chasse. C'est lors qu'un limier ou un chien courant tombe sur les voies d'une bête qui va de tems, qu'il s'en rabat, & remontre, & en donne la connoissance à celui qui le mene.

RABOT. Terme de jardinage. C'est un outil de bois fait avec une maniere de douve ronde par dehors; & plate par en bas, on y attache vers le milieu un manche long environ de quatre pieds. On se sert de cet outil pour raboter des allées, c'est-à-dire, pour les unir parfaitement, & les raffermir après que la charrüe, ou le rateau y ont passé.

C'est aussi un instrument dont les Menuisiers se servent pour polir leurs planches.

RABOUGRY. C'est un terme bas & grossier, dont cependant on est obligé de se servir en parlant d'un arbre fruitier qui ne pousse presque point, ou ne pousse que des jets fort petits, menus, courts, tortus, avec des petites feuilles recroquebillées, & d'ordinaire pleines de pucerons & de fourmis. Ainsi on dit, *cet arbre ne vaut rien, il rechigne, il est tout Rabougry, il le faut arracher*. Il s'en trouve en toute sorte d'arbres fruitiers, & particulierement en fait de pêchers & de pruniers. *Voyez* Bois.

RAC

RACINE. C'est la production, que l'arbre fait au dedans de la terre pour attirer par là la nourriture dont il a besoin, & pour attacher l'arbre à la terre, en sorte que les grands vents ne l'arrachent pas. Les bonnes Racines & bien placées sont celles qui viennent à la profondeur d'environ un pié, & qui coulent entre deux terres; celles qui viennent au colet sont inutiles, ou plûtôt pernicieuses, en ce qu'elles sont cause qu'il ne s'en produit pas de mieux placées, & que cependant étant alterées par la chaleur du soleil, & par le fer des outils, elles rendent l'arbre malade & jaune. Celles qui pivotent comme nous avons dit ailleurs, ne sont bonnes que pour les arbres de tige.

Racine. On donne particulierement ce nom à ces plantes dont la Racine ou la partie cachée sous la terre est bonne à manger, telles que sont les carottes, les panets, les Racines de persil, les bettes raves & autres.

Culture des Racines. Les Racines veulent être placées en bonne terre, bien fumée & bien effondrée, pour produire leurs Racines bien longues, grosses & non fourchues; car si elles ne trouvent pas le fonds de la terre qui leur convient, elles s'élargissent assez, & grossissent par la tête; mais dans le milieu, il s'y fait un trou qui pénêtre bien avant, qui les rend dures & pleines de filets, & leur fait perdre beaucoup de leur couleur rouge, ce qui fait qu'on les rejette. C'est pourquoi si vous ne voulez pas faire effondrer votre jardin, crainte de la dépense, vous ferez au moins bêcher deux labours l'un sur l'autre, en la maniere que je vous vais enseigner, qui n'est qu'un diminutif de l'effondrement.

Il faudra bêcher une orne entiere de la longueur du carré, d'un bon pié de profondeur, & de deux piés de large, en jettant la terre tout d'un côté; puis bêcher un second labour dans ce même fossé, le plus profond que l'on pourra, sans en jetter la terre; après cela y mettre environ quatre doigts de haut de bon fumier bien gras, comme celui que l'on tire de dessous les vaches & moutons, pendant que l'on ne les affourre point; puis bêcher une seconde orne, jettant la premiere littiere, sur ce fumier; ensuite bêcher la seconde littiere & sur ce labour mettre du fumier, comme j'ai dit ci-dessus, en continuant de la même façon jusques au bout de votre carré. La derniere orne demeurera basse d'une littiere, à quoi vous aviserez de trois moiens lequel vous agréera le plus, & qui vous sera de moindre dépense pour la remplir, ou d'y faire porter les terres que vous aurez tirées de la premiere littiere de la premiere orne, ou de les faire retirer pour mettre votre carrée de niveau, ou de laisser ce fossé vide pour y jetter toutes les sarclures du jardin, afin que là elles se consomment en fumier, vous reservant de rendre votre aire égale, à mesure que les labours se donneront.

L'Hiver étant entierement passé, vous semerez vos bettes-raves sur quelque bande de vos espaliers, lors qu'elles seront assez fortes, vous les replanterez par planches, les mettant à un pié près l'un de l'autre, pour la facilité de leur accroissement, rejettant celles que vous trouverez fourchues, comme de nulle valeur. Vous aurez soin de les biner, de les sarcler & d'arracher toutes les mauvaises herbes. Ce faisant vous en recueillirez de très-belles, pourvû que vous ne les laissiez pas pâtir de soif pendant la grande chaleur.

Quelques-uns ne les replantent point, mais aussi elles ne viennent pas si belles, & sont sujettes à être fourchues. Pour les replanter, vous observerez la même chose que l'on observe à l'égard des choux, excepté qu'il ne faut pas leur rogner le pivot, un peu auparavant les gelées, vous les tirerez de terre, & les mettrez dans la terre, enterrant toute la Racine dans du sablon jusques au collet, les jonchant côte à côte, un peu en penchant, & jettant un lit de sablon par dessus, puis vous remettrez un autre lit de bettes raves, puis un lit de sablon, & en continuant jusques à la derniere, elles s'y conserveront très-bien, les prenant là à votre besoin toutes de rang, sans en tirer du milieu ou des côtés par préference.

Pour avoir de la graine, vous reserverez des plus belles Racines & des plus longues, que vous enterrerez comme les autres, afin de les planter au Printems en quelque endroit vide de votre contrespalier; d'autant que vous y pourrez arrêter son montant, que les vents renverseroient à cause de sa trop grande hauteur & charge, s'il n'étoit soûtenu, si vous n'aimez mieux les mettre en quelque planche, & les appuier avec des pieux bien forts.

La graine étant mûre, vous arracherez les plantes & les lierez à vos contrespaliers, afin qu'elles achevent de mûrir, & séchent plus facilement.

Pour garder les Racines potageres, il faut observer deux moyens. Ou on les veut garder recentes & encore toutes vertes, comme les navets, les raves, les carottes & autres semblables; ou on les veut garder séches. Pour les garder recentes, il faut les enterrer dans la terre au jardin, comme nous voions que l'on fait des ra-

ves & navets, pour en avoir la plûpart de l'Hiver. Pour garder les Racines séches, dès qu'elles sont cueillies, il faut soigneusement les laver avec eau claire, puis leur ôter toutes leurs petites fibres, & après les faire sécher, ou à l'ombre du soleil levant, si elles sont rares & tenues, comme les Racines de fenouil, la chicorée, le persil, asperges, & autres semblables; ou au soleil de midi, si elles sont denses, crasses & épaisses, comme les Racines de flambe, la gentiane, le pain de pourceau, le lis d'étang, la coleuvre & autres semblables.

RACINE SENTANT LES ROSES, en latin *rhodia radix*, ou *anacamperos radice rosam spirante*.

Description. C'est une plante qui a quantité de tiges rondes, un peu concaves, hautes de plus d'un pan, d'où sortent des feuilles longuettes, pointues, grosses, decoupées tout au tour. Elle produit à la cime un bouquet vert, lequel devient roux en perdant ses fleurs. La Racine est inégale, grosse comme celle du costus.

Lieu. Cette plante vient en des lieux pierreux sur de hautes montagnes. Elle fleurit en Mai.

Propriétés. Elle est bonne pour le mal de tête; on l'applique sur le front, & sur les temples, après l'avoir arrosée d'eau rose. Elle fortifie le cerveau par son odeur comme les roses; elle en a toutes les proprietés. On fait sécher les feuilles, & lors qu'elles seront séches & ainsi préparées, il les faudra prendre dans quelque lieu hautement exposé au soleil de midi, ou septentrion, ensorte que ni la fumée, ni la poudre, ni les rayons du soleil puissent aucunement les endommager, quoique le conseil du Prince des Médecins Hipocrate, est que les herbes, fleurs & Racines, tant recentes que séches, ne soient point mises au vent pour être gardées, mais plûtôt enfermées en des vaisseaux, ou autres receptacles semblables, afin qu'elles ne perdent pas leurs vertus, qu'elles perdroient facilement étant exposées au vent.

RACINES APÉRITIVES. *Voyez* PLANTE. REMEDE.

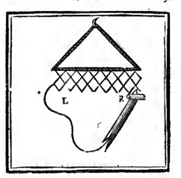
RACINES DES PLANTES. *Voyez* VÉGÉTATION.

RAF

RAFLE. C'est un filet, dont il y a deux sortes; l'un sert à prendre les poissons dans la riviere, & l'autre est employé dans une chasse aux petits oiseaux. Nous parlerons de ces deux filets, & nous commencerons par celui des poissons.

De la Rafle pour le Poisson.

On nomme ce filet une *Rafle à poisson*, parce qu'étant bien fait & tendu, comme je l'enseigne ci-dessous, en quelque grande ou petite Riviere, pourvû que l'eau n'y soit pas trop rapide, il s'y prend une prodigieuse quantité de poissons. J'en dirai toutes les particularités après avoir montré la maniere de le faire. Vous en verrez la figure dans cet article un peu plus bas. Le plus difficile à faire de tout le filet, c'est le coffre, qui contient tout ouvert ou monté six pieds de longueur, depuis la lettre E, jusques à H, & qui a trois ou quatre pieds de diametre, ou d'ouverture entre les deux bords du cercle, ou des deux lettres H, F, la hauteur de l'eau en laquelle il doit être tendu. Si on le veut de trois pieds de diametre, il faudra faire la levûre, comme il a été dit dans le mot FILET, de deux cens mailles, d'un demi pouce de largeur. Quand la levûre sera faite & les mailles enfilées, ainsi qu'on le voit représenté dans cette figure, on attachera la ficelle à un clou T, & on continuera de mailler à l'ordinaire, jusques à la longueur d'un pié.



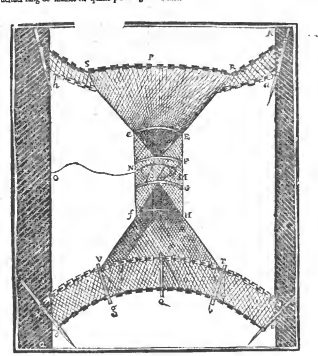
Après cela il faut joindre les deux côtés ensemble pour travailler en rond, comme il est montré dans le XIV. article sur le mot FILET. C'est-à-dire, qu'au lieu de prendre la maille Z pour travailler à l'ordinaire, on prendra l'autre maille R, faisant joindre R & Z; puis on poursuivra le filet toûjours rond, jusques à quatre pieds de longueur, où étant parvenu, il faudra changer d'aiguille, & en prendre une couverte de fil en double pour en faire un rang de mailles doubles, lequel étant fait vous reprendrez la prémiere aiguille chargée de fil simple, de laquelle vous poursuivrez le filet, & travaillerez tout au tour comme auparavant, en prenant une maille simple, ou pour mieux dire la moitié de chaque maille double, laissant l'autre pour faire dans un autre tems la même chose qu'à celles que vous prenez maintenant, sur lesquelles ayant fait deux rangées de mailles, il faudra diminuer d'une maille à tous les quarts du filet.

Pour mieux comprendre ce que je veux dire, supposez que le rang des mailles du tour de ce filet, soit de deux cents, lorsque vous aurez fait les deux rangées completes, prenez deux mailles à la fois pour n'en faire qu'une des deux, & quand vous ferez à la cinquantiéme, prenez en deux autres ensemble, & poursuivez jusques à la centiéme pour en prendre encore deux autres à la fois, enfin à la cent cinquantiéme on fera la même chose, de cette maniere le filet sera diminué d'une maille à toutes les cinquantiémes mailles, qui font le quart de deux cens, qui sera quatre mailles de diminution au rang. Ce qui s'observera à toutes les autres rangées en suivant, non pas de cinquante mailles, mais à tous les endroits ausquels on aura commencé de diminuer, jusques à ce qu'il n'y ait plus que vingt ou vingt-quatre mailles de tour, & ainsi le goulet ou l'entrée sera faite. Il faudra le laisser là, & retourner prendre le rang des mailles qui faisoient la moitié des doubles pour faire aussi deux rangées de mailles ordinaires tout autour, lesquelles étant faites, on jettera des accrues de quarante en quarante mailles, jusques à vingt rangs. La maniere de faire ces accrues se peut voir dans l'article XVI. du mot FILET.

Quand on aura fait les vingt rangées de mailles sur ce même moule, on en changera d'un autre plus gros d'un demi quart pour travailler dessus dix autres rangs de mailles, & après ces dix rangées, il faudra changer encore d'un autre moule plus gros d'un demi quart, accroissant toûjours par dégrés, & jettant des accrues de quarante mailles, tant que le filet ait six ou sept pieds de long, & que les dernieres mailles se trouvent d'un pouce & demi de largeur.

Lors

Lorsque ce filet sera assez long, il faudra partager le dernier rang de mailles en quatre parties égales, comme par exemple, la figure qui est ici représentée.

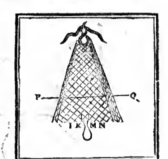


La partie marquée des lettres V T, doit contenir autant de mailles que la partie qui se trouve depuis V, jusques à la lettre T. Prenez donc le quart V g & travaillez dessus le plus gros moule, ensuite des mailles de cette partie V g, sans croitre ni diminuer, vous le continuerez aussi long que vous désirez que l'aile X V du filet soit longue. On travaillera de même façon ensuite de l'autre quart T b, pour faire l'aile T Y pareille, laissant toûjours une des quatre parties entre deux ailes.

Et pour achever ce filet dont il n'y aura que la moitié de fait, reprenez par l'endroit où il a été commencé, pour en faire encore autant de l'autre côté que vous en avez fait. Et afin de m'entendre mieux, considerez cette figure.

La figure qui répond à ce discours, est à la colonne suivante.

Supposez que le filet ait été commencé par les mailles I K M N, & achevé par le bout O; liez le tout par la ligne P Q, & attachez à un clou; puis nouant le fil R de l'aiguille à la demi maille, travaillez & prenez la maille M, puis N, & ainsi des autres de suite, en tournant autour, sans croitre ni diminuer jusques à quatre pieds de longueur, faisant le reste du filet comme vous avez fait l'autre moitié. L'ouverture I qui demeurera, servira pour prendre le poisson dans le coffre du filet, sans le tirer hors de l'eau.



Il ne reste plus maintenant qu'à enseigner la maniere de monter le tout; & pour commencer, vous aurez cinq ou six bâtons, ou petites perches de châteigner, ou autres bois souples bien droites & unies, de longueur convenable, selon le tour que doit avoir le coffre du filet. Il faudra ploier ces perches comme des cerceaux, ou cercles de tonneaux, & sur les deux bouts ensemble l'un sur l'autre; puis passer le filet par dedans, & l'attacher tout autour à ces

cercles, commençant d'en mettre un à l'entrée H f, sur le lieu où a été fait le rang des mailles doubles, & un à l'autre bout du côté E c, & les deux ou trois autres entre ces deux là également éloignés.

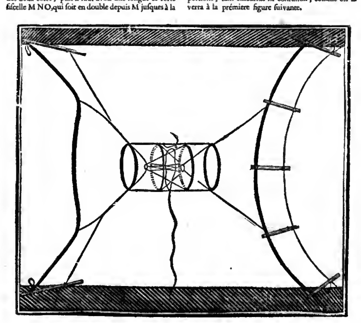
Pour tenir les goulets en état, il faudra attacher de petites ficelles, savoir quatre à chaque goulet en cette sorte. Supposez que les goulets ont vingt-quatre mailles de tour dans les bouts I & L; partagez les en quatre parties, qui seront de six mailles chacune, & attachez un fil au milieu de la prémiere, & faites encore un rang de mailles d'un pouce de large, où il ne se trouvera plus que cinq mailles, coupez le fil, & retranchez le au milieu de la prémiere de ces cinq mailles, & faites encore un rang auquel il ne se trouvera plus que quatre mailles, coupez derechef le fil pour le mettre tout de même à la prémiere maille de ces quatre. Vous ferez le dernier rang de trois mailles, dans lesquelles il faudra passer une ficelle & la doubler d'un bout en forme de boucle ou de maille, qui aura deux pouces de longueur, sur laquelle ces trois mailles auront liberté d'aller & venir pour s'élargir.

On fera les trois autres parties du goulet de la même façon.

Aprés cela faites tenir les deux cercles E H, par deux personnes qui feront étendre le coffre également de côté & d'autre, attachez les quatre ficelles séparément, & en égale distance au deuxiéme cercle, qui lui est opposé, comme celle du goulet I au cercle G, & celle du goulet L au cercle F; de sorte que ces deux goulets soient toûjours tendus roides, & que l'ouverture paroisse grande comme à passer le pié chaussé, ou un sabot, & par l'ouverture ou régard M, il faudra le fermer avec une ficelle qui liera ensemble les mailles des deux côtés; puis il faut avoir une longue & forte ficelle M N O, qui soit en double depuis M jusques à la lettre N, & embrasse toutes les ficelles des deux goulets, afin que voulant lever le filet de l'eau, on puisse fermer les goulets en tirant cette ficelle, & empêcher que le poisson ne s'échappe, lorsque les deux cercles de l'entrée du coffre viendroient à s'approcher l'un de l'autre. Cette ficelle du secret est une bonne invention pour frustrer ceux qui voudroient dérober du poisson.

Achevons de voir comment il faut ajuster les ailes de la rafle. Prenez une corde cablée, grosse comme le petit doigt, & cousez la au bas du filet d g Q b c, c'est-à-dire, liez une ficelle au bout de la corde c, puis l'ayant passée dans trois ou quatre mailles, faites deux nœuds autour de la corde; reprenez trois autres mailles, & faites encore deux autres nœuds, continuant tout le long de la corde jusqu'à l'autre bout d, attachez y ensuite de six pouces en six pouces des morceaux de plomb, long de deux ou trois pouces, qui entoureront la corde. Aiant ainsi accommodé les cordes du bas de la rafle, prenez plusieurs morceaux de liege, grands de deux ou trois pouces en quarré, épais d'un pouce, lesquels seront percé dans le milieu pour y passer une corde, qui sera aussi cablée, & de même grosseur que l'autre, sur laquelle on arrangera tous ces morceaux de liege, éloignés de six pouces en six pouces, ou de neuf en neuf; puis on y coudra le haut du filet de la même façon qu'on a fait l'autre du bas, il faudra laisser prendre au bout de chaque aile un morceau de la même corde, tant du haut que du bas, longue de trois ou quatre pieds, pour les attacher à des perches quand on voudra tendre le filet.

On a ajoûté ici une autre figure, où la rafle se voit représentée avec de simples traits, & les mêmes mesures, afin d'en mieux connoître la forme & les proportions, sans embarras ni confusion, comme on la verra à la prémiere figure suivante.



. On dira ici par occasion qu'il y a trois sortes de morceaux de plomb, qu'on peut mettre au bas des filets.

Les uns sont gros comme le pouce, longs de trois pouces, percés en long d'un trou, qui soit assez grand pour recevoir la corde, où ils sont enfilés. Quand on veut s'en servir, il faut les enfiler tous avant que de coudre le filet à la corde.

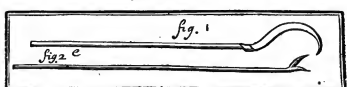
Les autres sont faits d'une autre maniere. Les Pêcheurs les appellent *gousses de plomb*. On ne les met au filet qu'aprés que la corde y est cousue. Ces morceaux de plomb ne sont point percés comme les precedens; mais ils sont ouverts, de sorte qu'ils reçoivent la corde dans cette ouverture, & quand on veut les emploier, on fait passer la corde dans l'ouverture entre les deux fourches; puis avec un marteau, on rabat une pointe autour de la corde, & l'autre pointe par dessus la prémiere.

Enfin il y en a une troisiéme sorte, dont il n'est point nécessaire de donner ici la description, ni l'usage.

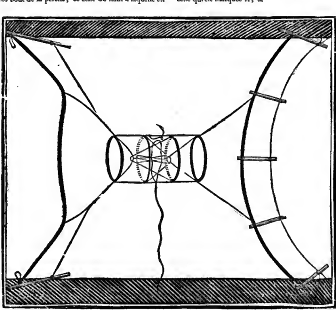
Instructions pour prendre le poisson à la rasse.

Pour pêcher avec ce filet, aiez cinq ou six perches de saules, longues de dix pieds & coupées en pointe par le gros bout, afin qu'elles entrent mieux. Coupez aussi des herbiers, s'il y en a dans le lieu où vous voulez tendre le filet, on les peut facilement couper avec un instrument de fer représenté dans la prémiere figure.

Figure du fauchon & d'un autre.



Cet instrument est nommé par quelques Pêcheurs un *fauchon*, & par quelques autres un *volant*. A mesure que ces herbiers seront coupés, rangez les hors du lieu en quelque endroit proche du bord, afin qu'ils n'empêchent pas de tendre le filet. Cela fait, attachez une de vos perches à chaque bout des ailes de votre filet, à savoir la corde du bas où est le plomb, au gros bout de la perche, & celle du haut à laquelle est le liege vers le bout plus menu de la perche, éloignée de la corde plombée selon la profondeur de l'eau. Les perches étant ainsi attachées, jettez le bout d'un autre corde à un homme qui sera de l'autre côté de la riviere, supposez que vous n'aiez point de bateau pour mener les ailes du filet, vous lierez cette corde à une des perches qui tiennent au filet, par exemple, à celle qui est marquée A, a.



L'homme ayant tiré la corde & tenant la perche, il la piquera tout au raiz du bord, le gros bout a, dans le fond de l'eau; & vous piquerez l'autre perche opposée c h, à votre bord vis-à-vis de lui; aprés quoi il vous rejettera un bout de sa corde, & vous lui renvoierez encore l'aîle du filet, comme vous avez fait la premiere, & tenant la perche de son côté entre ses mains & vous l'autre X, d, qui est opposée. Il faudra tous deux les porter en toute la longueur du filet, afin qu'il soit bien tendu roide, en l'état qu'il est representé, & chacun de vous fichera sa perche dans le fond de l'eau tout au raiz du bord, comme vous avés fait les deux autres aîles. Lorsque le filet sera tendu, on retiendra le bout O, de la ficelle du secret N O, qu'il faut cacher si bien dans l'eau, qu'elle ne puisse être découverte que par celui qui l'aura cachée.

Prenez après une longue perche représentée ci-dessus dans la seconde figure, qui est fourchuë par le petit bout, avec laquelle il faudra pousser à étendre les herbiers qui sont coupés par-tout sur le filet, pour le cacher de la vûe des larrons, & pour y attirer le poisson qui cherche souvent l'ombrage, quand le soleil est ardent.

Laissez cacher en ce lieu une ou deux nuits votre filet, si l'endroit est bien poissonneux, vous serez étonné de la quantité de poisson qu'il s'y prendra.

Si vous ne voulez pas laisser votre filet dans l'eau la nuit, de crainte de le perdre, & que vous désiriez pêcher seulement le jour, il faut le tendre de même qu'on feroit pour la nuit.

Après que la rafle sera tendue, il faut qu'une personne ou plusieurs s'en aillent bien loin avec le fauchon pour couper les herbiers & approcher toûjours peu à peu vers le filet, foulant par fois le fond, & les bords de l'eau avec des boutoirs ou perches, pour contraindre le poisson d'entrer dans le filet. Quand vous aurez fait ainsi d'un côté, retournez de l'autre pour faire la même chose, & lorsque vous voudrez lever la rafle hors de l'eau pour prendre le poisson, il faudra attacher une corde à chaque bout des ailes, qui sont de l'autre côté de la riviere, & les tirer à vous, n'oubliant pas de tenir ferme la ficelle O N du secret, de peur que le poisson qui est pris ne s'échappe, comme il feroit, lorsque les cercles des deux entrées viendroient à s'approcher l'un de l'autre, car venant à se débattre, il fait ouvrir les goulets, & sort à la fin. L'expérience vous apprendra d'abord le moyen de vous servir de cette ficelle, elle est faite pour tromper les larrons, qui ne se doutant point de la ruse pensent en tirant le filet à la hâte dérober le poisson, & le laissent échapper faute de savoir le secret.

Maniere de faire la rafle aux petits oiseaux.

La raffle aux petits oiseaux est un filet triple, ou contremaillé qui se voit dans la figure représentée ci-dessous. C'est une espece de tramail, ou de pantiere contremaillée. Les aumés en sont faits en mailles quarrées, ainsi qu'il est amplement montré dans l'article X X I. Ces mailles seront larges chacune de trois pouces, la toile ne peut être que de mailles à l'ozanges de la largeur de neuf lignes, qui est les trois quarts d'un pouce; il faut faire chaque aumé de dix ou douze pieds de longueur depuis M, jusqu'à la lettre R, & la hauteur depuis M, jusques à I, sera de six ou sept pieds, fait de fil bien retors en trois brins. Il faudra faire la toile deux fois aussi longue & large que l'aumé, & de fil brun delié retors en deux brins. Pour le montrer, on observera toutes les particularités que j'ai dites dans l'article de la PANTIERE, parceque ce filet doit faire le même effet que la pantiere à tramail.

On laissera seulement aux quatre coins I M, R O, deux bouts de corde, longue chacune d'un pié; on en attachera en deux ou trois autres endroits des deux côtés pour lier la rafle à deux perches, ainsi qu'on peut voir par les lettres I K L M O P Q R. La corde que l'on coudra autour 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. ne doit pas être plus grosse qu'une plume à écrire, afin que le filet soit plus léger, & moins embarrassant.

La figure qui répond à ce discours, est à la page suivante.

Maniere de se servir de la rafle pour la chasse des petits oiseaux.

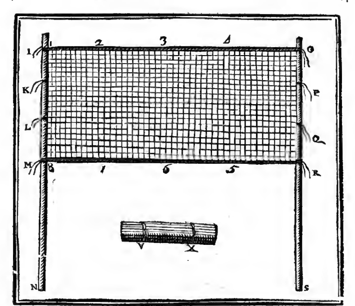
Il y a plusieurs sortes de divertissemens que l'on prend dans les diverses chasses des petits oiseaux, on les trouvera dans leur ordre & sur-tout dans le mot d'OISEAU. Celui que je propose ici n'est pas un des moindres, puisqu'on prend dans cette chasse beaucoup plus d'oiseaux que dans les autres, & que c'est le but principal où visent les Chasseurs. On se sert pour cela d'un filet contremaillé, que je nomme Raffle, parce qu'il raffle ou prend tous les oiseaux qui donnent dedans. On enseigne dans l'article précedent la maniere de faire ce filet, & sa forme est représentée dans la figure ci-dessous.

Pour vous en servir, ayez deux perches I N, & O S, bien droites & legeres, grosses comme le bras, & longues de douze ou quinze pieds, ausquelles vous attacherez le filet depuis le bout plus menu I, jusques vers le gros bout aux endroits marqués des lettres I K L O P Q R. Quand il sera ajusté, pliez le, & vous en allea au moins quatre personnes, deux desquelles porteront le filet, un autre des torches de paille & le quatriéme une forte & longue perche. Allea vous en au long des chemins, où il y a de grosses hayes bien épaisses & à l'abri du vent, déployez le filet, & que deux des hommes les plus forts le prennent par les deux perches, le levant si haut qu'il sera nécessaire, & tirant ferme chacun de leur bout, ils feront bander la rafle sans toucher à la haye; parce que la toile ou petit filet du milieu s'y accrocheroit; & comme elle est delicate, elle seroit aussi-tôt rompue, celui qui porte le feu, doit se tenir derriere le milieu du filet, en sorte que la lumiere soit vis-à-vis le milieu de la Rafle, éloignée d'une ou de deux toises, selon la commodité du lieu, pendant qu'on étendra le filet, le porte-perche passera derriere la haye, & lorsque vous l'avertirez par quelque petit signal que tout est en état, il frappera dessus la haye pour en faire sortir les oiseaux, lesquels s'éveillent tous épouvantés, & pensant fuir du côté du feu, qu'ils croyent être le jour, donnent dans la Rafle où ils se maillent & demeurent pris. Ils ne faut pas s'arrêter à prendre les oiseaux qui sont dans le filet, à mesure qu'ils se mailleront, mais continuer de battre la haye jusques à ce tous les oiseaux en soient sortis, & pour lors vous les ôterez tous, car il ne s'en peut échapper aucun, si le filet n'est rompu.

C'est une chose surprenante que la quantité d'oiseaux qu'on prend à cette chasse, j'ai quelquefois pris à un seul buisson épais & fort, plus d'une douzaine de petits oiseaux tout d'un coup.

Quand vous irez dans le bois, ne vous embarrassez pas dans les forts, car vous rompriez la Rafle, & ne pourriez l'étendre, suivea les chemins qui sont à l'abri & où il y a de beaux buissons de taillis au long, & lorsque vous verrez un bel endroit, déployea le filet, & faites sortir les oiseaux, comme j'ai dit.

S'il y a quelque chose en cette chasse qui soit pénible, c'est de ce qu'il faut être quatre ou cinq personnes; mais du reste ce n'est que contentement, puisqu'on prend des 15 & 20 douzaines d'oiseaux de diverses especes pour un soir.



Remarquez que plus il fait froid & noir, plus la chasse est meilleure. Cette maniere a un plus grand avantage que les autres qui servent à prendre les oiseaux de nuit, c'est qu'on peut les attrapper encore qu'il fasse clair de lune, pourvû que l'on ne fasse pas du bruit, & que le froid soit piquant. Il est absolument nécessaire en cette chasse, & toutes les autres qui se font de nuit, d'observer un silence exact, parceque si vous parlez, ou vous amusez à rire, les oiseaux connoissent votre ruse, tellement qu'étant éveillés par votre bruit, au lieu de voler du côté du feu, ils s'élevent en haut, & le plus souvent ils aiment mieux sortir du côté qu'on bat le buisson, que de celui où ils ont entendu parler & rire.

Vous observerez encore, tant que la commodité du lieu le pourra permettre, d'étendre votre filet du côté que vient le vent, parce que les oiseaux sont toûjours perchés la tête du côté du vent, bien qu'ils ne donnent point aux endroits où ils sont retirés.

RAFRAICHIR. *Bouillon pour rafraichir.* Prenez une rouelle de veau, coupez la par tranches, & mettez la dans un pot avec les herbes suivantes, lit sur lit sans os, ni eau, sçavoir du pourpier, des laitues, de la bourrache, de la buglose, & du cerfeuil, le tout grossierement haché, luttez le pot, de sorte qu'il ne prenne point d'air, mettez-le dans un chaudron plein d'eau, & faites le bouillir pendant trois heures, à un feu de flâme, après ce tems laissez le refroidir; passez le ensuite par un gros linge. Il en faut prendre un verre pendant huit jours. On pourroit se contenter de faire bouillir le tout une douzaine de bouillons sur le feu à l'ordinaire.

Autre. La décoction de squine pour les tempéramens échauffés, pour les inflammations du foye, & pour les ulceres des reins. Prenez une once de bois de squine, trois pintes d'eau de fontaine, trois onces de suc de citrons. Macérez le tout pendant vingt-quatre heures; faites les ensuite bouillir jusqu'à ce qu'il n'en reste que deux pintes. La dose est de six onces matin & soir, on peut y mettre du vin.

Autre. Faites bouillir dans trois pintes d'eau commune trois onces de racine de patience, quatre onces de racine de buglose, & une once de reglisse mise en morceaux. Lavez bien toutes ces racines, coupez les par rouelles, mettez les ensuite dans un coquemar d'argent ou de terre avec de l'eau commune, faites les bouillir jusqu'à la diminution du tiers de l'eau. Ensuite vous jetterez dedans la reglisse, & vous retirerez aussi-tôt le coquemar du feu, vous laisserez infuser cette décoction pendant toute la nuit & la coulerez le lendemain.

Usage. Prenez un verre de cette décoction dans lequel vous mêlerez une cuillerée de sirop violat; avalez le tout à jeun le matin & ne mangez rien jusqu'au diner.

RAFRAICHIR LE VIN EN ÉTÉ. *Voyez* AMMONIAC SEL, *purification du sel ammoniac.*

RAFRAICHIR LE SANG. *Voyez* VIN pour les pulmoniques.

RAFRAICHIR UNE RACINE. Terme de jardinage. C'est couper tout de nouveau, mais si peu que rien, l'extrémité de cette racine, qui aiant été coupée quelque tems auparavant s'étoit un peu séchée, parce qu'on n'avoit pas planté l'arbre assez tôt. Il n'y a point de doute que cette racine ne s'en porte mieux, quand l'arbre est planté aussi-tôt qu'elle a été taillée.

RAFRAICHISSANTE (Tisanne) *Voyez* TISANNE.

RAFRAICHISSANTES. *Voyez* PLANTES. REMEDE.

RAG

RAGE. C'est une maladie qui attaque les hom-

mes & les animaux & qui les rend furieux. Les hommes ne sont presque sujets à la Rage que quand ils ont été mordus par des bêtes enragées, comme les chiens & les loups, quoiqu'ils puissent devenir enragés comme les animaux, en souffrant trop long-tems la soif. Alors ils ont une aversion extraordinaire pour les liqueurs & sur-tout pour l'eau. Ils entrent en fureur quand on leur en présente, & il est très-difficile de les guérir par les remédes ordinaires. Cependant on en a trouvé quelques uns efficaces, on commencera par traiter de la Rage qui survient aux hommes, ensuite on parlera de celle qui attaque les chiens de chasse.

On reconnoît que la bête qui a mordu est enragée ou venimeuse, lorsqu'on ressent une grande douleur à la playe, qui est semblable à celle qu'on ressentiroit si on piquoit la partie blessée avec des aiguilles, que la playe change de couleur & que les membres sont comme engourdis. Il arrive neanmoins quelquefois qu'on n'y ressent point de mal & qu'on n'y remarque aucun des signes dont nous venons de parler. C'est pourquoi il ne faut point négliger les playes qui sont faites par les animaux qu'on soupçonne être enragés. Il s'est trouvé des personnes qui ayant négligé ces morsures, ont été pris de la Rage un an aprés, quelques autres n'en ont été attaqués que sept ans aprés la morsure.

Voici ce qu'on fait pour connoître plus certainement, si on a été mordu d'un chien enragé. On frotte un morceau de pain sur la plaie sanglante & fraîchement faite, on le jette à un autre chien. Si ce chien ne veut pas manger ce morceau de pain, & qu'il ne le veuille pas flairer, c'est une marque assûrée que la morsure est d'un chien enragé. On peut encore reconnoître, si la morsure est d'une bête enragée, en mettant dessus la plaie une féve coupée en deux. Si la féve s'y attache, c'est une marque que la morsuse est d'une bête enragée, & si elle ne s'y attache point, il n'y a pas de danger.

Ce qui nous a obligé de parler ici de la rage, & d'enseigner les remedes, pour la combattre, ce sont deux accidens arrivés en l'année 1688. à deux hommes qui en sont morts avec des simptomes bien différens l'un de l'autre. Le prémier étoit un Limonadier âgé de trente-six à trente-sept ans, d'un tempérament sanguin, il demeuroit dans la rue sainte Marguerite au faubourg saint Germain; & le second étoit un Berger habitant de Vaugirard, petite bourgade à un quart de lieue de Paris, âgé de cinquante-cinq ans, d'une complexion bilieuse & mélancolique. Ce dernier étant tombé dans l'appréhension de l'eau, un jeudi troisiéme Novembre, le quarantiéme jour de sa morsure, encore qu'il eût été touché des Descendans de saint Hubert, mourut le lundi septiéme dudit mois à huit heures du matin, n'ayant eu que quelques légeres convulsions accompagnées toutefois de fréquens vomissemens mélés de bile verte & jaune.

L'autre à la fin de quarante jours devint maniaque avec des transports horribles & épouvantables, ne connoissant ni sa femme, ni ses enfans, ni ses amis, ayant une vûe égarée, parlant entre ses dents & sans relache, ne pouvant souffrir le jour, ni aucune lumiere, tombant de fois à autre dans des convulsions qui lui causoient d'étranges contorsions, particulierement aux doigts des mains, qui augmentoient si-tôt qu'on lui présentoit de l'eau, ou du vin à boire. Après avoir été trois jours dans cet état lié & garroté, il mourut.

On laisse aux savans à raisonner sur deux accidens si fâcheux, car ici on ne s'est proposé que d'enseigner quelques remedes pour empêcher d'abord l'effet d'un si pernicieux venin; cependant il sera bon d'examiner si le chien étoit véritablement enragé, en voici des marques infaillibles; il va à petit pas, la tête baissée & comme appesantie, les oreilles fort abbatues, les yeux rouges & enflammés, la queue entre les jambes, écumant, tirant une langue jaune & pendante, se ruant sans aboyer sur les personnes, & sur toutes sortes de bêtes.

Remedes contre les morsures des chiens enragés.

I. Aux morsures des chiens enragés, ou de quelque autre animal, le plus sûr sera d'appliquer dés le même jour un cautére au bras, ou à la jambe, ou d'entretenir la playe, en la laissant suppurer jusqu'à ce que les quarante jours soient passés. Outre cela l'espace de trois jours de suite, on fera avaler deux onces de sue des feuilles de rhûe, avec autant de vin blanc. Que si on venoit à suer, on se fera essuyer. D'autres au lieu de rhûe, se serviront des feuilles d'ail broyé, & mélées avec un peu de miel, en avaleront tous les matins, & en mettront sur la morsure; sinon ils boiront pendant six semaines deux verres de décoction de feuilles & de racine d'angelique, ou de celles de betoine, en bassinant tous les jours la playe de la même décoction; ou bien durant quarante jours l'on fera boire le matin à jeun dans un verre de vin blanc, une dragme de poudre d'huile à l'écaille brûlée & calcinée.

II. L'on pourra encore plus sûrement se servir de la recette suivante.

Prenez des feuilles de rhûe, de verveine, de petite sauge, de plantain, de polipode, d'absinthe commune, de la menthe, de l'armoise, de betoine, de mille-pertuis, de petite centaurée, autant de l'une que de l'autre, lesquelles il faudra cueillir dans le mois de Juin en pleine lune, & les faire sécher dans un endroit qui ne soit point exposé au soleil, ni à la pluye. Après quoi on les mettra en poudre bien subtile, & pendant quarante jours de suite, l'on en donnera une dragme dans un peu de vin les matins à jeun. Après un an cette poudre n'a plus de vertu, & comme elle est très-efficace, l'on conseille aux Chirurgiens, & aux Apoticaires des villes aussi-bien que de la campagne, de s'en fournir en cas de besoin; elle est plus efficace & utile qu'elle n'est chere; ceux qui pourront avoir la commodité d'aller se baigner à la Mer, seront exemts d'user de tous ces remédes. *De la Haye.*

Remede très-éprouvé pour la Rage.

III. Ayés deux petites cuillerées d'écailles d'huîtres calcinées & mises en poudre; faites une omelette de quatre ou cinq œufs avec de l'huile d'olive & mettés y la poudre d'écailles d'huitres, le malade en mangera la moitié, & mettra l'autre moitié sur la morsure de la bête enragée. Il faut prendre l'écaille de dessous de l'huitre mâle.

IV. Prenés une petite poignée de rhûe, deux ou trois gousses d'ail, une poignée de sauge franche, autant de racine de consoude, une pincée de sel, le tout étant bien broyé dans un mortier, & infusé pendant un demi-quart d'heure dans un demi-verre de lait, passés le par un linge, & faites en avaler la colature, pourvû qu'il y ait quatre heures qu'on n'ait rien pris. Il faut se tenir au lit bien couvert, après cette prise, au moins une bonne demi-heure. Si la morsure est grande, il faut incifer la playe, pour la faire saigner, avec un rasoir ou avec des ciseaux, & y appliquer le marc dessus, avant que de couvrir la playe.

V. Prenés un gros de gentiane en poudre, & autant de thériaque; mélés les, & donnés en trois matins de suite à jeun, la même dose cinq heures loin du

repas, & couvrez le malade pour le faire süer; scarifiés profondément la playe, d'abord que l'on est mordu, puis appliquez ce qui fuit. Prenez oignons rouges & âcres, une tête d'ail, une demi-once de thériaque, une demi once de levain; pétrissez le tout ensemble, & appliquez le sur la morsure. Vous aurez un spécifique admirable & infaillible.

VI. Prenez de la rhüe, de l'absinthe, de l'ail, du gros sel, de la passerage, des marguerites champêtres, de chacun gros comme un œuf; pilez les ensemble & mettez les infuser dans du vin blanc, du soir au matin. Puis passez le tout par un linge, & donnez le à boire au malade, que vous ferez promener une bonne heure. Ensuite vous lui donnerez à manger, vous réïtererez ce remede cinq ou six fois.

Il faut bassiner la morsure avec la même décoction & mettre le marc dessus, aprés avoir fort gratté la playe avec du verre la premiere fois seulement.

VII. Prenez de la racine d'églantier, nettoyés la bien & pesez en une once que vous couperez par petits morceaux & que vous ferez bouillir dans trois chopines d'eau de fontaine. Faites en boire au malade deux ou trois fois le jour une heure avant que de lui donner à manger.

VIII. Faites prendre de la limaille de cuivre au poids d'une dragme. C'est un violent émétique.

IX. Prenez un harang salé crû, le plus nouveau que vous pourrez. Après l'avoir pilé dans un mortier jusqu'à ce qu'il soit réduit en pâte, vous l'appliquerez en forme de cataplâme sur la morsure. Continuez la même chose pendant trois jours.

X. Prenez des choux, faites les confire dans du sel, ou bien faites les tremper dans de l'eau salée pendant quelque tems, ensuite vous appliquerez de ces choux sur la morsure.

XI. Le remede qu'on prétend être le plus efficace est le bain qu'on prend dans la mer; mais comme la saison n'est quelquefois pas propre pour se mettre en chemin, ou qu'on est éloigné de la mer, il faut essayer les autres remedes marqués ci-dessus.

On doit avoir soin d'abord de bien nettoyer & laver la playe avec de l'oxicrat, qui est la liqueur qu'on peut faire le plus promptement & qu'il est aisé de trouver. Tout le monde sait que l'oxicrat est un mélange d'eau & de vinaigre mis en assez petite quantité, on met une cuillerée de vinaigre sur cinq ou six fois autant d'eau.

XII. Prenez des écrevices; celles qu'on pêche dans la canicule, quand le soleil a parcouru le signe du lion, sont les plus propres. Réduisez les en cendres, en les faisant brûler long-tems, dans une poële de cuivre. Faites avaler au malade une petite cuillerée de cette cendre delayée dans l'eau commune. Continuez ce remede tous les matins, pendant quarante jours. Galien le donne pour infaillible.

On peut donner ce remede plus composé. Prenez deux dragmes de la cendre, ou poudre susdite; ajoûtez y une dragme de poudre de gentiane, & une autre de myrrhe; delayez ces poudres dans une décoction d'écrevices de riviere, ou dans du vin, & faites prendre ce breuvage au malade.

XIII. Prenez de la pimprenelle sauvage, cueillie en Été, avant le lever du soleil, & séchée à l'ombre; l'ayant réduite en poudre & passée par le tamis, vous en delayerez une bonne pincée, dans les bouillons que vous ferez prendre tous les jours au malade. On peut employer aussi ce remede, pour les animaux qui ont été mordus.

Lotion pour étuver les playes de ceux qui ont été mordus des animaux enragés.

Avant que d'employer le remede spécifique, dont nous allons donner la composition, il faut laver, & bien étuver les morsures avec la lotion suivante.

Prenez poudres d'alun & d'os de seiche, de chacune demi-once, gros sel une bonne pincée; delayez le tout ensemble dans cinq cuillerées d'eau, & une de vinaigre. Faites chauffer ce melange sur un rechaut, & bassinez en fortement les playes, & même jusqu'au sang. Ensuite lavez les une seconde fois, avec l'eau de vie, ou l'esprit de vin, ou l'eau de la Reine d'Hongrie, continuant tous les jours, soir & matin, de la même maniere.

Potion pour les personnes qui ont été mordus de quelque bête enragée.

Après que vous aurez fait la lotion précedente, vous ferez prendre au malade la potion, dont voici la préparation.

Vous pilerez ensemble dans un mortier de marbre ou de bois, cinq ou six plantes de pâquettes, ou petite marguerite sauvage; trois ou quatre sommités de rhüe; trois ou quatre feuilles de *lepidium magnum*, vulgairement passerage; quatre gousses d'ail; gros comme une bonne féve de racine d'angelique; ajoutez y aussi un gros de bonne thériaque, une pincée de gros sel, & un verre de vin blanc. Les plantes étant bien pilées, & le tout bien mélé ensemble, faites tremper pendant une demi-heure, ce mélange dans une chopine, ou demi-setier de vin blanc. Le malade doit avaler ce breuvage le matin à jeun, & ne point sortir de sa chambre. Il ne faut pas oublier de passer la potion par un linge, avec expression, & d'y méler encore un peu de thériaque, avant que de la donner au malade. Environ un quart d'heure après, vous lui ferez prendre gros comme une féve de confection d'hyacinthe, delayée dans un verre de vin blanc, ou enveloppé dans du pain à chanter, & quelque tems après, vous lui donnerez un bouillon fait avec la volaille, le veau & le mouton, vous lui donnerez du même bouillon, pendant le reste du jour pour sa nourriture; vous pourrez même lui donner à manger, mais très-peu, observant exactement de ne lui rien donner de salé.

Usage du remede précédent. Si le malade n'a point été mordu, ni embavé de la bête,& que les morsures qu'il a au corps soient légeres, il suffira de lui faire prendre le remede susdit, deux ou trois fois seulement; mais s'il a été mordu, ou embavé de la bête, si les blessures qu'il a reçûes au corps, sont considerables & profondes, ou s'il a été mordu d'un animal très-venimeux, comme d'un chat, ou d'un loup enragé, il faudra lui continuer le remede cinq ou six jours de suite.

Si le venin avoit gagné le cerveau,& que le malade eût le transport, il faudroit nécessairement lui procurer le vomissement, en lui faisant prendre gros comme une bonne féve de thériaque, delayée dans le tiers d'un verre de vin blanc, & de l'huile d'olives vierge, ou d'amandes douces, autant qu'il en faut pour achever de remplir le verre. Si ce breuvage le fait vomir, c'est bon signe; un quart d'heure après, il faudra lui donner gros comme une bonne féve, de confection d'hyacinte, enveloppée dans du pain à chanter, ou dans du vin blanc, & le nourrir de bons bouillons, comme il est dit ci-dessus. Le lendemain vous lui ferez prendre à jeun, la potion que nous venons de décrire un peu plus haut, laquelle vous réïtererez autant de fois que vous le jugerés nécessaire, suivant les regles que nous avons marquées,

& faisant observer exactement le même regime. Il faudra aussi étuver, & laver fortement la playe, tous les jours soir & matin, avec la lotion que nous avons prescrite; & après que vous aurés bien mondifié & nettoyé la playe, vous appliquerez à chaque fois, l'emplâtre admirable dont voici la composition.

Emplâtre pour la Rage.

Prenez *semper vivum majus*, & plantain, de chacun une poignée; paquette, ou petite marguerite sauvage; *lepidium majus*, ou passerage, rhûe de jardin, *telephium* ou orpin, de chacun deux poignées, racine d'angelique, une once, & six têtes d'ail. Après avoir nettoyé, & bien lavé ces plantes, vous les pilerez dans un mortier de marbre, ou de bois; ensuite vous les ferez bouillir avec quantité suffisante de bon vin blanc dans un pot de terre vernissé, jusqu'à reduction de la liqueur, à un peu moins de chopine; alors vous passerez la décoction par un linge en exprimant fortement, vous conserverez cette liqueur dans un vaisseau de terre, pour en faire usage quelque tems après.

Vous prendrez le marc qui reste dans le linge, & vous le ferez bouillir dans une livre d'huile d'olive vierge, & demi-livre de sain-doux. Vous passerez la décoction par un linge, en l'exprimant fortement, & vous la mélerés avec la prémiere. Ensuite vous jetterez dans ce mélange deux pincées de poudre d'alun, autant de poudre d'os de seiche & environ gros comme une noix de myrrhe, avec quantité suffisante de cire blanche coupée par petits morceaux. Vous mélerez bien le tout ensemble, & vous placerez le pot sur les charbons ayant soin de remuer continuellement avec une spatule de bois, jusqu'à ce que la matiere soit parvenue à la consistance d'onguent un peu mou. Ce remede a été éprouvé sur près de mile personnes, & toûjours avec succès,

XIV. *Autre remede spécifique, pourvû qu'il soit employé dans les neufs jours.* Prenez de la corne de cerf sauvage, c'est une herbe qui s'étend en rond sur la terre, par petits filets dentelés. Pilez la bien dans un mortier de marbre ou de bois, avec du gros sel & du vinaigre; proportionnez la quantité de chaque drogue. Étant pilées, passez le suc par un linge, avec forte expression, faites & prendre cette potion au malade. Ce remede guérit ordinairement, & prévient tous les acidens fâcheux qui pourroient arriver. Il faut appliquer le marc sur la playe, & continuer le même remede, pendant neuf jours.

XV. *Autre remede très-éprouvé, & qui passe pour infaillible.* Prenez racines jeunes & tendres d'églantier, racines de scorsonnaire, rhûe franche, (le maître brin qui porte la graine est le meilleur) absinthe, petite sauge, de chacune une petite poignée; pâquettes, ou petites marguerites sauvages, une bonne poignée; cinq ou six gousses d'ail séches & mondées; une bonne grande cuillerée de gros sel. Pilés d'abord les racines d'églantier, & ensuite tous les autres ingrediens. Laissez macérer le tout ensemble, environ un quart d'heure. La macération étant faite passez le suc par un linge, sans expression; puis ayant bien nettoyé la playe, en la raclant fortement avec un couteau de bois, ou avec un morceau de verre, en sorte qu'on en tire même du sang, vous l'étuverez, & la laverez long-tems d'abord, ou avec de l'eau de vie, ou avec du vin dans lequel vous aurés mis un peu d'eau, & une pincée de sel, ou enfin avec de l'eau salée; ensuite ayant bien essuyé la playe, vous la laverés une seconde fois avec le suc de votre macération, lequel vous tâcherez de faire pénétrer bien avant, & vous appliquerez par dessus, une partie du marc, ayant soin de l'envelopper avec un linge, & une bande encore par dessus, que vous laisserez jusqu'au lendemain. Si vous appercevez quelque tache noire, vous ne manquerez pas de la percer, pour en faire sortir le sang noir, ou le venin qu'elle renferme, & vous la laverez de même que la playe. Le lendemain matin, vous jetterés la valeur d'un demi-verre de vin blanc, dans le mortier, ou vous avés laissé le reste du marc, vous mélerez bien le tout ensemble avec le pilon, ou avec une spatule de bois; puis vous exprimerés fortement, & vous ferés prendre au malade à jeun, un petit verre de ce jus, observant de ne lui faire rien prendre que trois heures après. Aussi-tôt qu'il aura avalé la potion, il faudra qu'il se lave la bouche, avec du vin mélé d'eau; puis on le fera marcher vîte, & même courir, ayant soin de le soutenir sous les bras, en cas qu'il fût trop foible.

Si le malade rejettoit la potion, dans les trois heures depuis qu'il l'a prise, il faudroit sur le champ lui en donner une seconde. C'est pourquoi il faut autant qu'il est possible, l'empêcher de vomir & de dormir, tout le reste du jour.

Si le malade a été mordu à la jambe, ou à la tête, il faudra piler avec les ingrediens ci-dessus, une demi-once de racine de *lepidiam magnum*, ou passerage, & une once d'angélique franche avec sa racine; & avant de donner la potion, vous y ajoûterez deux scrupules de bonne thériaque que vous delayerez auparavant dans deux ou trois cuillerées de vin blanc.

Si la personne malade est une femme enceinte, vous retrancherés la rhûe de la potion, ou vous n'y en mettrés que très-peu, & vous substituerés à la place, une poignée de pimprenelle, un peu d'angelique, une bonne pincée d'anis, & un peu de thériaque.

Ce remede doit être continué pendant neuf jours, & à mesure que la galle se forme sur la playe, il la faut lever, afin que le suc pénétre mieux quand on fait la lotion, laquelle vous ferez toûjours préceder la potion. Si après les neuf jours la playe n'est pas encore fermée, vous la panserez comme on a coutume de panser les playes simples.

Si le malade n'a point de playe, mais seulement une meurtrissure, vous le traiterez de la même maniere, que s'il avoit la playe; parce que le venin de la Rage qui est extrémement subtil, s'insinuant aisément par les pores de la peau, pourroit corrompre toute la masse du sang. Mais si la personne n'a été ni mordue, ni meurtrie, & qu'elle ait seulement reçû de la bave de l'animal enragé, il faudra laver & bien étuver l'endroit où elle est tombée, & le couvrir d'un linge en plusieurs doubles imbibé de la lotion. Si vous y appercevex le lendemain une noirceur, il faudra la percer, & la faire saigner pour en faire sortir le venin, mais si vous n'y voyez rien d'extraordinaire, vous vous tiendrés tranquille, dans l'assurance que le venin n'a pas pénétré.

Observations sur le remede précédent.

Nota. 1°. Il faut proportionner la dose de ce remede, suivant l'âge & les forces des malades. On n'en donne que la moitié à un enfant de huit à dix ans, un peu plus à ceux qui sont plus forts, & plus âgés. 2°. Comme ce remede convient aussi aux animaux, il faut doubler au moins la dose, pour les beufs, les chevaux & autres grandes bêtes; vous la donnerez par proportion aux autres bêtes qui sont moindres. Il faut donner ce remede dans du lait, à celles qui ne peuvent pas s'accommoder du vin, telles que sont les chats & les chiens. 3°. Il ne faut pas mettre d'emplâtre sur la playe, avant l'usage de ce remede,

remede, parce qu'il n'agiroit pas avec la même force.

4°. On pourroit dans un besoin extrême se contenter de donner au malade une potion composée seulement avec la pâquette, la racine tendre d'églantier, ou sa seconde écorce, la rhûe, & l'ail, y ajoûtant du gros sel, un blanc de porreau, & un bon verre de vin blanc, avec un tiers de vinaigre, & laissant le tout en infusion pendant une demi-heure. Au reste on mettroit la même quantité d'ingrediens que ci-dessus, & on procederoit de la même maniere, excepté qu'avant de donner la potion, il faudroit y délayer une bonne cuillerée de poudre d'huitre mâle, prise de l'écaille de dessous. On connoit l'huitre mâle, par la couleur noire, qui la borde tout autour.

De la Rage des chiens.

Ces animaux sont sujets à sept especes de rage, sçavoir la Rage mûe, la rage tombante, la Rage endormie, la Rage efflanquée, la Rage rhumatique, la Rage chaude, & la Rage courante.

I. De la Rage mûe.

On connoit qu'un chien en est attaqué, quand il ne veut point manger, qu'il ouvre toûjours la gueule, comme s'il avoit quelque os embarassé dans le gosier qu'il tache d'ôter avec la pate, qu'il cherche les lieux frais & qu'il se plonge dans l'eau lorsqu'il en trouve.

Remede. Prenez de la racine de passerage, du jus de rhûe, & du jus d'ellébore noir, de chacun le poids de quatre écus, mettez le tout dans un pot de terre verni, où vous le laisserez pendant quelque tems, & après l'avoir passé dans un linge, mettez la liqueur dans un verre avec du vin blanc, ajoûtez-y deux dragmes de scammonée non préparée, faites avaler ce remede au chien en lui tenant la gueule en haut, faignez le aussi-tôt à la gueule, laissez le reposer & vous verrez qu'il guérira.

Si vous ne pouvez point avoir de jus de rhûe, ni celui d'ellébore noir, faites en une décoction dont vous vous servirez.

II. De la Rage tombante.

Le chien qui en est attaqué tombe à tout moment par terre & ne peut se soutenir.

Remede. Prenez des feuilles ou de la graine de péone, du jus de croisette, du jus de racines du parc, de chacun le poids de quatre écus, & quatre dragmes de staphisaigre. Mêlez le tout ensemble, & faites avaler cette mixtion au chien en lui tenant la tête en haut. Après qu'on lui a fait prendre ce breuvage, il faut lui fendre les deux oreilles, ou bien le faigner aux erres.

III. De la Rage endormie.

Quand un chien est toûjours couché & qu'il veut toûjours dormir, c'est une marque qu'il est attaqué de la rage endormie.

Remede. Prenez le poids de six écus de jus d'absinthe, le poids de deux écus de poudre d'aloës, le poids de deux écus de corne de cerf brûlée, deux dragmes d'agaric, & le poids de six écus de vin blanc. Mêlez le tout ensemble, puis faites le avaler au chien, qui en guérira.

IV. De la Rage efflanquée.

Cette maladie n'attaque que les vieux chiens. Leurs flancs sont fort resserrés, & leur battent continuellement.

Cette Rage est incurable & le seul expedient est de tuer les chiens.

V. De la Rage rhumatique.

On la connoît à la tête enflée des chiens, qui ont les yeux si gros qu'ils leur sortent de la tête.

Remede. Prenez du fenouil, faites en une décoction dont vous prendrez le poids de six écus, faites une autre décoction de gui, dont vous prendrez le poids de quatre écus, faites encore une décoction de lierre, dont vous prendrez le poids de quatre écus, enfin vous prendrez aussi le poids de quatre écus de jus de polipode. Mêlez le tout ensemble dans un poëlon, faites le bouillir avec du vin blanc, & lorsque ce breuvage sera refroidi, faites le prendre au chien que vous laisserez ensuite en repos.

VI. De la Rage chaude.

Le chien qui en est atteint, porte la queue toute droite, il se jette indifféremment sur toutes sortes d'animaux sans prendre garde où il se jette; sa gueule est toute noire & n'a point d'écume. C'est la plus à craindre.

Remede. Il n'y a point d'autre remede que de tuer le chien enragé.

VII. De la rage courante.

Le chien qui en est attaqué, porte la queue entre les jambes, & marche comme un renard. Il ne se jette que sur les chiens sans toucher aux autres animaux, ni aux hommes.

Pour empêcher que les chiens mordus ne deviennent enragés.

Prenez du lait de vache nouvellement tiré, faites tremper dedans de la pimprenelle sauvage & faites en boire aux chiens tous les matins pendant neuf jours.

RAGE. *Voyez* CHIEN.

RAGRÉER un endroit scié, c'est couper avec la serpette la superficie de cette partie sciée & comme brûlée par le mouvement de la scie, ce qu'il est necessaire de faire, autrement cette partie là pourriroit, & ne se recouvriroit jamais, ce qu'elle doit faire pour la beauté & la propreté de l'arbre.

RAI

RAIFORT. C'est une espece de rave, qui est fort grosse, toute jeune qu'elle puisse être, & qui a le goût fort piquant. *Voyez* RAVE.

RAISIN. C'est une baye ronde ou ovale qui est le fruit de la vigne, il ne vient pas seul. Il s'en trouve plusieurs ensemble qui étant ramassés & pressés les uns contre les autres forment une grappe. Leur couleur est différente; car il y en a de blancs, de noirs & de rouges. *Voyez* VIGNE ou VIN.

Raisins secs. Il y a des Raisins secs de plusieurs especes, qui nous viennent de differens pays.

Les muscats se tirent principalement de Frontignan en Languedoc. On les apporte dans de petites boëtes de sapin, qui pesent depuis cinq livres, jusqu'à quinze. On les appelle muscats, parce qu'ils ont un goût de musc fort agréable. Il faut choisir les grappes les plus grosses, & dont les grains sont bien nourris.

Les picardans nous viennent du Languedoc, & de la Provence, ils sont petits, mais assés gras. Ils approchent des jubis. On nous les apporte en grappes, dans des caisses qui pésent depuis quatre vingt jusqu'à cent livres.

Les jubis, ou *Raisins aux jubis*, autrement *Raisins de caisse*, nous sont envoyés de Provence, particulierement de Beaucaire, d'Oriol, & des environs de ces lieux. On les cueille en grappe, on les trempe dans une lessive de barille, & après les avoir fait sécher au

soleil, on les met dans des caisses de deux différentes grandeurs. Les plus grandes qu'on appelle des quarts, pésent ordinairement quarante livres, & les moindres dix-sept ou dix-huit livres. Ces Raisins sont d'un goût sucré & délicat. Il faut les choisir nouveaux, & prendre les plus belles grappes.

Les Raisins sols, ou sorts, Raisins au soleil, ou Raisins d'Arq, nous viennent d'Espagne, en batils de quarante ou cinquante livres. Ils sont d'une couleur tirant sur le violet, ou le rouge. Ils sont égrainés, & très agréables au goût.

Les Raisins d'Espagne proprement dits, sont de petits Raisins, un peu plus gros, & moins secs que les Raisins de Corinthe; on nous les apporte égrainés, dans des barils du poids de cent livres, ou environ. On les substitue quelquefois aux Raisins de Corinthe; mais il ne faut pas s'y laisser tromper.

Les Raisins de Corinthe ont la baye petite, séche de couleur blanche, noire, ou rouge. Ils nous viennent de plusieurs Isles de l'Archipel; mais particulierement de l'Isthme de Corinthe. On les vend en grain, il faut les choisir petits, nouveaux, & en grosse masse. Ils se conservent pendant plusieurs années, quand ils ont été bien emballés, & qu'ils ne prennent point l'air. Ils entrent dans plusieurs ragoûts, particulierement dans les court-bouillons; on les substitue quelquefois, en Medecine, aux Raisins de Damas.

Les Raisins de Damas nous viennent des environs de cette capitale de la Syrie. Ils ont le grain extrémement gros, aussi-bien que les grappes. On assûre qu'on en cueille dans le pays qui pésent jusqu'à vingt & vingt-cinq livres. On nous les apporte égrainés & aplatis, dans des bustes, qui sont des boëtes de sapin à demi-rondes, qui pésent depuis quinze, jusqu'à soixante livres. Ils sont fort en usage dans les tisannes pectorales, où on les employe, comme les dattes, les jujubes, & les autres fruits bechiques. Il faut les choisir nouveaux, & bien nourris. Les véritables Raisins de Damas ont un goût fade, & désagreable.

Les Raisins de Calabre sont un peu gras, mais d'un très-bon goût. On les apporte en grappes enfilées d'une petite ficelle, ou corde, comme des mousserons, ou des morilles; les barils de ces sortes de Raisins pésent depuis quatre-vingt-dix jusqu'à cent livres.

RAISIN DE MER.

Description. C'est une plante qui croît de la hauteur d'un pan & davantage; elle est basse, longuette, & pousse plusieurs branches sans feuilles; autour de ses branches elle a plusieurs grains roux de la grosseur d'un grain de froment, pointus à la cime, & astringens au goût.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux maritimes. Elle se trouve en Eté & périt en Hiver.

Propriétés. Dix grains de cette plante bûs dans du vin servent au devoyement d'estomac, & pour arrêter les mois des femmes. Quelques-uns les pilent & en font des trochisques, lesquels ils conservent, & s'en servent dans le besoin.

RAISIN DE RENARD. En latin *herba Paris*.

Description. C'est une plante qui produit une seule tige haute d'un pié & demi; du milieu de laquelle elle jette quatre feuilles rangées en croix, fort semblables à celles du sanguin, à la cime de sa tige elle pousse quatre autres petites feuilles disposées en croix comme les précedentes, au milieu desquelles il y a une petite boule rouge, pleine de vin qui ressemble à un grain de Raisin; elle est remplie de quantité de graines petites & blanches. Sa racine est menue & pâle avec quantité de filamens.

Lieu. Cette plante croît dans les montagnes & dans les bois. Elle fleurit en Avril, & la graine est mûre en May.

Propriétés. Le fruit & la graine qui est enfermée dans le grain dont nous avons parlé, est singuliere contre toute sorte de poison, particulierement contre ceux qui pour en avoir usé deviennent fous & insensés, si on en donne le matin vingt jours de suite. Il faut pour cela faire macérer l'herbe, & les grains dans le vinaigre; puis les ayant fait sécher, on les réduit en poudre, & l'on en donne deux gros au malade dans un verre de vin. On peut en diminuer la dose suivant le tempérament, ou l'état du malade. Cette plante est resolutive, & souveraine pour les panaris. Elle adoucit l'inflammation, & résout les tumeurs des bourses, étant pilée & appliquée en forme de cataplâme. Son eau distillée est propre contre l'inflammation des yeux. Toute la plante séchée, & réduite en poudre, est anodine, céphalique & alexitaire. La dose est d'un gros, qu'il faut prendre à jeun pendant un mois, ou environ, dans un peu de vin, ou de bouillon, ou dans du pain à chanter.

RAISINÉ. C'est une sorte de confiture qu'on fait avec des raisins.

Maniere de faire de bon Raisiné.

Cueillez des raisins par un beau tems, laissez les amortir pendant quelques jours, puis lorsqu'ils seront en état, exprimez les entre les mains, & aprés en avoir ôté les grappes, vous mettrez le reste sur le feu, où vous le ferez bouillir doucement, ayant un grand soin de l'écumer & d'ôter le plus de pepins que vous pourrez. Vous le remuerez & l'agiterez de tems en tems avec une petite écumoire.

A mesure que le Raisiné s'épaissit, il faut diminuer le feu, & lorsque le sirop est réduit à la troisiéme partie, on le passe à travers une étamine en pressant extrémement toute la masse. On le remet ensuite sur le feu pour lui faire prendre une cuisson parfaite. On ne cesse point de le remuer, & lorsqu'il est cuit on le verse dans des pots pour le conserver jusqu'à ce qu'on veuille s'en servir. *Voyez* ROB.

RAL

RALE. C'est un oiseau un peu plus gros qu'un merle. Il a le cou & le bec longs, la queue & les jambes courtes, & qui cependant court fort vîte. Il y a deux sortes de Râles; le Râle de genêt, & le Râle d'eau. Le prémier tire sur le roux, & l'autre sur le noir.

Le Râle de genêt, ainsi nommé parce qu'il se nourrit de la graine de cet arbrisseau, est un excellent manger, & d'un suc propre à toutes sortes d'âges & de tempéramens. Il faut le choisir jeune, fort gras, & qui sente un peu la venaison.

Le Râle d'eau n'est pas mauvais, quand il approche du Râle de genêt, pour ses bonnes qualités; mais quand il est maigre, ou vieux, ou qu'il sent le marécage, c'est un aliment d'un fort mauvais suc, & qui reste long-tems sur l'estomac. Voyez la maniere de prendre les Râles dans l'article des Poules d'eau.

RAM

RAMEAU. C'est un terme qui se dit d'une branche d'arbre coupée pendant l'Eté pour en tirer des écussons à greffer. Ainsi on dit: *un tel m'a envoyé un, deux rameaux de sa belle pêche, de sa bonne prune, &c.*

RAME & RAMBERGE. C'est un terme usité en fait de melons, qui au lieu d'avoir un goût vineux ou sucré en ont un fort desagréable, qui leur vient d'ordinaire d'avoir été cultivés près d'une méchante herbe puante & assez ordinaire sur les couches.

RAMER. Terme de jardinage, qui se dit des pois, aux pieds desquels on met des branches, qu'on

appelle autrement des rames, afin que les pois en croissant s'y attachent, deviennent plus hauts, & que par conséquent ils fassent plus de cosses; cela fait aussi qu'il y a plus de facilité à les cueillir.

Ce terme se dit aussi en Fauconnerie, d'un oiseau qui se sert de ses aîles comme de deux avirons.

RAN

RANDONNÉE. Terme de chasse. C'est quand après qu'une bête est donnée aux chiens, elle se fait chasser, & tourne deux ou trois tours autour du même lieu.

RAP

RAPÉ. On peut dire qu'un bon Rapé est un trésor dans une maison, j'entends celui qu'on fait ainsi avec des raisins noirs.

Prenés un tonneau bien relié, dans le font duquel vous mettrés un lit de sarment de la hauteur de deux bons doigts, posés l'un après l'autre sur ce sarment des raisins tous entiers jusqu'au bondon. Cela fait, recommencés un autre lit de sarment, sur lequel vous mettrés encore des raisins comme j'ai dit, jusqu'à un pié près de l'extrémité d'en haut, où vous ferez encore un autre lit de sarment. Puis ayant soin de bien vous foncer ce tonneau, faites le porter dans le lieu où voulés qu'il reste. Après l'avoir rempli d'un bon gros vin rouge à trois doigts près du bord, pour lui donner la facilité de bouillir sans qu'il s'en perde beaucoup: entretenez le dans le commencement de même que le vin, prenez garde qu'il ne s'évente point; & après il vous sera d'une utilité très grande.

Autre Rapé.

Les Rapés que voici ne servent qu'à éclaircir promptement le vin, & se font avec des copeaux de bois de hêtre ou fouteau bien secs, & tirés le plus long qu'on peut, lesquels on laisse tremper l'espace de six jours, afin d'ôter le goût du bois, ou bien on les met dans un sac au fond d'une eau courante, pendant le même espace de tems, ayant pris la précaution d'attacher ce sac à quelque chose, de crainte que cette eau ne l'entraine.

Cela fait, on les égoute, & on les fait bien sécher à l'air, aprés quoi on les met dans un tonneau qu'on remplit jusqu'à un doigt prés du bord, & qu'on fonce de telle maniere que le vin qu'on doit mettre dedans ne se perde point.

Aprés qu'on a ainsi accommodé les coupeaux & foncé le tonneau, avant que de le remplir de vin, n'oubliés point de verser par le bondon une chopine d'eau de vie, au lieu d'eau de vie on peut y verser du vin, mais du meilleur. Cela étant observé, on bouche le tonneau jusqu'à ce qu'on croye que cette eau de vie, ait imbibé les coupeaux.

On n'a pas plûtôt roulé ce tonneau, qu'on le porte à la place qu'on lui destine, & où l'on ne manque point de remplir incessamment de vin, gouvernant au surplus ces rapés tout comme l'autre vin, quand il est nouvellement entonné.

De l'usage des Rapés.

Il y a fort peu de Marchands de vin, qui ne se fournissent de ces sortes de rapés; celui de coupeaux à intention d'éclaircir promptement du vin: celui de raisins, pour fournir toûjours de vin d'un même goût à ceux qui en achetent.

Ce dernier est encore d'un grand secours à ceux qui ont beaucoup de monde à nourrir & à qui on est obligé de donner du vin, & sur-tout à un pere de famille, qui étant chargé de valets, cherche s'il n'en a pas, des vins de petit aloy, & par conséquent à

bon marché, qui, pour peu qu'ils soient vins, les fait paroître beaux en les passant sur cette espece de Rapé, quelque vilaine couleur qu'ils eussent d'origine, & qui par ce vermeil qu'il leur donne, contentent le goût ainsi que l'œuil de ceux qui le boivent.

Tous Rapés doivent être remplis à mesure qu'ils se vident, à cause que les raisins ni les coupeaux n'en valent pas mieux, lorsqu'on les laisse trop long-tems en vidange.

Lorsqu'on s'apperçoit que les Rapés de coupeaux sont long-tems à s'éclaircir, on juge que la lie y est trop abondante, & c'est pour lors qu'il faut les defoncer, & laver les coupeaux dans de l'eau pour en ôter cette lie, & les mettre après cela sécher à l'air comme auparavant; & pour leur donner de la force, on les imbibe d'eau de vie, comme j'ai dit, ou bien on les lave dans du vin clair, après quoi on les remet dans les mêmes tonneaux bien lavés, & ils servent ainsi accommodés tout comme auparavant.

Pour l'observation qu'il a à faire aux Rapés de raisins, il n'y a qu'à les remplir à mesure qu'on les boit; car les laisser trop en vidange, c'est les exposer à prendre le vent & à se gâter.

RAPONTIC, *rhûbarbe des moines.* Cette plante quoiqu'étrangere s'éleve aisément dans nos jardins. Elle a les mêmes propriétés que la rhûbarbe de la Chine, mais dans un dégré bien inférieur; car il faut la donner à double dose. On l'ordonne ordinairement à demi-once, en infusion, & depuis une dragme jusqu'à deux ou à trois, en substance. La tisanne faita avec une once de Rapontic sur une pinte & demi d'eau, est excellente dans les cours de ventre; il faut le couper par petits morceaux, & y ajouter un peu de reglisse, en retirant le coquemar.

RAPROCHER *un cerf ou une autre bête.* Terme de chasse. C'est parchasser avec les chiens courans. Ces termes de parchasser & raprocher se disent, à cause que les chiens sont obligés d'aller doucement, pour tenir la voye d'une bête qui est passée deux ou trois heures auparavant. On dit: *les chiens raprochent le cerf.*

RAPROCHER *des arbres.* Terme de jardinage. C'est racourcir les branches de ceux qui s'ouvrent trop, comme les beurrés, ou les branches qui ayant été laissées trop longues & trop étendues, soit en espalier, soit en buisson, font un desagrément dans l'arbre en y faisant un endroit vide qui doit être garni; ainsi les branches racourcies en produisent de nouvelles à leur extrémité, qui rendent l'arbre plus fourni & plus plein, comme il le doit être.

RAS

RASOIR. C'est un instrument fort connu, composé d'un taillant d'acier fin, & d'une chasse, ou manche d'ébéne, d'écaille, ou de corne. Le Rasoir sert ordinairement à faire le poil.

Pour bien repasser les Rasoirs.

Il faut faire une espece de quart de roue, de bois de poirier, large d'environ deux pouces & demi, & qui soit bien uni. On l'imbibera d'abord d'huile de noix, & après l'avoir laissé secher, on l'oindra d'un peu d'huile d'olives, puis on étendra un peu de potée d'étain avec les doigts, à la faveur de cette huile, qu'on laissera un peu imbiber dans le bois; & l'on repassera les Rasoirs dessus. Toutes les fois qu'on voudra les repasser, il faudra mettre encore quelques gouttes d'huile, & gros comme un petit grain de blé de potée d'étain, qu'on étendra sur le quart de roue, comme la prémiere fois. On affine la potée d'étain en la jettant dans un vaisseau plein d'eau, laquelle on verse ensuite dans un autre vaisseau vide. On laisse

reposer cette eau, jusqu'à ce que la potée se soit précipitée au fond. Alors on verse l'eau par inclination, & l'on tire la potée, que l'on fait sécher, pour s'en servir dans le besoin. Il faut jetter ce qui est resté dans le prémier vaisseau, parceque ce n'est que du sable, qui n'est bon à rien.

RAREFIANS. *Voyez* REMEDE.

RAT

RAT. C'est une petite bête noire ou plûtôt grise-brune, à quatre pieds, avec une longue queue, qui a l'ouïe subtile, qui ronge ce qu'elle trouve, qui vit de grain, de legumes, de fromage, de chair, & qui a de l'antipathie pour le chat, la bellette, & l'épervier.

Pour faire mourir les Rats.

I. Celui qui a un Epicier ou un Apoticaire pour ami, pourra avoir de l'arsenic en poudre, en mettre sur du fromage blanc ou autre, ou sur du beurre, & mettre ceci dans un lieu où les chats & les chiens ne puissent aller, on peut s'assûrer qu'ils en mangeront & creveront.

II. Mettés de l'eau dans un chaudron d'airain, couvrés cette eau de glu de blé, ou de la poussiere do blé aprés qu'il a été vané, les Rats s'y jetteront pour y chercher & manger du blé, & ils s'y noyeront quelque gros qu'ils soient.

III. Les quatre de chifre, qu'un chacun sait faire, sont très-utiles.

IV. Sur un chaudron rempli d'eau, mettez un bâton plat, & sur le milieu de ce bâton mettés du lard, du pain, des noix attachés avec du fil, les Rats y vondront aller, aussi-tôt le bâton tournera, ils tomberont dans l'eau & se noyeront.

V. Mettés de l'eau dans une écuelle, s'ils rongent les livres & les papiers, & ils n'y feront aucun mal.

VI. Il faut prendre l'ellébore & le méler avec de la pâte de farine d'orge, ou de la semence de concombre sauvage, avec ellébore noir & coloquinte, incorporés avec griotes.

VII. Si vous mettés dans les trous où ils se tiennent des cendres de chêne, ceux qui seront encendrés deviendront galeux, & mourront.

VIII. Si vous mélés de la limaille de fer avec du levain & le mettés an lieu où il y en u quantité, en ayant seulement goûté ils moorront.

Pour empêcher les Rats & les souris de ronger ce qui est collé.

Détrempés la farine de votre colle avec de l'eao dans laquelle vous aurez fait infuser une bonne quantité de suye de cheminée.

Pour chasser les Rats de la maison.

I. Prenés de la corne du pié des mulets, ou des ânes, fermés les fenêtres de la maison, mettés sur un rechaud de feu ces cornes du pié, après qu'il a été ferré & parfumé.

II. On les chassera encore des maisons si on prend de la verveine, si on la detrempe dans l'eao, l'y faisant infuser vingt-quatre heures, & si on en arrose la maison.

III. Que si l'on fait parfum avec coupe-rose, origan, âche & nielle, ils s'enfuiront.

Pour assembler les Rats.

I. Versés de la lie d'huile dans un bassin d'airain, & mettés le la nuit au milieu de la maison, par ce moyen on dit que tous les Rats, même ceux des maisons voisines s'assembleront.

II. Il n'y a qu'à avoir deux Rats en vie, & puis les ayant jettés en un grand vaisseau de terre, mettez le sur un feu fait du bois de frêne. Quand le pot commencera à s'échauffer, vous verrés tous les Rats prochains accourir au cry de ceux qui sont enfermés, & se jetter dans le feu comme s'ils venoient à l'aide des prisonniers. Ceci doit être attribué à la fumée du frêne.

Rats qui nuisent aux jardins. *Voyez* FRUITIER.

RATAFIA. C'est une sorte de liqueur composée d'eau de vie, de noyaux de cerises, de framboises & autres fruits.

Pour faire du Ratafia.

Il faut concasser cent noyaux d'abricots, l'amande & le bois ensemble, dans un mortier de marbre, & mettre le tout dans une bouteille avec deux pintes d'eau de vie, une chopine d'eau, une livre de sucre, dix grains de poivre blanc, huit ou dix clous de gérofle & un bâton de canelle long deux fois comme le doigt. Après cela il faut bien boucher la bouteille, l'exposer pendant qoinze jours ou trois semaines au soleil & ensuite passer le tout par la chausse.

Pour faire du Ratafia rouge.

Prenez de belles & bonnes cerises bien mûres, l'on peut aussi mettre des merises noires ou des guignes, des framboises & des groseilles: par exemple, un quart ou un tiers de chacun de ces derniers fruits, sur les deux tiers ou trois quarts de cerises. Il faut bien écraser le tout ensemble, ou l'une après l'autre, les presser & passer au travers d'un gros tamis, suivant la quantité qu'on en veut faire. Sur deux pintes de ce jus, vous mettrés une pinte d'eau de vie, sur chaque pinte cinq ou six onces de sucre, un demi gros de canelle, trois ou quatre clous de gerofle, & quatre ou cinq grains de poivre blanc. Le tout concassé, vous le mettrés infuser dans un vaisseau de terre ou de grais, & le boucherés bien. Voilà la véritable dose pour une pinte, sur laquelle on se peut regler pour telle autre quantité qu'on voudra.

Si vous n'y voulés que des cerises, c'est toûjours la même dose; beaucoup de gens le font différemment de chaque fruit en particulier; mais c'est toûjours la même chose quant aux autres ingrédiens.

Pour lui donner le goût de noyau en faveur da ceux qui l'aiment, il faut prendre qoatre oo cinq livres de noyaux de cerises, une livre ou deux d'abricots, bien piler & concasser le tout ensemble, & le jetter dans votre tonneau, & à proportion dans vos cruches, suivant la quantité que vous en voulés faire, vous passerez celui qui est dans vos cruches à la chausse; pour celui des tonneaux, il s'éclaircit de lui-même. On y peut mettre aussi des fleurs de coquelico, cela n'est pas mechant & n'y fait poiot de mal. Voilà en quoi consiste la véritable perfection du Ratafia, & l'on se souviendra qu'en parlant d'un tonneau, comme il est dit ci-dessus, on entend parler d'un muid, ou demi queue; & que c'est par leur continence qu'il faut regler la dose de tous les ingrédiens & autres choses concernant ladite liqueur.

Pour faire du Ratafia blanc, autrement dit eau de noyau.

Sor une cruche de douze pintes d'eau de vie, il faut mettre infuser pendant deux fois vingt-quatre heures trois quarterons de noyaox de cerises bien pilés, ou bien une demi-livre d'amandes d'abricots pilées avec la peao, un gros de canelle, une douzaine de clous de gérofle, deux pincées de coriandre, trois livres & demi de sucre, & quatre pintes d'eau bouillie, après qu'elle est refroidie, laquelle vous mélerés, lots que

vous voudrés passer votre infusion à la chausse, puis après vous mettrés la liqueur dans des bouteilles & les boucherés bien.

Ratafia excellent pour la colique.

Prenés fenouil verd, une poignée; un demi litron de grains de genievre nouveaux, bien mûrs & bien nourris, pour deux sous de coriandre, pour deux sous de graine d'anis verd, & une petite côte d'angélique franche. Pilés le tout, à la reserve du fenouil, dans un mortier de marbre, ou de bois, & mettés les infuser avec le fenouil, pendant trois jours, dans une bouteille de verre, ou dans quelque vaisseau de terre vernissé, & bien bouché où vous aurés une pinte d'eau de vie. Ensuite vous passerés la liqueur par un linge bien net, avec une légere expression, & y aiant ajouté environ un quarteron de sucre fin ecrasé, vous la remettrés dans la bouteille, & la laisserés reposer pendant trois autres jours, aiant soin de remuer souvent la bouteille, pour empêcher que le sucre ne s'attache au fond. Aprés cette seconde infusion vous passerés la liqueur par la chausse, ou par une toile serrée, & bien nette, pour la tirer au clair. Alors votre Ratafia étant bien épuré, vous le conserverés dans des bouteilles bien bouchées, pour vous en servir dans le besoin.

Si l'on veut faire deux pintes de ce ratafia, on doublera la dose de chaque drogue, du sucre & de l'eau de vie, & si l'on en veut faire encore davantage, on augmentera à proportion.

Usage, & proprietés. Ce Ratafia est propre pour faciliter la digestion, & pour chasser les vents. Il fortifie l'estomac & appaise les douleurs de la colique. On en peut prendre tous les jours une cuillerée, avant le dîner. Si l'on étoit actuellement tourmentés de la colique, on peut prendre depuis deux, jusqu'à quatre cuillerées de ce Ratafia, & même davantage, suivant l'âge, & la force du tempérament. On en prendra la même dose, pour les indigestions, sur-tout pour celles qui proviennent de crudité.

On peut user de ce Ratafia en santé comme en maladie, sans craindre aucun mauvais effet. Le seul qu'il pourroit produire, ce seroit d'échauffer, si l'on en prenoit à jeun par excès; mais on peut prévenir cet inconvenient, en prenant un peu de bouillon, un quart d'heure après.

RATATINE. C'est un terme assez bas & grossier, usité cependant quand on parle des gens extrémement vieux & pauvres, & dont on se sert pour marquer que certaines plantes viennent mal, & sortent miserablement de terre. Ainsi on dit : *Mes racines ne sortent point bien de terre, elles ne viennent point belles, grosses & longues, elles sont toutes ratatinées.* Ce terme signifie à peu près la même chose que *Rabougri*.

RATE. La Rate est destinée à recevoir le suc mélancolique tant pour sa propre nourriture, que pour le séparer du sang; elle le tire du foye par une vertu qui lui est toute naturelle.

Elle est située du côté gauche à l'opposite du foye, étant faite en maniere d'une langue de bœuf; relevée du côté qu'elle touche les fausses côtes, & vide de celui qu'elle s'appuie sur le ventricule, elle est composée d'une chair spongieuse, de plusieurs veines & d'arteres, & d'une petite peau, & de petits filamens de nerfs.

Dans sa substance qui est molasse, rare & spongieuse, elle est plus noire que celle du foye; il y a plusieurs veines qui sortent du rameau splénique, & beaucoup d'arteres considérables qui attirent le suc mélancolique, afin de renvoier le plus grossier, soit à l'estomac pour y exciter l'appétit, soit aux veines hémorrhoïdales pour s'en décharger; elle est de plus enveloppée d'une tunique fort délicate qui vient de la poitrine, aiant un petit nerf qui descend du cerveau.

Ceux qui ont la rate indisposée, le remarquent par une pesanteur, & par une douleur au côté gauche, avec une dureté qui repousse, ne pouvant se coucher dessus. S'il n'y a qu'une tumeur, au lieu d'une dureté qui repousse, la partie est lâche, & céde, lorsque l'on y touche.

Ils ont une difficulté de respirer, leur couleur est plombée, ils sont alterés le jour, & pendant la nuit ils süent beaucoup.

Leurs gencives sont écorchées, leur bouche sent mauvais, ils leur vient souvent des ulceres aux jambes, leurs veines sont grosses & tendues, & celles qui sont du côté gauche paroissent noires; de plus leurs urines sont tannées, ils saignent souvent du nés, leurs bourses deviennent grosses, & le soir leurs pieds s'enflent.

Les mélancoliques pour l'ordinaire sont rateleux, comme aussi ceux qui boivent beaucoup d'eau, qui mangent des viandes grossieres, quantité de fruits cruds, d'herbages, ou de legumes, ou qui habitent dans les lieux humides, ou dans des endroits bas & sombres.

L'on peut aussi devenir rateleux après une longua maladie, ou par la suppression des hémorrhoïdes, ou des ordinaires, ou par une obstruction au foye, ou ensuite d'une fievre quarte, ou pour être trop constipé.

Si le sang mélancolique vient à se dégorger dans les veines, qui vont au fondement, c'est la santé du malade; mais s'il se jette au foye, il cause l'hydropisie; aux poûmons, la phtisie; au côté, la pleuresie; au cerveau de facheuses indispositions & dans la grande artere, la palpitation.

La Rate est beaucoup plus ample, & fait plus de douleurs aux bilieux qu'aux pituiteux. La gayeté & la joye font diminuer la Rate, au contraire le chagrin l'augmente; ceux qui sont sujets aux catarres ne deviennent point rateleux.

Si la dissenterie survient à un rateleux, c'est un bon signe, d'autant qu'elle se décharge par là du fardeau qui l'accabloit; mais aussi il n'est pas à souhaiter qu'elle ne cause d'autres facheux accidens, comme l'hydropisie, ou la lienterie, qui sont l'une & l'autre mortelles.

Si les urines continuent long-tems à être claires & transparentes, ce sont de mauvais signes pour un rateleux; au contraire plus elles sont rouges & crasseuses, plûtôt ils seront guéris; c'est toujours une bonne marque dans quelque indisposition de Rate que ce soit, si on vient à seigner du nés du côté droit.

La Rate est sujette aux obstructions, au phlegmon, & au schirre. *De la Haye.*

Du Phlegmon à la Rate.

La Rate aussi-bien que les autres parties naturelles, est sujette au phlegmon, qui est une abondance de sang, extrémement chaud & bouillant, qui se jettant sur une partie, y forme une tumeur qui s'étend, & qui excite la fievre avec chaleur, pesanteur, & une douleur sensible en y touchant.

La Rate en étant attaquée, on y apportera les mêmes remedes, qu'à l'inflammation du foie, sur-tout il ne faudra pas épargner les saignées, jusqu'à ouvrir la veine qui est entre le petit doigt, & l'annulaire de la main gauche, & donner à boire une tisanne faite avec un peu de canelle, & du vin, & frotter le côté malade avec de l'huile rosat, de l'huile de camomille & de lis, dont il faut prendre parties égales.

Toutes les indispositions de la Rate, lorsqu'elles sont

invétérées se guérissent difficilement. Si l'inflammation de la Rate se tourne en suppuration, elle est mortelle. L'inflammation qui attaque la partie supérieure de la Rate, est plus à craindre que l'autre qui est inférieure.

Il n'est pas si dangereux, lorsque le foye se décharge sur la Rate, que quand la Rate se décharge sur le foye.

Un long cours de ventre à un rateleux le menace d'hidropisie, & de la mort.

Si dans l'inflammation de la Rate le sang vient à sortir de la narine droite, & que le ventre se lâche au jour de crise, c'est un bon présage, lorsqu'un rateleux fait des urines crasseuses, il n'a rien à craindre, & il doit beaucoup appréhender si elles sont claires. *De la Haye.*

De l'obstruction de la Rate.

L'obstruction de la Rate est une maladie qui s'empare des conduits & des pores par où le sang étoit auparavant attiré & purifié, pour servir de nourriture au corps.

Celui qui connoît la cause de l'obstruction du foye, n'ignore pas celle de la Rate, qui ne peut venir que d'une humeur mélancolique, crasse & terrestre, que la Rate attire, & qu'elle ne peut renvoier : ce qui retient & empêche ses fonctions.

D'abord elle commence à se faire remarquer à un visage morne, pensif, & abattu, à une couleur qui n'est plus si naturelle, à une douleur en l'hypocondre gauche, à une difficulté de respirer, à des songes turbulens, quelquefois à un très-grand appetit, ou tout-à-fait perdu; à l'enflure des pieds, & à celle de la poitrine, après avoir mangé, & à une toux qui s'augmente dans des intervales.

Mais si elle se jette dans l'estomac, il s'y fait une dureté, non pas de sa propre nature; car elle est rare & molle, mais par une étrangére, qui est toute crasse & terrestre.

De l'obstruction de la Rate, il arrive plusieurs inconveniens, en prémier lieu le sang en est alteré, comme n'étant pas purifié de sa lie, & par conséquent le foye affoibli, ensuite elle cause la fievre quarte, la fievre étique, ou l'hidropisie, plus l'urine est claire aux rateleux, plus elle est mauvaise.

Voilà toutes les marques sensibles d'une véritable obstruction de Rate, à laquelle il faudra remedier par les saignées tant du bras que du pié, moyen très-assûré pour en guérir en peu de tems, en la réïterant autant que les forces le permettront; sinon l'on aura recours aux tisannes, aux purgations, au regime de vivre & aux remedes externes.

Les tisannes seront composées avec une once d'écorce de capres, une demi-once de tamarins, une demi poignée de camedris, autant de fleurs & de racine de genêt, une demi once de racine de fenouil, deux dragmes de reglisse & d'anis, le tout bouilli dans six pintes d'eau réduites aux deux tiers, & après être coulé & refroidi, on en donnera un verre le soir, le matin à jeun, & pendant le jour entre les repas, de laquelle on continuera l'usage une semaine ou deux; & si l'on étoit pas dans le tems d'avoir ces herbes, l'on dissoudra dans les bouillons qui seront faits avec une fressure de mouton ou un vieux coq, une dragme de crême de tartre avec quinze grains de sel d'absinthe, ou de tamarins que l'on fera avaler soir & matin, pendant sept ou huit jours.

Ensuite l'on purgera une fois ou deux la semaine avec une médecine ainsi composée.

Purgation pour l'obstruction de la Rate.

Prenez un demi-setier d'une décoction de polipode, dans laquelle vous mettrez infuser toute la nuit sur des cendres chaudes trois dragmes de séné, une dragme d'anis. Le tout étant coulé, vous y ajoûterez une demi once de catholicon double avec autant de confection hamech; & après l'avoir partagé en deux prises, vous les ferez prendre à une heure l'une de l'autre, & deux heures après la derniere, il faut donner un bouillon dans lequel on aura fait fondre une dragme de crême de tartre; sinon ajoûtez y un demi verre de jus de cerfeuil.

Les personnes qui aimeront mieux se purger en bolus, prendront vingt grains de poudre d'hiere simple, quinze grains d'agaric, autant de séné bien pulvérisé, avec un peu de sirop, ou de confiture pour le former.

En même tems, on appliquera sur la Rate, ou de l'emplâtre de melilot, ou de mussilage, ou de diachilon ireatum, ou l'on se servira d'un tel liniment.

Liniment pour l'obstruction de Rate.

Prenez une once & demi d'huile de lis, une once d'huile de rhûe & de capres, trois dragmes de fiente de chévre, une demi dragme de saffran, une once de cire, faites fondre le tout ensemble, & frottez en tout le côté gauche soir & matin, étendant par dessus une feuille de papier.

Et pour fortifier d'autant plus la chaleur naturelle, l'on fera user de la thériaque & d'orvietan, ou de confection d'alkermes, ou de conserve de fleurs de buglose, ou de racine d'angelique confite.

L'on deffendra les viandes grossieres & indigestes, comme bœuf, jambon, lievres, canards, & autres semblables, & les legumes, comme feves, lentilles, panais, bettes-raves, navets, & carotes.

A l'égard de la boisson, on pourra user du vin moderément, en ferrant l'eau, ou en jettant dedans une piece d'or rougie au feu. De fois à autre on boira de l'hipocras, pourvû que l'on y ajoûte tant soit peu de de vinaigre, tout autre vin de liqueur sera nuisible.

Que s'il s'étoit fait une obstruction à la Rate pour avoir bû quantité d'eau froide, ou pour avoir vécu peu sobrement, l'on fera prendre de telles pillules le soir en se couchant, ou avant souper.

Vin de scolopendre pour les obstructions, inflammations & douleurs de la Rate.

Mettez dans une forte bouteille de verre deux poignées de scolopendre hâchée menu, versez par dessus une pinte de bon vin blanc, faites le bouillir lentement au bain-marie, jusqu'à la diminution de deux, ou trois doigts. Ensuite passez la liqueur par un linge bien net, & gardez la dans une bouteille bien bouchée, pour en faire prendre au malade un petit verre tous les matins à jeun. Tandis que la bouteille est au bain-marie, elle doit être bouchée avec du papier percé en plusieurs endroits avec une épingle.

Onguent pour la Rate.

Prenez tabac, trois onces; fleurs de petite centaurée, une once & demi; miel, demi once. Hâchez le tabac menu, & mettez le tout dans un pot de terre vernissé, avec une chopine de vin blanc. Faites bouillir jusqu'à ce que les herbes soient presque entierement consommées, & le vin presque tout-à-fait évaporé. Alors passez la décoction par un linge, avec forte expression, & faites bouillir la colature, jusqu'à ce qu'elle ait pris consistance d'onguent assez épais, que vous étendrez sur toute la region de la Rate.

Cataplâme pour la Rate.

Prenez une poignée de chicorée sauvage; une de-

mi livre de beurre : mettez le tout dans un por de terre neuf vernissé. Versez par dessus une pinte de vin blanc, & faites bouillir jusqu'à l'entiere évaporation de la liqueur. Ensuite pilez & broyez bien ce qui reste, pour en faire un cataplâme que vous appliquerez chaudement sur la Rate; & que vous réitererez cinq ou six fois. Ce cataplâme appaise les douleurs, adoucit les inflammations, & léve les obstructions de la Rate.

Fomentation pour les douleurs & gonflemens de la Rate.

Prenez une once de feuilles séches de nicotiane, ou de tabac ; mettez les dans un petit vaisseau de terre vernissé, avec quatre onces d'eau commune. Faites infuser pendant deux heures, sur un petit feu. L'infusion étant faite, vous la passerez par un linge, puis l'ayant laissée refroidir, vous y ferez dissoudre une demi-once de gomme ammoniac. Ensuite vous ferez chauffer la liqueur, & vous y tremperez de la laine crue, ou qui n'a pas été filée, puis vous l'appliquerez chaudement sur la region de la Rate.

Cataplâme pour les douleurs de la Rate.

Prenez de gros escargots ; ôtez leur la coque, & le gros boyau qui contient les excrémens ; ensuite broyez les dans un mortier, le plus fortement qu'il vous sera possible, & appliquez les sur la region de la Rate, en forme de cataplâme. On prétend que ce remede est spécifique.

Autre cataplâme pour les douleurs qui proviennent du gonflement de la Rate.

Prenez deux ou trois poignées de verveine fraîche, broyez les dans un mortier de marbre ou de bois, avec deux ou trois glaires d'œufs frais, ajoûtez y farine de féves, ou de seigle d'orge, autant qu'il en faut pour donner à la matiere assez de consistance pour être étendue sur des étoupes en forme de cataplâme, qu'il faut appliquer le plus chaudement qu'il est possible, & le tenir arrêté avec une bonne bande ; il seroit même à propos de mettre par dessus le cataplâme un linge bien chaud plié en plusieurs doubles. Vingt-quatre heures après, il faut réiterer le cataplâme, à moins que la douleur ne soit cessée.

Pillule pour l'obstruction de la Rate.

Prenez trois dragmes d'aloës succotrin, autant de rubarbe & d'agaric, vingt grains de poivre noir, & de graine de rhüe, ou d'agnus castus ; le tout bien pulvérisé ensemble, faites en une masse avec un peu d'oximel. La prise sera d'une dragme, une fois ou deux la semaine. Que si l'obstruction provient d'un ulcere, ou d'un schirre parfait, l'un & l'autre seront incurables. *De la Haye.*

Du Schirre à la Rate.

Souvent le schirre succéde au phlegmon, auquel il faudra remédier promptement ; c'est pourquoi dès le commencement l'on appliquera un cautere sur l'endroit où il se forme, sinon on employera un tel emplâtre.

Emplâtre pour le schirre de la Rate.

Prenez deux onces de gomme ammoniac, autant de sagapenum, faites les fondre dans chopine de suc de cigüe, & un demi-setier de vinaigre. Après que l'un & l'autre seront consumés, & qu'il ne restera que les gommes, étendez les sur un cuir de la grandeur du mal ; & laissez les jusqu'à ce qu'il tombe.

A la place de jus de cigüe, on prendra celui de choux ; on pourra se servir de la seule plante de cigüe bien verte, hâchée & battue, & mise sur la Rate étant un peu dégourdie, & souvent renouvellée ; ou l'on prendra de la graine de moutarde que l'on battra

avec des figues grasses, & que l'on appliquera en maniere de cataplâme, le couvrant avec un linge trempé dans du jus d'ortie.

De plus l'on accompagnera ces remédes d'une tisanne que l'on fera user pendant plusieurs jours ; elle sera ainsi composée.

Tisanne pour le schirre de la Rate.

Prenez une poignée d'hysope, autant d'aigremoine, autant de feuilles d'orties blanches. Faites les bouillir ensemble dans quatre pintes d'eau jusqu'à la moitié, puis coulez la décoction, & comme elle sera encore toute bouillante ; ajoutez y une once de rubarbe à demi battue avec autant de canelle, puis laissez la infuser une nuit entiere sur des cendres chaudes, après quoi coulez en deux verres tous les matins, & faites avaler le prémier à cinq heures, & l'autre à six, & à huit un bouillon.

Purgation pour le schirre de la Rate.

Ensuite on purgera de fois à autre avec une demi once de catholicon double & une demi once de confection hamec, dissoutes dans un verre d'eau de chicorée, ou d'une décoction de polipode.

Par intervalles, on prendra, soit de la thériaque, soit de l'orvietan, ou de la confection d'alkermes. On provoquera les ordinaires & les hémorroïdes, si elles sont retenues ; quand au regime, l'on observera le même qu'à l'obstruction de la Rate.

Vin pour le schirre de la Rate.

Prenez deux onces de limaille d'acier ; faites la infuser pendant vingt-quatre heures, dans du fort vinaigre. Aprés l'infusion, faites sécher la limaille ; puis l'ayant fait infuser une seconde & troisiéme fois, & ensuite sécher, comme ci-devant, vous la reduirez en poudre, & la mettrez dans une bouteille, avec une pinte du meilleur vin blanc, & une once de crême de tartre. Vous ferez infuser le melange dans un lieu chaud, pendant sept ou huit jours, & l'infusion étant faite vous la passerez par la chausse ; & l'ayant mise dans une bouteille que vous boucherez bien, vous la garderez pour l'usage. On en prend le matin à jeun, deux ou trois heures après le diner, & le soir en se mettant au lit. La dose est de deux ou trois cuillerées.

Autre remède pour le schirre de la Rate.

Faites infuser fumeterre & mouron, de chacune une poignée, dans un demi-setier de vin blanc, sur les cendres chaudes, pendant six ou sept heures, & prenez cette infusion à différentes fois.

Opiate pour le schirre de la Rate.

Prenez gomme ammoniac, opoponax & bdellium, de chacun deux dragmes ; faites les dissoudre dans quantité suffisante de vin blanc. Vous coulerez la dissolution & vous y ajoûterez confession hamech, diaphenic, pillules fetides, de chacune deux dragmes, avec demi once de catholicon double. Formez de tout cela une opiate. La dose est d'une demi once, à laquelle il faut ajoûter vingt grains de mercure doux. Il faut continuer ce remède pendant plusieurs jours de suite, & le prendre à jeun.

Onguent pour le schirre de la Rate.

Mettez un fiel de bœuf dans un pot de terre ; versez par dessus, une chopine de fort vinaigre ; faites bouillir jusqu'à consistance d'onguent. Quand on veut s'en servir, on en prend une quantité suffisante, & on l'étend sur un morceau de drap bleu, pour l'appliquer un peu chaud, sur le côté, à l'endroit de la Rate.

Cataplâme pour le ſchirre de la Rate.

Battez dans le mortier, parties égales de galbanum, de bdellium & de gomme ammoniac, vous y ajoûterez quantité ſuffiſante d'huile de lis. Le mélange étant fait, & bien amolli, vous y ajoûterez autant de mucilage, de fenugrec, & de graine de lin, qu'il y a de gommes. Vous battrez encore le tout enſemble, pour en faire un cataplâme, que vous appliquerez ſur la region de la Rate. *Eprouvé.*

Precautions pour éloigner le mal de Rate.

Ceux qui ont quelque diſpoſition à devenir rateleux, boiront dans une taſſe faite de racine de lierre noir, ou dans celle de tamarins, ou de frêne ; ſinon ils porteront ſur eux de la racine de lierre noir ou d'hieble, ou ils pendront à la porte de leur chambre un lezard verd enfermé dans une bouteille. L'on a vû par expérience que ceux qui ſans répugnance ont mangé de fois à autre du foye d'un âne ou d'un petit poulain, ont été parfaitement guéris, ou qui ont avalé dans un demi verre d'oximel une dragme de poudre de chair de ſouris quelques matins à jeun. Pour cet effet, on les fait ſécher dans un petit pot de terre qu'on met proche du feu, leur ayant auparavant ôté la tête.

Si le ſchirre ſe rend incurable, le corps tombe en maigreur, d'autant qu'il empêche que la nourriture ne ſe porte aux parties du corps. Si le ſchirre a du ſentiment, on pourra aiſément le guérir ; ſi la diſſenterie ſurvient au ſchirre de la Rate, elle guérit, pourvû qu'elle ne dure pas long-tems ; car autrement elle menace de l'hydropiſie & de la mort. *De la Haye.*

Remedes généraux pour les maux de Rate.

I. Ayez bonne quantité de feuilles de l'herbe dite verveine, que vous pilerez & concaſſerez dans le mortier. Prenez deux blancs d'œufs, & environ une poignée de farine d'orge, (& à ſon défaut de la farine de ſeigle) avec le ſon. Mêlez le tout enſemble en remuant bien, de cela faites un cataplâme, que vous appliquerez ſur la region de la Rate avec linge deſſus, & laiſſez le trois ou quatre heures, le réiterant pluſieurs fois le jour tant qu'il tirera la pourriture.

II. Prenez une bille d'acier que vous limerez en poudre, laquelle vous laverez douze fois, changeant d'eau chaque fois, puis vous mettrez la même poudre infuſer en une chopine de vin blanc au ſoleil pendant un jour, & la nuit ſur la cendre chaude, puis vous ôterez le vin d'avec la poudre d'acier, & y mettrez une demi once de ſené & un peu de ſcolopendre, vous en prendrez tous les matins quatre doigts dans un verre, vous promenant par la chambre, & vous ne prendrez rien de deux heures, ſinon un bouillon aux herbes, auquel on peut ajoûter du ceterach, *Eprouvé.*

III. Prenez de la verveine un quart d'une demi-once, trois blancs d'œufs & une poignée de farine d'orge, une noix muſcade rapée, un peu d'étoupes coupées menu ; faites un cataplâme que vous étendrez ſur des étoupes non coupées, vous le mettrés ſur une peau ou ſerviette, & appliquerés entre deux toiles au côté de la Rate.

IV. Prenés une once de gomme armoniac, & un peu de farine de feves, faites les infuſer dans une telle quantité de vinaigre, qu'elles s'épaiſſiſſent en emplâtre, que vous étendrés ſur du cuir blanc, puis vous la mettrés ſur la Rate.

V. Fomentation pour amolir & appaiſer la douleur de Rate.

Prenez ſix poignées de rhûe, dont vous remplirés deux ſachets de toile, que vous ferés bouillir dans du vinaigre, & les ayant exprimés, appliqués les chauds ſur la région de la Rate.

VI. Bouillon pour le mal de Rate.

Prenés environ une livre de rouelle de veau ſans graiſſe, faites la bouillir dans un pot de terre avec de la racine de chicorée ſauvage ſans ſel, prenés en tous les matins un bouillon pendant un mois ou ſix ſemaines, & en plein jour, & aux repas dans le vin, ou autrement de la tiſanne avec de la betoine.

RATE. Duretés de la Rate. *Voyez* PLEURASIE.

RATE. Obſtructions de la Rate. *Voye* FOYE.

RATE. *Voyez* ANIMAUX.

RATEAU. Terme de jardinage. C'eſt un outil de bois, ou de fer, d'environ un pié & demi, ou deux pieds de longueur, emmanché d'un manche d'environ quatre pieds de long, & armé de dents par la partie qui doit rateler, c'eſt-à-dire, unir les allées, les planches, &c. On en fait quelquefois qui ne ſont que de bois, qui ont juſqu'à cinq ou ſix pieds de long, & qu'un ſeul homme traine aiſément avec une ſangle ou une bricole paſſée autour du corps, en ſorte que lui ſeul fait du moins l'ouvrage de deux à repaſſer de grandes allées. *Voyez en la figure dans l'article des* RAVES.

RATISSOIRE. Terme de jardinage. C'eſt un petit outil tranchant, long d'environ un pié, & large de quatre pouces, lequel étant emmanché d'un manche de la longueur ordinaire des autres, mais un peu moins gros à proportion de l'outil, ſert à ratiſſer, c'eſt-à-dire, à couper les petites herbes des allées. Il y en a de renverſées comme de manieres d'houes pour ratiſſer en avant.

RAV

RAVALER *un arbre.* Terme de jardinage. C'eſt le deſcendre, & le rendre plus court & plus bas qu'il n'étoit, en rognant ou taillant conſiderablement ſa hauteur. Ainſi on dit d'une ſeule branche trop longue : *Il la faut ravaler d'un pié, d'un demi pié, &c.*

RAVE. C'eſt une plante dont on diſtingue pluſieurs eſpeces. La premiere retient le mot de Rave, & on l'appelle en latin *rapa* ou *rapum.*

La ſeconde eſt nommée grand raifort, rabbe, ou rhec, en latin *rhaphanus ruſticanus*, & la troiſiéme eſt appellée raifort ou petit raifort en latin *raphanus.* C'eſt celle qu'on mange communement à Paris.

Deſcription de la premiere eſpece de Rave.

Ses feuilles, qui ſortent de la racine, ſont oblongues, decoupées profondement, rudes au toucher, de couleur verte-brune, & ſont couchées par terre. Sa tige s'éleve du milieu de ſes feuilles, & croît à la hauteur d'un homme. Ses fleurs ſont à quatre feuilles diſpoſées en croix, dont la couleur eſt jaune. Ses ſemences ſont rondes, rougeâtres & renfermées dans des ſiliques. Sa racine eſt ronde, charnue & groſſe comme la tête d'un enfant ; elle eſt blanche en dehors, quelquefois noirâtre, quelquefois verte ou rouge. Si nous en croions Pline, Tagus & Amatus, il s'en eſt trouvé qui peſoient quarante, cinquante & ſoixante livres.

On diſtingue une autre ſorte de cette prémiere eſpece, qui ne differe de celle que nous venons de décrire, qu'en ce que ſa racine eſt oblongue & qu'elle eſt plus délicate au goût.

Lieu. On ſeme ces deux ſortes de raves dans les jardins

dins & autres lieux cultivés, ès mois de Juin & Juillet, & on les amasse en Octobre. Celles que l'on seme en Eté ne seront point mangées des chenilles, si l'on mêle de la suye avec la graine en les semant.

Propriétés. La graine de ces Raves est chaude, séche, abstersive, apéritive, digestive, venteuse & vénérienne. La Rave cuite dans du bouillon de chair, nourrit, enfle, engendre des ventosités, & rend la chair humide & molle. La cime de la plante mangée provoque extrémement l'urine & le crachat. On tient que le bouillon est utile aux enthûmés. La graine est contraire aux venins; & si on en fait prendre au poids d'une dragme, elle chasse la verolle des enfans. La décoction des Raves est bonne pour faire un bain à ceux qui ont la goute chaude, à quoi sert aussi la Rave y étant appliquée. L'eau distillée des Raves pourries, appliquée avec du linge sur l'hérésipelle, lui est fort bonne. Si on met de la cire dans une Rave creusée, si on la fait fondre sur des cendres chaudes, & si on l'applique sur les mules des talons écorchés, elle les guérit, & une rouelle de Rave appliquée chaude sur le talon où la mule commence à venir, empêche qu'elle ne passe outre, on la met chauffer sur les charbons ardens pour cet effet.

Usage. L'usage de ces Raves n'est pas fort bon pour la santé, toutefois leur décoction est fort souveraine pour laver les pieds des podagres.

Les Couteliers & Armuriers assûrent que les couteaux, dagues & épées, trempées trois ou quatre fois lorsqu'on les forge, dans le jus de Raves mélé avec égale quantité de l'eau ou jus exprimé des vers de terre écrasés, rendent leur trenchant dur & ferme, & qu'ils trancheroot le fer aussi facilement que le plomb.

Description de la seconde espece de Raves appellées GRAND RAIFORT.

Ses feuilles sont grandes, longues, larges, & d'un beau verd. Sa tige est canelée, creuse & haute d'environ un pié & demi. Ses fleurs sont à quatre feuilles blanches, & disposées en croix. Ses semences sont renfermées dans de petits fruits presque ronds, qui succedent aux fleurs. Sa racine est blanche, grosse, rampante & d'un gout âcre & brulant. C'est une espece de cochlearia suivant Monsieur Tournefort.

Lieu. Cette plante croît dans les jardins aux lieux humides, plûtôt qu'aux secs.

Propriétés. Le grand raifort est apéritif, déterfif & résolutif. Il provoque l'urine. On l'emploie utilement pour le scrubut & pour la pierre.

Usage. La rabbe ou rhec est une viande grossiere, fort commune dans le Limousin parmi les pauvres gens, qui en font plusieurs sortes de mets bouillis, fricassés & à l'huile, les ayant prémierement fait tremper dans l'eau & tranchées par rouelles, afin d'en ôter la plus grande force.

Culture du grand raifort.

On le seme pendant tout le mois de Juillet, jusqu'à trois fois, afin que si les unes ne rencontrent pas le tems propre, les autres puissent suppléer: la terre sablonneuse bien amandée & labourée de trois labours, est ce qu'elle désire pour devenir bien grosse; il y en a qui par leur grosseur égalent un pain de deux sous, on les tue de terre avant les gélées, & on les conserve dans des lieux exempts du froid comme les navets.

Pour recueillir la graine, il ne faut qu'en laisser des plus grosses dans terre, elles y passeront l'hyver, & graineront en la saison: le plus certain est d'en replanter des plus grosses à l'issue des fortes gélées.

Description du raifort, appellé communément Rave à Paris.

Ses feuilles sont grandes, rudes au toucher, decoupées profondement, & d'une couleur verte. Ses tiges, qui se levent du milieu des feuilles, croissent à la hauteur d'un pié & demi, ou de deux pieds. Elles sont rondes & rameuses. Ses fleurs sont à quatre feuilles purpurines, disposées en croix. Ses semences sont rouges, d'un goût âcre, & presque rondes; elles sont contenues dans des fruits formés en maniere de corne, qui succedent aux fleurs. Sa racine est longue, charnue, blanche au dedans, blanche ou rouge au dehors, sa grosseur est différente dans les différens païs, & dans les differentes saisons. On donne le nom de Rave à la racine aussi bien qu'à la plante.

Lieu. On cultive les Raves dans les jardins.

Propriétés. La Rave ou raifort est apéritive, déterfive & incisive. Elle est bonne dans la colique nephrétique, dans les rétentions d'urine & des menstrues; elle est utile pour la pierre, pour les obstructions de la rate & du mesentere, on s'en sert dans le scorbut & dans l'hidropisie. On la fait prendre intérieurement pour ces maladies; mais pour les fievres malignes, on l'écrase & on l'applique sous la plante des pieds. On l'emploie aussi de la même maniere contre l'hidropisie. Sa semence prise par la bouche est apéritive & excite des nausées. La dose est depuis une demi dragme jusqu'à deux dragmes.

Usage. C'est principalement au printems que les Raves sont bonnes à manger, lorsqu'elles ont la chair tendre, succulente & facile à rompre; on les ratisse & on les mange avec du sel.

Culture des Raves.

Les petites Raves se sement depuis Fevrier tous les mois, ou jusques en Septembre; puis vous commencerez votre prémiere couche jusques au mois d'Octobre. On les accommode diversement, car si vous les voulez avoir belles, claires, nettes & bien longues, il faudra dans le tems que vous semez vos melons, en quelque endroit de votre couche, faire des trous de la hauteur de votre doigt, distans de trois pouces l'un de l'autre, & dans chaque trou laisser cheoir deux grains de Raves mettant un peu de sablon par dessus en laissant le trou tout ouvert. Elles croîtront de la hauteur de votre doigt, par dessus ce qu'elles eussent fait, ne poussant leurs premieres feuilles qu'après qu'elles seront montées au niveau de la couche.

Quand vos melons sont replantés, vous en pourrez semer sur la couche, & aussi en pleine terre, les mettant par rayons.

Pour avoir la graine, vous laisserez monter des prémieres semées, & la cueillirez quand vous verrez les gousses d'en bas s'ouvrir, & laisser aller leur graine. Vous mettrez ces gousses le long de vos contrespaliers, pour la faire sécher, & achever de mûrir. La meilleure graine que nous ayons vient de ces Hortillons d'Amiens qui en élevent de très-bien conditionnées dans leurs marais. A la levée, il semble qu'elles ne soient pas bien franches, mais à la quatriéme ou sixiéme feuille, elle se fortifient merveilleusement, pourvû qu'on ne néglige pas de les arroser.

Remarques sur les Raves.

Cette espece de Rave est bonne à manger crûe. Ce terme ne se dit ici proprement, que de celles qui ont le navet long d'environ un demi pié, & de la grosseur du doigt, & qui sont rouges, tendres & cassantes; les gens qui les portent vendre dans les rues de Paris, les appellent de la tendrette. Dès que les chaleurs viennent, les Raves sont un peu trop piquantes, au

lieu que dans l'hiver & le printems, celles qui viennent sur couche, sont tendres & douces. Le mot de Rave se dit dans les Provinces d'une certaine grosse racine plate, dont le paysan se nourrit, & dont on engraisse les bœufs & les cochons.

Les bonnes Raves doivent grossir de nâvet en même tems qu'elles changent de feuilles : il est trés-rare d'avoir de bonnes especes de graines de Raves.

Quand les raves ont la bonté qu'elles doivent avoir, c'est à-dire, qu'elles sont tendres, cassantes, douces, elles sont à mon gré une des plantes du potager, qui donne le plus de plaisir, & le donne aussi souvent, & aussi long-tems qu'aucune autre. Je les regarde comme une maniere de manne de nos jardins.

Il semble qu'il n'y ait pas grand peine à les faire venir, car en effet il n'est question que de les semer assez claires dans la terre meuble bien préparée, & de les arroser beaocoup dans le têms sec, moyennant cette culture elles acquierent toute la perfection qui leur convient, mais il est prémierement question d'avoir toûjours de la graine de bonne espece ; & en second lieu, d'avoir des Raves sans discontinuation dépois le mois de Fevrier jusqu'aux gélées de la mi-Novembre.

Pour ce qui est de la graine de bonne espece, c'est celle qui fait peu de feuilles, & les navets longs & rouges ; car il y en a qui font beaucoup de feuilles, & peu de navets ; & quand une fois on est pourvû de la bonne espece, il faut être extrémement soigneux de la bien multiplier pour ne la pas perdre, & pour cet effet dans le mois d'Avril il faut que parmi les Raves qui sont venues de la semence de l'année, on choisisse celles qui, comme j'ai dit, ont le moins de feuilles, le plus de navets & le colet le plus rouge, les replanter toutes entieres dans quelque endroit de terre bien préparée, & les espacer d'un pié & demi l'une de l'autre; ainsi replantées elles monteront, fleuriront, & feront de la graine bonne à cueillir vers la fin de Juillet. Pour lors on coupe les tiges,on les met sécher quelques jours au soleil, ensuite on les bat pour faire sortir la graine de la cosse, on les vane, &c.

Les pieds qui montent en graine, allongent, cè semble, à l'infini leurs branches & perpetuent leurs fleurs ; & à cause de cela il est bon de pincer ces branches à une longueur raisonnable, afin que les premieres cosses soient mieux nourries.

Ce n'est pas assez d'avoir soin d'élever la bonne graine, il faut aussi se mettre en état d'avoir de bonnes Raves huit ou neuf mois de l'année : les prémieres qu'on mange viennent sur couche, & par le moien de ces couches on en doit avoir pendant le mois de Fevrier, Mars, & Avril, autrement on n'en a point; & pout en avoir le reste des mois, on en doit semer parmi toute sorte de semences ; les graines en levent promptement, & ainsi on a le tems de les cueillir avant qu'elles puissent nuire aux autres plantes. Les raves craignent extrémement le gros chaud de l'Eté, qui les fait venir, comme on dit, fortes, trop piquantes, cordées, & quelquefois très-dures, & en ces tems là il faut affecter de les semer en terre bien meuble, & où le soleil donne peo ; & pour mieux faire, il faut avoir le long de quelque muraille du Nord une planche ou deux de terreaux épais d'un bon pié & demi, pour y semer les raves, & les bien arroser. Le printems, & l'Automne, comme le soleil n'est pas si chaud, les Raves réussissent assez bien en plaine terre, & au grand air.

Raves grosses, & gros navets qui servent à nourrir & à engraisser le bétail.

Il y a certaines grosses Raves & gros navets que l'on seme en Juillet dans les terres où l'on a moissonné les orges primes, ou graine de navette, dont on fait de l'huile ; & ainsi on a deux recoltes en un an. On tire ces raves, ces navets, & gros panais de terre à l'arrivée des gélées, on les hâche & on les concasse, comme je dirai ci-aprés. On en donne le soir au bétail, il n'y a rien de meilleur pour les engraisser, & leur faire avoir quantité de lait.

Ces Raves & ces navets se peuvent semer après les orges primes, je le sai par expérience, je l'ai fait chez moi. Pour cela il faut bien labourer la terre, & la rendre bien legere, meuble & menue ; aprés l'orge elle est fort dure. Cela se fait facilement avec un rateau que j'ai inventé, dont je parlerai ci-aprés.

Pour la graine des raves & des navets, elle se seme en Juillet, il n'en faut que deux livres & demi pour un arpent. Attendez que le tems soit disposé à la pluye, pour que la graine germe promptement, car comme elle est menue, & qu'on ne l'enfonce pas en terre, le soleil la rôtiroit, & elle ne pourroit pas germer ensuite. Pour y remédier & la semer également, faites ce qui suit.

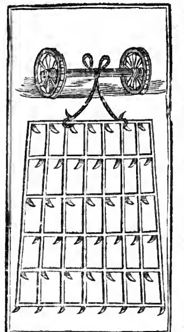
Prenez autant de boisseaux de sable, qu'il faudroit de boisseaux de blé pour semer votre terre ; prenez une demi barrique,qu'on appelle muid à Paris;mettés y une couche de sable, par dessus une couche bien claire de votre graine, & ainsi de couche en couche, jusqu'à ce que toute votre graine soit employée.

Pour la faire germer promptement, jettez un sceau d'eau ou deux sur votre sable dans le cuvier qui sera percé au fond en divers endroits, afin que l'eau s'écoule : tenez le ainsi tout prêt. Quand vous verrez le tems à la pluye, du moins si la saison vous presse, semez le soir ce sable, comme vous seriez du blé. Aprés avoir semé, vous hersetez la terre, avec une petite herse légere renversée, & des épines à la queue, pour couvrir la graine d'un peu de poussiere seulement, comme on fait à la graine de laitue.

Les Raves & navers principalement demandent que la terre soit bien légere & menue, pour cela, voici un rateau que j'ai inventé, dont la figure est ici représentée. Si vous voulés semer une terre, où l'on aura cueilli de l'orge prime, que l'on seme en automne, & qu'on moissone en Juin ; mettez le feu dans le glé qui reste attaché à la terre, & labourez la, si vous pouvés, & dès que l'orge est coupée, car le soleil lors qu'il est ardent, durcit fort la terre, si elle n'étoit promptement labourée ; la charue auroit peine à y mordre. La terre ainsi charruée, on la herse avec cette grosse herse, & pesante, qui rompt la terre, la rend menue comme terre à semer des laitués, & arrache toutes les racines des maovaises herbes. Il est à remarquer que dans les grands fonds de terre grasse, bonne à froment, il y a de bons Menagers, qui labourent avec deux charrues qui se suivent, comme j'ai fait quelquefois, avec lesquelles ils font donner deux coups de bêche : ils appellent cela *fouiller les entrailles de la terre, & montrer au soleil ce qu'il n'avoit pas vû.*

Cette terre nouvelle tient lieu d'un demi fumier, je l'ai vû par experience, une année que je le fis dans un arpent de terre, où je plantai de jeunes greffes en batardiere, j'y transplantai aussi des porreaux, qui devinrent gros comme le bras, & en tirai quatre vingts écus.Par le même moyen les Raves deviennent grosses comme les jambes, & les navets comme de gros choux de pomme, j'en ai eu qui pesoient vingt livres, les panais de même. Quand il n'y a pas un bon fonds de terre, il ne faut pas labourer profondément, on éleveroit au dessus une terre stérile qui gâteroit tout. Au lieu où il y a grand fonds, cela tient de mer, comme en Bretagne ; & de vase marine comme en Normandie.

Figure du RATEAU, qui rend la terre légère, & menue, comme pour semer des laitues, & qui arrache les racines de toutes les mauvaises herbes.



Pour faire grossir vos Raves & navets, roulez par dessus à l'entrée d'Octobre une barrique pleine d'eau, cela abat les feuilles, & fait la racine. Quand la feuille commence à jaunir, ils sont en leur maturité, & ne grossissent plus, ce qui arrive en Novembre. On les tire de terre avant les grandes gelées;on coupe la feuille en les arrachant, pour empêcher que cela ne les échauffe, & ne les fasse pourrir; on les met à couvert de la pluye, cela sert beaucoup à les conserver, par ce moien ils se gardent jusques au renouveau, ils germent alors comme les oignons, que l'on a conservés dans un grenier. Pour les panais, on roule la barrique en Juillet, Août, & Septembre.

Pour cueillir les Raves & navets sans bourse délier; car il y a un vieux Proverbe qui dit, qu'il n'y a que le païsan qui gagne à labourer la terre, parce qu'il fait la besogne avec l'aide de sa famille, sans bourse délier; au lieu que l'on dit, que la recolte du Gentil-homme est mangée avant d'être achevée, parce qu'il faut payer les journaliers qui ne travaillent pas à demi. Je l'ai experimenté;la terre rapportoit toujours un tiers, ou un quart de moins, plus que celle de mes voisins, de la façon que je la faisois labourer, & cependant j'en tirois trés-peu de profit, tandis que je payois les journaliers par argent, je tenois un journal de la recette & dépense, & ainsi tant que je pouvois, je faisois scier & battre mes bleds, à la raison de la dîme, dont nous convenions payable par espece. Je faisois la même chose pour arracher mes navets; le païsan n'a pas alors grande besogne à faire, & c'étoit une manne pour lui le reste de l'hiver.

Si vous avez quantité de ces panais, Raves, ou navets, & que vous n'aiez pas de logement assez pour les mettre à couvert; voici la façon d'une loge, qui se fait sans frais: vous en conserverez ainsi des vingt & trente charretées, des centaines mêmes, si vous les avez.

Loge pour conserver les Raves & navets.

Elle se fait dehors à l'air proche de la maison: vous prendrez quatre perches, ou plus grand nombre à proportion que vous la voulez grande, vous planterez ces perches,vous attacherez des clayes pour servir d'une espece de muraille, par où le vent neanmoins puisse passer pour empêcher que ces racines ne s'échauffent; couvrez aussi la loge, de perches, & jettez-y de la paille en pyramide pour servir de toit, & garantir le dedans de la pluye.

Pour faire les trous sans frais, ou planter vos perches, servés-vous d'une grosse barre de fer, comme ont les Meuniers. Avec une échelle vous jetterés vos Raves & navets dans cette loge; un homme les y porte avec une hotte. Au bas de cette loge, vous laisserez une petite porte par où vous tirerez vos panais, Raves & navets, vous n'aurés pas la peine de monter par une échelle, pour les aller prendre sur le haut du moulon, ils tomberont d'eux-mêmes en bas, à proportion que vous en prendrés, comme le vin coule d'un tonneau quand il est percé.

On donne de ces panais, Raves & navets, principalement aux vaches, brebis & chevres portieres, pour augmenter leur lait, ce qui leur en fait avoir en abondance. On en donne aussi aux chevaux deux ou trois chappellées le soir, aux vaches, deux; aux chevres & aux brebis une.

On en donne aussi aux bestiaux & aux pourceaux qu'on veut engraisser; & il est bon alors de faire cuire les panais, Raves & navets, on le peut à peu de frais. Prenés un grand chaudron comme ont les Brasseurs de bierre, maçonné sur un fourneau,peu de feu l'échauffera, toute sorte de bois y est bon, jusques aux genêts, landes, bruyeres, la tourbe même, si un est en pays où l'on s'en serve. Ce chaudron servira encore à faire de la soupe aux ouvriers, & à faire les lessives & buées. Vous ferés plus avec cinq sous de bois, que vous ne feriés sans fourneau avec quarante. Ces racines cuites, quand c'est pour engraisser, se donnent le soir, le matin, & à midi. Si vous y mettés un peu de son ou de farine, cela engraisse au double, c'est alors un consommé.

Il faut couper ces panais, Raves & navets, soit qu'on les donne cuits ou cruds, particulierement si on les donne cruds; car s'ils sont gros, cela pourroit étrangler le bétail, il y en a à qui ils sont demeurés en la gorge. On les coupe d'ordinaire, où il y en a beaucoup, avec un grand couteau attaché par le bout sur un billot, comme dans les grands Couvens, on coupe les portions de pain aux Religieux. Pour avoir plûtôt fait, il n'y a qu'à se servir de la machine dont on a parlé sur le mot BETAIL, un homme en fera plus en un jour que dix, avec ces grands couteaux.

RAVE SAUVAGE. *Description.* Cette plante à la tige, sa feuille, sa fleur & sa graine semblables aux Raves domestiques, excepté que ses feuilles ont je ne sçai quoi de sauvage, & en trés-grande quantité. Sa racine est longue & grosse, seulement comme celle du raifort; neanmoins elle a le goût de Rave, ce qui lui a donné le nom de *Rave sauvage.*

Lieu. Elle croît au bord des ruisseaux, des rivieres, des étangs, & dans les prairies humides.

Elle naît en Bohême, en Flandres, & en Allema-

gne, & ailleurs dans les champs, & ſur le bord des foſſés. Elle fleurit en Mai.

Propriétés. La graine de la Rave ſauvage, ſur-tout de celle de Bohême, pour être fort amere, eſt abſterſive. Elle eſt bonne pour nettoyer la peau du viſage, & pour chaſſer les vers du ventre. La racine eſt de difficile digeſtion, engendre des ventoſités, & augmente le ſperme. Avant qu'elle ſoit bouillie, elle eſt fort dure & malaiſée à manger; mais étant bouillie en eau, elle eſt d'une auſſi bonne nourriture qu'aucune plante de ſa ſorte. Le ſang qu'elle engendre eſt plus épais qu'il ne faut; c'eſt pourquoi il la faut bien cuire, & même celles qui ſont cuites deux fois, ſont les meilleures & les plus utiles. Cette racine eſt un excellent antiſcorbutique. On la fait bouillir comme les autres racines, dans l'eau commune, ou bien on la fait infuſer pendant douze heures, ſur les cendres chaudes, dans une décoction d'orge. Il faut la couper par rouelles avant l'infuſion, & en mettre une once, ou une once & demi, ſur chaque pinte de liqueur. On a expérimenté auſſi, que cette plante étoit bechique, & propre à fortifier l'eſtomac; il faut la faire cuire pour les perſonnes qui ont l'eſtomac foible; ceux qui ſont robuſtes, peuvent la manger avec un peu de beurre frais à leur déjeuner. Elle purge les hidropiques par haut & par bas. Pour cela il faut la piler, & en méler le jus avec le vin blanc, où on la fait infuſer. Elle eſt utile aux phtiſiques. On leur fait boire le lait dans lequel elle a bouilli. Elle eſt propre aux aſthmatiques, parcequ'elle attenue la pituite, & détache les matieres viſqueuſes qui ſont arrêtées dans les branches du poûmon. Outre ces vertus, on lui attribue encore celles de nos Raves domeſtiques.

Culture des Raves ſauvages.

Elles multiplient de graine qui eſt ronde, médiocrement groſſe, & rougeâtre minime; elle vient dans une maniere de petites *coqueſigrues*, en Provence.

RAY

RAYER, *raier les voies d'une bête.* Terme de chaſſe. C'eſt faire une raie derriere le talun de la bête. Cela ne ſe doit faire qu'aux bêtes que l'on a deſſein de détourner, c'eſt ce qui la fait connoitre à ceux qui ſont aux bois.

RAZ

RAZER. Terme de chaſſe. Ce mot ſe dit du gibier qui ſe tapit contre terre, pour ſe cacher. On dit en Fauconnerie: *Razer l'air.* L'oiſeau raze l'air, quand il vole ſans daguer, ou ſans remuer preſque les ailes.

REB

REBARDER *une planche.* Terme de jardinage. C'eſt avec le râteau retirer un peu de la terre de la planche tout autour de ſa longueur & de ſa largeur, pour retenir dans le milieu l'eau des arroſemens & de la pluie, & empêcher par ce moien que cette eau ne devienne inutile en s'échappant dans les ſentiers.

REC

RECELER. Terme de chaſſe. C'eſt quand une bête demeure deux ou trois jours dans ſon fort ou enceinte, ſans en ſortir. On dit: *le Cerf eſt recelé.*

RECEPER *un arbre.* Terme de jardinage. C'eſt lui couper entierement la tête, ſoit pour le greffer d'une autre eſpece, ſoit pour lui faire pouſſer de nouvelles branches, & le rajeunir par ce moyen.

RECEVEUR. C'eſt le nom qu'on donne aux Fermiers des Terres Seigneuriales. Lors qu'un Receveur ou Fermier, ſe charge du Domaine d'une terre, il doit s'appliquer particulierement à connoître de

point en point la valeur & le revenu, ainſi que les droits Seigneuriaux qui y ſont attribués; afin de ne ſe point oberer comme beaucoup d'autres, qui ſouvent faute de conduite & par ignorance, ſe perdent dans de pareilles recettes, au lieu d'y faire quelque profit. Il doit donc pour cet effet prendre garde que les Fermiers meublent bien leurs fermes de chevaux, bœufs, moutons & de toutes ſortes de volailles; que les terres ſoient bien labourées, cultivées & enſemencées de toutes ſortes de grains; qu'il n'en demeure pas en friche, & que l'on en fume tous les ans la quantité portée par le bail. Il doit de même avoir ſoin que les étangs, pêchoirs, bois & prés ſoient bien entretenus; faire exploiter les bois en coupe dans les ſaiſons convenables, empêcher qu'il ne ſe faſſe aucune dégradation, prendre garde que les garennes ſoient bien peuplées de hazes, & avoir ſoin de faire les plaids ſuivant la coûtume pour le papier terrier; afin que chacun apporte & vienne payer les droits qu'il doit. Il faut encore qu'il prenne ſoin d'avoir de bons valets charretiers & laboureurs, bergers, vachers, & ſervantes, & leur montrer à tous à faire leur devoir, afin que dans ſa ferme, il puiſſe trouver ſon compte & que ſon Maître & ſes gens payés, il lui reſte ce qu'il faut pour ſes peines & façons.

Des obligations des Receveurs.

S'ils ne ſont fidelles à obſerver ce qui ſuit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils ſont en danger de les perdre; car David dit, dans le pſeaume 126. v. 1. *Si le Seigneur ne bâtit la maiſon, c'eſt en vain que travaillent ceux qui la batiſſent. Niſi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam*: qu'ils prennent donc garde:

I. S'ils ne ſe ſont fait donner quelque profit, pour payer ponctuellement l'argent qu'ils étoient obligés de donner ſous prétexte qu'ils n'en pouvoient pas ſi-tôt donner; afin d'obliger ceux qui reçoivent d'offrir quelque choſe. C'eſt une uſure qu'ils ſont obligés de reſtituer. *c. Agath. 14. q. 1. decretal. de uſuris. S. Auguſt. in Pſal. 36. S. Thom. 2. 2. q. 58. art. 1. ad corp.*

II. S'ils ont exigé quelque choſe de ceux qui ne les ont point payés aux termes dûs. C'eſt une uſure, ſi ce retardement ne leur a apporté aucun dommage. *c. Agath. ſuprà. S. Ambroſ. in lib. Tob. 14. item paulo poſt.*

III. Si le retardement du payement leur ayant apporté quelque dommage, ils ont exigé plus que leur dédommagement. *S. Ambr. Ibid.*

IV. S'ils ont exigé quelque droit injuſtement, ou plus qu'il ne leur appartenoit, il faut reſtituer ce qu'ils ont de trop. *S. Thom. ſuprà, art. 2. in corp.*

V. Si faute d'avoir fait écrire ſur leurs regiſtres toutes leurs recettes, ou faute de donner quittance à ceux qui les payoient, ou ſi pour avoir écrit moins qu'ils n'ont reçû, ils ont été cauſe que ceux qui ont payé, ont été contraints de payer une ſeconde fois; ils ſont obligés de rendre l'argent, & de reſtituer tous les dommages qui ont ſuivi. *S. Thom. 1. 2. q. 16. art. 2. in corp.*

VI. S'ils ſe ſont fait payer par chaque Communauté, ou par chaque particulier les frais entiers de leurs dépenſes, qui n'étoient dûs que par tous les debiteurs enſemble, chacun ſa quotité; c'eſt une volerie qu'ils doivent reſtituer. *S. Thom. 2. 2. q. 62. art. 2. in corp. & art. 5. ad. 2. tit.*

VII. S'ils ont donné de l'or ou de l'argent faux, ſous prétexte qu'ils l'avoient reçû; ils ſont obligés de dédommager ceux qui l'ont reçû, du tort que cela leur a fait. *S. Thom. ſuprà q. 11. art. 2. in corp. tit. & q. 69. art. 1. in corp.*

VIII. S'ils ont reçû leur argent en eſpeces legeres,

& les ont données après comme si elles étoient de poids : il y a peché, & obligation de restituer le dommage. *S. Thom. suprà q. 69. art. 1. in corp. cit. Estats d'Orleans touchant la justice, art.* 140.

IX. S'ils ont employé plus de tems qu'il n'étoit nécessaire à leurs voyages, & poursuites de procès : & s'ils ont fait leurs rolles des frais & dépenses plus grandes, qu'elles ne devoient être, y ayant obligation de restituer ce qu'ils ont acquis injustement. *S. Thom. suprà, q. 62. art. 2. in corp.*

X. S'ils ont connivé aux extorsions de leurs Agens, ou Commis pour suppléer au peu de gages qu'ils leur donnoient, ou pour quelqu'autre raison; ils sont complices de ces extorsions, & obligés d'en faire solidairement la restitution. *Estats d'Orleans, art. 140. S. Thom. suprà, q. 62. art. in corp.*

RECHAUFFEMENT. Terme de jardinage, qui s'entend d'un sentier de couche, ou de plante, qu'on remplit de fumier neuf, en sorte que ce fumier venant à s'échauffer communique sa chaleur à la couche, si elle est seule, ou aux deux couches voisines, s'il y en a une d'un côté & l'autre de l'autre, & fait que les plantes qui y sont, poussent malgré le froid de l'Hiver. Ainsi on dit : *changer, renouveller de Rechauffement, remuer le Rechauffement*, ce qui se pratique beaucoup en fait d'asperges d'Hiver. *Voyez* POTAGER.

RECHIGNER. Terme de jardinage. C'est un mot, dont on se sert pour parler d'un arbre qui languit, qui pousse peu, & ne fait que de petits jets foibles, & accompagnés de petites feuilles de couleur jaunâtre. Ainsi dit-on d'une plante potagere qu'elle rechigne, quand elle ne pousse pas vigoureusement. *mon cerfeuil, mon oignon, mes artichaux rechignent.*

RECIPIENT. Terme de Chimie. C'est le vaisseau qu'on attache au bec de l'alembic pour recevoir les liqueurs distillées. *Voyez le mot* DISTILLATION.

RECLAME. Terme de chasse. Se dit de la voix, des appeaux, des sifflets & autres inventions, dont on se sert pour assembler les oiseaux, & les bêtes par un son qui les trompe. Reclame se dit en Fauconnerie de la voix du Fauconnier, & du tiroir dont il se sert, pour faire revenir les oiseaux de proye sur le poing.

RECLAMER. Terme de Fauconnerie. C'est rappeller un oiseau, en lui montrant le leurre, ou le tiroir, pour le faire revenir sur le poing.

RECOLORER *les tapisseries. Voyez* TAPISSERIE.

RECOLTE. Terme d'Agriculture, qui se dit de la dépouille que l'on fait des fruits de la terre, mais principalement des bleds & des grains.

RECOUPE. C'est la farine qu'on tire du son remis au moulin. *Voyez* FARINE. GRUAU.

RECOUPETTE. C'est la troisiéme farine que l'on tire du son des recoupes mêmes. Ce mot s'entend aussi du gruau des recoupes.

RECOUVRIR. Terme de jardinage, qui se dit des playes faites aux arbres, soit dans le corps pour avoir été écorché, soit à l'extrémité des branches taillées, quand la seve vient à étendre la peau par dessus, en sorte qu'il ne paroisse plus de bois de cet arbre, ou de cette branche. Ainsi on dit : *les arbres de cette pepiniere sont bien recouverts* ; c'est-à-dire, que l'argot du sauvageon étant coupé auprès de l'endroit greffé, la partie taillée & coupée s'est si bien recouverte d'écorce, que la greffe & le sauvageon ne paroissent pas séparés & différens l'un de l'autre.

RECROQUEBILLER. *Une feuille recroquebillée.* Terme de jardinage. C'est une feuille qui au lieu d'être verte & étendue à son ordinaire, est au contraire toute ramassée en rond, frisée & devenue jaunâtre & galeuse.

RED

REDONNÉ *aux chiens.* Terme de chasse. C'est lors qu'on a requêté un cerf, qu'on le relance & qu'on le redonne aux chiens. Ainsi on doit dire : *relancé & redonné.*

RÉE

RÉER. Terme de chasse. C'est le cri ou beuglement d'un cerf, d'un daim & d'un chevreuil quand ils sont en rut. On dit aussi : *les chevreuils réent presque toujours, quand ils entrent en amour.*

REF

REFAIT *du Refait.* C'est de mauvais beurre, ou de vieux beurre qu'on lave dans diverses eaux, pour le mieux vendre.

REFUITE. Terme de chasse. Ce sont les lieux où vont les bêtes, lors qu'on les chasse.

REFFORT. On adoucira les Refforts en laissant tremper la semence ou dans de l'eau miellée, ou dans le suc de raisins de passe, ou dans de l'eau sucrée, l'espace de deux jours, & puis quand elle sera séche, on la mettre en terre.

Pallade assûre que pour faire les Refforts très-gros, il n'y a qu'à les couvrir souvent de terre en leur ôtant toutes les feuilles, & ne leur laissant que la petite tige au cœur. *Voyez* RAVE.

REG

RÉGIME. *Régime de vivre.* Maniere de vivre reglée. On observe un bon régime, quand on se nourrit d'alimens qui conviennent au tempérament, & qu'on n'en prend que la quantité nécessaire, pour entretenir, ou pour réparer les forces de la nature. La prémiere attention, & la plus importante que doivent avoir les personnes qui veulent jouir d'une bonne santé, ou qui en veulent réparer une mauvaise, doit se porter à un bon régime de vivre. C'est pourquoi nous avons crû, qu'on feroit bien aise de trouver ici, les divers Régimes, dont on doit user, dans les différens états de la santé, & suivant l'âge & le tempérament des personnes.

Régime pour les malades.

Le Regime pour les malades doit être proportionné à l'état, où ils se trouvent, & réglé selon leurs facultés. Ceux qui ont des maladies considerables doivent s'abstenir d'une nourriture trop succulente & trop solide ; ils doivent au contraire faire diette, se nourrir de bouillons un peu clairs, & user d'une boisson convenable à la nature de la maladie. Dans celles qui sont causées par un excès de chaleur, dans la rougeole & petite verole, dans les fievres malignes accompagnées de redoublemens, dans les fluxions de poitrine, & dans les inflammations de quelque nature qu'elles soient, les malades prendront un bouillon, ou un demi-bouillon de trois heures, en trois heures. Ces bouillons seront faits avec la trenche de bœuf, le veau & la volaille ; & s'ils étoient trop gras, il faut avoir soin de les dégraisser, & ensuite les faire chauffer au bain-marie. Le malade, avant & apres le bouillon, se lavera la bouche, pour empêcher que ce qui peut y rester, ne s'aigrisse, & ne la rende pâteuse, ou mauvaise. Pour cela il se servira d'un peu d'eau tiede, ou d'un peu de vin mêlé de beaucoup d'eau. Entre les bouillons, il s'humectera de plusieurs gobelets de tisanne appropriée à sa maladie, & prendra un peu d'eau de poulet, ou quelque émulsion ; s'il a une fluxion de poitrine, il prendra du petit lait clarifié, & s'il a la petite verole, on lui donnera un apozème convenable à cette maladie.

Il ne faut jamais donner de bouillons aux malades, ni dans le commencement, ni dans le redoublement de la fievre; mais seulement quelques cuillerées de gélée de viande, de blanc-manger, ou de corne de cerf, & leur faire boire abondamment de la tisanne, ou de l'eau de poulet.

Dans toutes sortes de fievres, il faut donner des bouillons un peu clairs au commencement, mais sur la fin, & lorsque le malade est plus foible, il faut les lui donner plus forts: aprés la guerison, on lui donne pendant quelques jours des bouillons succulens, & ensuite de bons potages, auxquels on peut ajoûter les oignons, & les herbes de la saison. Il est bon d'ajoûter un cœur de veau coupé par trenches aux bouillons succulens, afin de rendre le sang plus coulant, & plus spiritueux.

Dans le flux de ventre, on fait les bouillons avec la trenche de bœuf, le bout saigneux de mouton, la volaille, & le ris, & on les fait plus, ou moins forts, suivant la grandeur de la maladie, & l'état où se trouve le malade.

Regime pour les Convalescens.

Les personnes qui sont en convalescence, ou qui commencent à se rétablir, déjeuneront avec une croûte au pot, ou avec un œuf, & quelques mouillettes. A dinet on leur donnera un bon potage simple, ou garni d'un peu de ris, ou de deux ou trois petits oignons bien cuits, avec une cuisse de poularde bouillie, ou une aile de poularde ou de poulet rôtie. Ils goûteront avec une marmelade, ou une compote de fruits bien faite, & qui soit douce sans être trop sucrée. S'ils aimoient mieux de la gélée de pommes, ou quelques confitures douces, on pourroit les satisfaire sans danger. On pourroit aussi leur donner une rôtie trempée prémierement dans l'eau avec du sucre, y ajoûtant le quart ou le tiers de bon vin de Bourgogne, ou autre de la meilleure qualité. Ils pourroient encore manger un biscuit à la reine, trempé dans l'eau, & le vin. Pour leur souper ils se contenteront d'un seul potage, ou d'une aile de poulet rôti, & leur dessert sera d'une pomme cuite au feu avec un peu de sucre, ou d'une compôte, ou marmelade, ou de quelques confitures liquides. Le mieux sera de s'en passer, s'ils le peuvent.

Les convalescens peuvent boire du vin à tous leurs repas, pour se fortifier l'estomac, mais ce vin doit être bien mûr, & il faut toûjours le mêler de beaucoup d'eau.

Regime pour les convacescens épuisés par la maladie.

On les fortifiera avec des bouillons plus succullens, avec des consommés, & des restaurans faits au bainmarie, avec la vieille perdrix, le vieux coq, le cœur de veau ou de mouton, & le jus d'éclanche. On mêlera quelques cuillerées de ces restaurans dans les bouillons, & on leur en donnera quelques cuillerées pures, au lieu de gélée, dans l'intervalle des bouillons.

Si les convalescens sont dégoûtés des bouillons, au lieu des restaurans qu'on y mêle, vous y pourrez delayer quelques morceaux d'une pâte, dont voici la préparation. Prenez une perdrix, ou une poularde, ou bien une éclanche, & l'ayant piquée de quelques cloux de gérofle faites la rôtir à la broche. Etant cuite & tirée de la broche, vous la laisserez refroidir, puis vous en ôterez la graisse, & les peaux, & couperez la chair par petits morceaux, pour les piler dans un mortier de marbre, ou de bois, y versant de tems en tems un peu de bouillon, pour faire une pâte fine, que vous conserverez dans un pot de fayance, ou de terre vernissé.

Si les convalescens étoient dégoûtés de viande rôtie, on pourroit la leur faire cuire sur le gril qu'on posera sur un plat, & l'on couvrira le gril d'un couvercle de tourtiere de tole chargé de braise, ou de charbons ardens; quand la viande sera bien cuire d'un côté, on la tournera de l'autre; étant cuite on lui donnera de la couleur, en passant une pêle rougie au feu par dessus. Avant de la faire cuire, il faudra la saupoudrer d'une mie de pain bien fine. On met un plat sous le gril pour recevoir le jus, que l'on peut servir en forme de sauce, y ajoûtant un peu de jus de citron, ou de bigarade.

Régime en gras pour les personnes qui se portent bien.

Les personnes qui se portent bien, qui sont entre deux âges, & ceux qui font beaucoup d'exercice du corps, doivent manger à proportion, & se nourrir d'alimens solides; parce que ces sortes de personnes digérent facilement, & font beaucoup de dissipation. Mais les vieillards qui sont ordinairement foibles, & les personnes qui s'appliquent à l'étude, ou qui sont occupées seulement aux exercices de l'esprit, ne doivent manger qu'avec beaucoup de modération, & ne se nourrir que de viandes légéres.

La nourriture la plus simple & la moins variée est la meilleure. Les mets composés, & les ragoûts sont pernicieux à la santé. L'expérience fait voir qu'ils sont de dure digestion, & qu'en excitant l'appétit, ils donnent occasion à se charger l'estomac: ce qui produit un mauvais chile, & un sang qui n'est nullement propre à reparer les parties de la substance qui se sont dissipées; parceque la digestion ne se fait qu'imparfaitement, ou ne se fait point du tout; ainsi l'estomac aussi-bien que les intestins se remplissent d'humeurs crûes & glaireuses, qui causent des rapports aigres & bilieux, des flatuosités, des maux de cœur, des vomissemens, & une infinité de maladies, la plûpart très-dangéreuses.

Il faut aussi faire attention à la boisson dont on use pendant le repas, & hors du repas, choisissant toûjours le vin le plus mûr, le plus velooté & le moins fûmeux, l'eau la plus légére & la plus pure. Il faut s'abstenir, ou n'user que très-rarement, des vins liquoreux & des liqueurs trop vives & trop spiritueuses, & n'en faire jamais d'excès. On doit suivre la même regle à l'égard du caffé, du thé, du chocolat, & des autres boissons étrangéres, nos estomacs n'y sont pas faits, & la santé en est souvent alterée par un fréquent usage. Au reste il faut consulter son état, & son temperament, & se regler sur sa propre expérience.

Régime de vivre en maigre.

Les personnes qui font maigre, choisiront les alimens les plus sains, & auront soin de les faire apprêter & assaisonner comme il faut; car sans cela les meilleurs pourroient être fort nuisibles à la santé.

Les potages les plus sains sont ceux qui sont faits à l'eau avec une purée de lentilles; on y ajoûte les herbes de la saison, & fort peu de beurre, mais du meilleur. On peut ajoûter à la purée les panais, les carotes, & autres racines salutaires. La citrouille & le potiron, rendent le potage maigre, solide & rafraichissant.

On peut faire une bisque en maigre, avec les cuisses de grenouilles, les écrevices de riviere, & les moules; mais il faut user rarement de ce dernier coquillage, parce qu'il est fort indigeste, & qu'il excite souvent des vomissemens, des diarrhées, & cause des ébullitions érésipelateuses accompagnées de fievres, ou d'ardeurs qui ne permettent aucun repos pendant plusieurs jours. Il faut avouer pourtant que

les moules conviennent à certaines perſonnes,& qu'en cauſant une grande fermentation dans le ſang, elles ſont propres à le purifier. C'eſt à un chacuo à conſulter à cet égard ſon temperament & ſes diſpoſitions.

Les potages au lait ſont fort en uſage les jours maigres, on peut les rendre plus forts en y ajoûtant un morceau d'excellent beurre, & plus relevés, en y jettant une pincée de ſel & de poivre, ou de muſcade, avec quelques amandes ameres, ou à leur défaut, une ou deux feuilles de laurier ceriſe, ou laurier d'Eſpagne; l'eau de fleur d'orange leur donne un goût très-agréable. Si le lait de vache étoit trop lourd pour certaines perſonnes qui ont l'eſtomac foibie & délicat, il faudroit le couper avec un tiers, ou une moitié d'eau, pour le rendre plus léger & plus coulant; mais s'il étoit abſolument contraire, il faudroit lui ſubſtituer le lait d'amandes.

Le pain qu'on met dans les bouillons maigres, doit être de pur froment, & d'une pâte ferme, parceque s'il avoit beaucoup de levûre, comme le pain mollet, il pourroit cauſer des aigreurs dans l'eſtomac, & une fermentation qui produiroit un mauvais chile.

Il faut préférer les poiſſons des rivieres, des canaux & des viviers, dont le fond eſt ſablôneux, & l'eau courante, à ceux qui ſe nourriſſent dans les étangs, & dans les eaux dormantes & bourbeuſes. Les poiſſons d'eau douce, les plus ſains & les plus eſtimés, ſont les perches, les truites, les brochets, les carpes, les lotes, les aloſes, les ſaumons, la plie, l'eſturgeon, les barbots; les barbottes, & les écrevices.

La meilleure maniere d'apprêter le poiſſon, & la plus ſûre pour la ſanté, eſt de le faire rôtir ſur le gril, ou de le faire frire à l'huile. Si on le fait bouillir à l'eau, on y peut ajoûter le ſel, le poivre, le perſil, & l'oignon, avec le beurre frais; mais en trés-petite quantité. On n'eſt jamais incommodé de manger le poiſſon ſec, après qu'il a été bien cuit; ceux qui aiment le haut goût, y peuvent ajoûter le ſuc de citron, ou de bigarade.

Pour rendre le poiſſon rôti moins ſec, & d'un goût plus agréable, il faut couvrir le gril d'une feuille de papier graiſſée d'un peu d'huile, ou de beurre frais, ſans feu deſſous; on étendra le poiſſon ſur le gril & on le couvrira d'un couvercle de tourtiere de tole, ou de cuivre, qu'on chargera de braiſe ardente, ou charbons allumés. Lorſque le poiſſon ſera aſſez cuit d'un côté, il faudra le tourner de l'autre, à la maniere ordinaire.

Si l'on fait bouillir le poiſſon dans l'eau, il ſera bon d'y ajoûter au moment qu'elle commencera à bouillir, un, ou deux gros d'alun, pour lui faire jetter ſon huile, & ſon écume, & pour le rendre plus ferme ſans lui communiquer aucun goût extraordinaire.

Les Poiſſons de mer les plus ſains, & les plus recherchés ſont la ſole, la vive, le rouget, l'éperlan, le carrelet, la limande, le turbot, la barbue, le merlan, la raye, le maquereau, la ſardine, le harang, & la morrue fraîche. De tous ces poiſſons les plus nourriſſans ſont la ſole, la vive, le rouget, le turbot, la barbue, la ſardine, & le maquereau. Il faut choiſir tous ces poiſſons frais, & de moyenne grandeur. Le ton eſt un poiſſon fort nourriſſant, mais difficile à digérer, il n'en faut pas faire un fréquent uſage. Pour faire au poiſſon de mer un apprêt qui convienne à la ſanté, il faut obſerver les regles que nous venons de marquer ci-devant, pour l'apprêt du poiſſon d'eau douce.

L'anguille de riviere & de mer, la lamproye, la macreuſe, & tous les poiſſons ſalés ou marinés ſont contraires à la ſanté, à moins qu'on ne les faſſe bien deſſaler, & qu'on ne les apprête avec beaucoup d'attention; quoiqu'avec cela ils ſoient toûjours ou mal ſains ou peu nourriſſans.

La tenche, & la brême, quand elles ſont groſſes, ſont une aſſez bonne nourriture. Pour ce qui eſt de l'anguille, il en faut uſer rarement. Au reſte il faut conſulter ſon eſtomac, & préferer les poiſſons qu'il ſupporte mieux que les autres.

Les huitres & les chêvrettes, ou ſalicoques fraîches ſont bonnes, & ſalutaires; mais les crabes, les écrevices, ou cancres, & les araignées de mer ſont nuiſibles. Il en faut manger ſobrement, auſſi-bien que des houmars.

Le beurre frais peut convenir le matin à dejeuner, ou à dîner aprés avoir mangé la ſoupe; mais il faut s'en abſtenir le ſoir, parce qu'il eſt lourd, & qu'il pourroit cauſer une indigeſtion.

Les cardons, les cardes de poirée, les épinars, la chicorée blanche, & autres ſemblables légumes, peuvent être fort utiles, mais il faut les manger frittes à l'huile, ou les mettre à la ſauſſe blanche, avec trés-peu de beurre & de verjus ou de vinaigre, en y ajoûtant toûjours, un peu de muſcade, ou de clou de gérofle.

Le ris, la bouillie faite avec la fleur de farine ſéchée au four; le gruau, ou le pouſſe fait à l'eau, ou coupé d'une moitié, ou d'un quart de lait de vache, ou d'amandes, fourniſſent une nourriture trés-ſalutaire.

Il faut s'abſtenir des pois, des feves, & de toutes les eſpeces de choux; parce que ces ſortes de legumes ſont extrémement flateuſes, & propres à former des humeurs. On doit auſſi s'abſtenir d'artichaux cruds, de raves & ſalade, à cauſe de leur crudité. On peut manger ſeulement de la ſalade de celeri, de piſſenlis, & de chicorée ſauvage & d'oignons cuits ſous la cendre avec de l'huile, un peu de poivre concaſſé, & trés-peu de vinaigre.

On mangera au deſſert, de quelques compotes, de quelques confitures ſéches ou liquides; de quelques marmelades qui ne ſoient ni trop aigres, ni trop ſucrées, de quelque crêmes cuites; un peu de biſcuit, ou de quelques fruits ſecs, mais en petite quantité.

On boira à ſes repas de bon vin vieux, bien mûr, & bien moëleux, qu'on trempera d'une moitié, ou des deux tiers d'eau de riviere, de pluye, ou de fontaine la plus pure & la plus légére, qu'on pourra trouver. A la fin du repas, on pourra boire un peu de vin d'Eſpagne, ou d'Alicante, un peu de ratafia bien doux, ou un peu de fruſtratoire, qui eſt du vin mêlé d'une pincée de canelle réduite en poudre, ou de noix de muſcade rapée.

Hors des repas, on pourra uſer d'une tiſanne faite avec la racine d'aunée, ou avec la graine de genievre, ou de coriandre.

Si malgré ce Regime, il ſe forme encore des aigreurs & des crudités dans l'eſtomac des perſonnes pituiteuſes & phlegmatiques, elles avaleront à dîner dans les premieres cuillerées de ſoupe cinq, ou ſix grains de poivre blanc, ſans être écraſés. Ce ſecours facilitera la digeſtion ſans cauſer aucune chaleur extraordinaire.

Regime pour les enfans nouvellement ſevrés.

On ne doit donner aux enfans nouvellement ſevrés, que des alimens ſimples, doux, humectans, faciles à digérer, & qui aient quelque analogie avec le lait, dont ils ont été prémierement nourris: tels ſont la bouillie, les bouillons, & les potages. Il faut leur donner à leurs quatre repas, de la bouillie & du potage, alternativement. Il ne faut pas leur donner des

bouillons trop souvent, ni en trop grande quantité, (quoiqu'ordinairement les enfans qu'on a privés du teton aient la bouche fort échauffée, sur-tout lorsque leurs dents viennent à percer) de peur que le trop de boisson ne leur relâche les fibres de l'estomac, & ne leur cause quelque enflure, ou le cours de ventre. Pendant le repas, on peut leur donner à boire, toutes les fois qu'ils en demandent; mais toujours avec beaucoup de modération.

A mesure qu'ils croissent, & qu'ils avancent en âge, on peut varier & augmenter leur nourriture. On peut leur donner un peu de gelée de viande, ou de corne de cerf, un œuf frais avec des mouillettes de pain de froment léger, & un peu tassis, quelquefois du blanc-manger, ou quelque pâte de viande de volaille, bien préparée, n'y mettant aucune épicerie, mais seulement un peu de sel. Au reste dans leurs repas, on doit faire leur principale nourriture, de panades & de potages. Entre les repas, on leur donnera un petit morceau de pain, avec un peu de compote, de marmelade, ou de confitures liquides, & qui ne soient point trop sucrées. On peut aussi quelquefois leur donner un peu de biscuit, ou de pain rôti trempé dans le vin, avec moitié eau, & un peu de sucre. Ils auront pour boisson ordinaire, une tisanne faite avec une poignée de froment, de seigle, ou d'orge; on peut y ajouter, quelques raclures de corne de cerf, ou un petit bâton de canelle, ou de reglisse. On fera bouillir ces ingrediens dans une pinte d'eau de riviere, ou de fontaine, jusqu'à la diminution d'un quart. Aux repas, on pourra mêler dans cette tisanne, quelques gouttes de bon vin de Bourgogne, ou autre bien mûr, particulierement si les enfans ont l'estomac foible; mais il faut le retrancher absolument, à ceux qui sont d'un temperament violent & colerique.

On doit observer de ne leur faire manger aucune viande solide ni grossiere, & de ne manger en leur présence, ni salades, ni fruits cruds, ni autres choses indigestes, dont la vûe pourroit les exciter à en vouloir gouter. On ne doit pas non plus leur donner du pain sec, si ce n'est après qu'ils ont mangé leur potage. Alors on peut leur en donner une, ou deux mouillettes humectées dans le bouillon ou dans la tisanne mêlée d'un peu de vin.

Quand ils seront parvenus à leur troisiéme année, on pourra leur retrancher la bouillie, & l'on augmentera peu à peu leurs panades & leurs potages. On leur donnera même quelquefois à dîner, un petit morceau de viande, ou un petit os à ronger.

Sur la fin de la troisiéme année & au commencement de la quatriéme, s'ils sont d'une bonne complexion, & qu'ils jouissent d'une santé parfaite, on augmentera leur nourriture à proportion, sans observer si exactement le Regime marqué ci-devant, & on leur donnera du blanc-manger, quelque morceau d'aîle de poulet, ou de poularde rôtie, & bien tendre; mais seulement à dîner, afin d'accoutumer l'estomac insensiblement à une nourriture solide. A la fin de la cinquiéme année, ils pourront manger de la viande deux fois par jour, mais avec modération, pour éviter l'indigestion, la colique, ou le dévoyement, qui pourroient leur causer la fievre, ou quelque maladie considerable. La partie la plus essentielle du Regime qu'on doit faire observer aux enfans, est de leur faire prendre leur repas, & de fixer leur sommeil à des heures réglées. Il en faut user de même par rapport à leurs amusemens.

Bouillons pour les enfans.

Les bouillons pour les enfans seront faits avec la tranche de bœuf, la rouelle de veau, & la volaille; on y ajoûtera un oignon blanc piqué d'un, ou de deux cloux de gérofle. On fera bouillir le tout au bain-marie, ou à un feu doux dans une quantité suffisante d'eau, jusqu'à consistance d'une gelée legere. Il faut renouveller le bouillon tous les jours, principalement en Été. On le conservera dans un pot de fayance, ou de terre vernissé, & l'on aura soin de le laver à chaque fois qu'on y remettra de nouveau bouillon. La poule ou le chapon paillé, dont on doit prendre la moitié pour faire le bouillon, ne doit pas être trop grasse, & en cas que le bouillon soit chargé de graisse, il faut avoir soin de l'ôter avec une cuiller, avant que de le faire chauffer.

Panade pour les enfans.

Vous mêlerez dans le bouillon marqué ci-dessus, une quantité suffisante de mie de pain rapé pour donner plus de goût à la panade, vous y ajoûterez un jaune d'œuf frais; si vous voulés rafraichir l'enfant, & lui procurer en même tems la liberté du ventre, au lieu d'œuf, vous y ajoûterez une cuillerée de bonne huile d'olives, ou d'amandes douces. Le ris battu & cuit à l'eau peut être employé dans les panades, au lieu de pain.

Panade de gruau pour les enfans.

Prenez une ou deux onces de gruau d'avoine du plus nouveau. Lavez le dans plusieurs eaux tiedes, jusqu'à ce que le gruau reste pur au fond de la terrine. Faites le bouillir à petit feu, dans un pot de terre, avec trois demi setiers d'eau, jusqu'à réduction de moitié. Alors passez le par un linge bien net, avec forte expression. Si la panade est trop claire, vous l'épaissirez en la faisant un peu bouillir. Avant que de la faire manger aux enfans, vous y ajoûterez une cuillerée de vin blanc, avec un peu de sucre. Cette panade leur est très-convenable, parce qu'elle est légere & nourrissante.

Autre nourriture pour les enfans.

Délayez deux jaunes d'œufs frais dans un quart de bouillon, faites les prendre au bain-marie, comme des œufs au lait, sans les remuer pendant qu'ils cuisent. Etant cuits, poudrez les d'un peu de sucre, & faites les manger aux enfans avec quelques mouillettes de pain, s'ils sont en âge d'en manger.

Regime pour les enfans des pauvres.

Les enfans des pauvres qui ne peuvent être allaités, ni par leurs meres qui sont trop infirmes, ni par des nourrices, qu'ils n'ont pas le moyen de payer, seront nourris pendant les trois ou quatre prémier mois, de lait de vache, ou de chevre, coupé d'un quart ou d'un tiers d'eau d'orge. Si ce mélange ne les nourrissoit pas assez, il faudroit leur donner ce lait tout pur.

Pour le leur faire sucer, on se servira d'un biberon, qui est un petit vaisseau d'étain, ou de terre, ou de verre assez connu. Il faut garnir le bouton qui est à l'extrémité du tuyau du biberon, d'un petit morceau de toile fine, ou de chamois, lui donnant la grosseur, & la forme du mammelon d'une nourrice. On attache avec un gros fil ce mammelon postiche, qu'on ne laisse déborder que de trois ou quatre lignes; & l'on a soin de le laver souvent, pour empêcher qu'il ne contracte un goût aigre. A la faveur de ce mammelon, l'enfant suce le lait plus commodément, & ne court pas risque de s'engouer & de vomir, ce qui arriveroit infailliblement, en suçant le bouton du canal, sans être garni, parce qu'il en retireroit une trop grande quantité à la fois.

L'enfant ayant atteint l'âge de quatre ou cinq mois, on lui fera sucer le pis d'une brebis, ou d'une chevre, qu'on

qu'on aura ſoin de nourrir, & de tenir propre, en lui coupant la laine, ou le poil du ventre & des cuiſſes, lui lavant ſouvent le pis, & lui changeant de litiere. Il faut choiſir cette bête, de bonne qualité ; les noires ſont ordinairement préferables aux autres. Quand l'enfant voudra téter, on fera monter la chevre ſur quelque table, ou ſur quelqu'autre choſe ſemblable, pour le faire téter plus à l'aiſe.

Les pauvres qui ne ſeront pas en état d'avoir une bête nourriciere, continueront l'uſage du biberon, en augmentant la quantité du lait, à proportion de l'âge ou du beſoin de l'enfant. Au reſte il faut obſerver de ne lui donner jamais de lait qui ne ſoit un peu chaud ; c'eſt pourquoi on doit pendant la nuit tenir le biberon dans de l'eau chaude, afin de le pouvoir préſenter à l'enfant, dans le moment qu'il le demande par ſes cris. Il faut auſſi avoir ſoin de l'échauder toutes les fois qu'on y mettra du lait nouveau, de peur qu'il ne s'aigriſſe. On doit faire chauffer ce lait, ſans le faire bouillir.

Lorſque l'enfant eſt parvenu à l'âge de ſix ſemaines, ou de deux mois, il faut ajoûter à l'uſage du lait, celui de la bouillie, le matin ſeulement pendant ſix ſemaines, ou environ, & enſuite le matin & le ſoir, pendant huit ou dix mois.

Quand l'enfant aura atteint dix mois, ou un an, outre le lait & la bouillie on lui donnera un potage à la farine, ſans diſcontinuer l'uſage du biberon ; que l'on pourra dépouiller alors de ſa garniture, pour faire boire l'enfant peu à peu, & moderément. Il faut lui donner ces nourritures alternativement.

Potage à la farine pour les enfans des pauvres.

Vous ferez rouſſir de gros beurre frais, dans une petite poële, ou dans un petit poëlon. Vous y ajouterez deux gros de fleur de farine, & vous ferez cuire cette bouillie, en remuant continuellement, avec une cuiller de bois. Enſuite vous y verſerez un demi ſetier d'eau, & vous ferez bouillir le tout, environ un demi quart d'heure, en remuant toûjours avec la cuiller, comme ci-devant. Ayant ôté votre bouillon du feu, vous le verſerez bien chaud, ſur des tranches de pain fort minces, & vous ferez mitonner ce potage, un moment. Le bouillon au beurre & à la farine peut ſervir aux enfans malades des pauvres, qui ne peuvent pas leur en faire de gras. Il faut leur en donner de trois heures en trois heures, & l'on peut le rendre plus nourriſſant, & en y délayant un jaune d'œuf.

Potage au vin.

Si les enfans ſe dégoûtent du potage au bouillon, on pourra leur en donner au vin, à peu de frais. Prenez trois ou quatre tranches de pain ſans croûte. Dépouillez les de leur levûre, en les faiſant bouillir un moment dans l'eau. Vous jetterez cette eau, & vous en mettrez de nouvelle dans laquelle vous ferez encore bouillir vos tranches de pain, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien mitonnées. Alors vous y ajoûterez un jaune d'œuf frais, que vous délayerez auparavant, dans deux ou trois cuillerées de vin blanc, & vous y pourrez mêler un peu de miel ou de ſucre, pour rendre le potage plus agréable.

Regime de vivre pour les pauvres malades.

Si les pauvres malades ſont dans la derniere miſere, & qu'ils manquent de tout, on leur donnera de deux heures en deux heures, ou de trois heures en trois heures, ſelon la diſpoſition ou le beſoin du malade, un bouillon fait avec un ou deux jaunes d'œufs délayés dans une chopine d'eau bouillante, & pour les rendre plus agréables, on y ajoûtera deux ou trois

cuillerées de vin, avec un peu de ſucre ou de miel.

Si les pauvres malades peuvent ſe donner quelques ſecours, on leur fera des bouillons avec trois onces de ris battu, ou de gruau d'orge mondé, ou d'avoine, & environ une once de corne de cerf rapée. On les jettera dans trois pintes d'eau bouillante, & on laiſſera infuſer ſur un petit feu, juſqu'à ce que le tout ſoit bien enflé. Enſuite on le fera bouillir juſqu'à une coction parfaite ; puis l'ayant paſſé tout chaud par une étamine, en exprimant fortement, on y ajoûtera deux onces de bon miel, ou une once & demi de ſucre, avec neuf ou dix amandes douces, & autant d'ameres pilées & mondées de leur peau.

On donnera le plus clair du bouillon, dans le redoublement de la fievre ; mais ſi elle n'eſt pas violente, & que le malade ait beſoin de nourriture, on lui fera prendre le bouillon plus épais, en remuant le pot, avant de mettre le bouillon dans l'écuelle, pour le faire chauffer.

Lorſque le malade n'aura plus du tout de fievre, & qu'il ſe ſentira de l'appétit, on ajoûtera un jaune d'œuf frais à chacun de ſes bouillons, ou quelques légeres tranches de pain, & pour les rendre encore plus agréables, on y joindra une petite pincée de poivre, ou de muſcade rapée, ou de poudre d'herbes fines, & quelques petits oignons blancs. *Voyez* Bouillon, Potage.

Regime de vivre. *Voyez* Bouillon, Gélée, Potage.

REGISTRES. Ce ſont les tampons ou couliſſes, qui bouchent les ouvertures qui ſont aux fourneaux à vent des Verriers, des Eſſaieurs, des Chimiſtes, &c. qui ſervent à meſurer le feu ; car on les bouche ou un les ouvre, ſelon qu'on veut avoir un feu plus doux ou plus violent. *Voyez le mot* Distillation.

REGLISSE, en latin *Glycyrrhiſa.*

Deſcription. C'eſt une plante, qui pouſſe pluſieurs tiges, qui croiſſent à la hauteur d'environ trois ou quatre pieds. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du lentiſque, attachées deux à deux, épaiſſes, groſſes, gommeuſes au toucher, & rangées par paires le long d'une côte terminée par une ſeule feuille. Sa fleur eſt comme celle de la jacinthe. Son fruit eſt grand comme les pelotes du plane, mais plus âpre : il eſt renfermé dans des gouſſes ſemblables à celles des lentiſques. Sa racine s'étend beaucoup de tout côté, elle eſt longue & ſéparée en pluſieurs branches groſſes comme le doigt ou comme le pouſſe ; elle eſt d'une couleur griſâtre ou rougeâtre par dehors & jaune en dedans ; d'un goût doux & agréable, on lui a donné le nom de Regliſſe & on s'en ſert dans la Médecine.

Lieu. Cette plante croît communement dans les pays chauds, comme en Eſpagne, dans les bois, & les lieux ſabloneux, la meilleure eſt celle qui vient aux environs de Sarragoſſe. On en trouve auſſi en Allemagne proche de Nuremberg. Elle fleurit en Juillet, & la graine eſt mûre en Septembre.

Propriétés. On épaiſſit le jus de Regliſſe, comme on fait le *Lycium.* Ce ſuc eſt fort bon à l'âpreté de la gorge ; mais il le faut laiſſer fondre ſous la langue, il eſt fort bon à la douleur d'eſtomac, de la poitrine & du foye ; ſi on en prend en breuvage avec du vin cuit, il guérit la gratelle de la veſſie & les douleurs des reins. Le ſuc de regliſſe deſaltere quand il eſt fondu, eſt bon aux playes étant enduit deſſus. La décoction de la racine fraiche ſert aux mêmes choſes que deſſus.

La Regliſſe ne ſera pas oubliée pour la néceſſité de ceux qui ont beſoin de boire de la tiſanne. Cette racine corrige par ſa douceur la ſaveur déſagréable des autres ingrédiens, adoucit l'acreté des humeurs qui excitent la toux, & convient dans la pleureſie & le

crachement de sang. On met ordinairement demi once de Reglisse, dans chaque pinte d'eau, & on ne la laisse bouillir qu'un bouillon, de peur qu'elle ne rende la liqueur trop épaisse, & trop gluante. Quand elle est bien fraiche, il suffit de la faire infuser à froid dans les tisannes, ou même dans l'eau simple. Si vous plantez de la Reglisse dans votre jardin, placez la en un lieu où elle ne vous puisse nuire; car si elle trouve la terre à son goût, elle se trainera & s'étendra beaucoup plus que ne fait le chiendent, vous donnant grande peine à la chercher, en cas que vous la vouluffiez entierement arracher, elle vient aussi bonne par toute la France que celle que l'on apporte d'Espagne.

Choix de la Reglisse.

Il faut choisir la Reglisse nouvelle & fraîche, grosse, unie, rougeâtre par le dehors, d'un jaune doré en dedans, facile à couper, & d'un goût doux, & agréable. Il faut prendre garde que la Reglisse séche qu'on est obligé quelquefois d'acheter, ne soit le rebut de la nouvelle qu'on a fait sécher.

Suc de Reglisse.

Le suc de Reglisse est un extrait qu'on en tire par le moyen de l'eau chaude. Cette eau en prend une teinture jaune, & après l'évaporation qu'on fait de la liqueur sur le feu, il reste au fond du vaisseau un sédiment solide & noir, qu'on nomme jus, ou suc de Reglisse. Le meilleur nous vient de Hollande & de Marseille, en pains de quatre onces, ou d'une demi livre. Celui d'Espagne est fort graveleux.

Choix du suc de Reglisse.

Le suc de reglisse, pour être bon, doit être noir par dehors, & d'un noir lustré en dedans, cassant & d'un goût doux & agréable. Il faut rejetter celui qui est rougeâtre, mollasse, graveleux, & qui a un goût de brulé.

Il n'y a que ce bon jus noir qui soit propre pour le rhûme & le poûmon. Les jus de Reglisse blancs, ou jaunes, qu'on débite en pastilles plattes, ou tortillées en rond, ne contiennent que très-peu de poudre de reglisse, mais beaucoup de sucre, d'amidon, de gomme adragant, & quelque peu d'iris de Florence.

Composition du suc ou jus de Reglisse noir.

Prenez une bonne quantité de racine de Reglisse, puis l'ayant concassée & séparée par filamens; mettez la dans une terrine, & versez par dessus une quantité d'eau chaude proportionnée. Ensuite vous mettrez infuser sur un petit feu, pendant sept ou huit heures, & vous coulerez l'infusion avec expression. Vous verserez encore de l'eau chaude sur le marc, & vous ferez la même opération que ci-devant. Enfin ayant mélé ensemble les deux colatures, vous en ferez évaporer l'humidité, jusqu'à consistance d'extrait un peu solide. Cet extrait simple est le meilleur, mais comme il n'est pas d'un goût agréable, & qu'il s'humecte facilement, vous ferez fondre dans trois livres d'eau chaude, gommes arabique & adragant, de chacune quatre onces, pour deux livres d'extrait. Etant fondues en mucilage, vous le passerez par le tamis, & vous le mélerez avec demi livre de sucre blanc, & les deux livres d'extrait de Reglisse. Ensuite vous ferez évaporer l'humidité de ce mélange, sur un feu doux, jusqu'à consistance de pâte dure, à laquelle vous pourrez donner telle forme qu'il vous plaira.

Les gommes rendent le jus de Reglisse plus glutineux, & plus propre à adoucir les sérosités âcres qui irritent la trachée artere, & tombent sur les poûmons.

Suc de Reglisse blanc.

Ratissez six dragmes de belle Reglisse séche, & réduisez la en poudre avec demi once d'Iris de Florence. Réduisez aussi en poudre deux dragmes de gomme adragant, dans un mortier de bronze qu'il faut faire échauffer. Pulvérisez deux onces d'amidon, & une livre de sucre, dans un mortier de marbre; enfin réduisez en poudre un grain de musc & un grain d'ambre, avec un peu de sucre; en vous servant du même mortier. Mélez toutes ces poudres ensemble, & incorporez les, avec quantité suffisante de mucilage, de gomme adragant dissoute dans l'eau rose. Vous ferez du tout une pâte dure à laquelle vous donnerez telle forme qu'il vous plaira.

Culture de la Reglisse.

Pour vous en fournir, vous prendrez du plant enraciné, que vous coucherez dans terre à quatre bons doigts de profondeur, & vous ne la labourerez point, mais la binerez & sarclerez seulement pour la faire mieux profiter.

REGULE. Terme de Chimie. C'est la partie du métal, qu'on fait précipiter au fond du creuset, lorsqu'on fond la mine métallique. Ainsi le Regule d'antimoine est de la poudre de la mine d'antimoine qui est fondue, & qui au fond du creuset fait un culot. Ainsi des autres.

R E I

REIN. C'est une glande conglomerée, dont l'usage est de séparer la sérosité qui y est apportée avec le sang par une artere. Il y a ordinairement deux Reins dans le corps de l'animal, posés aux côtés de la veine cave descendante, l'un est à droit, & l'autre à gauche; celui du côté droit est beaucoup plus bas que l'autre. Leur figure ressemble à une demi lune, étant ronde vers l'épine du dos, faisant un creux en tirant du côté de la veine cave. Leur chair est rouge, dure, épaisse, & pesante; ils ont deux gros vaisseaux, la veine, & l'artere, par lesquelles ils attirent la sérosité des autres.

Ils sont vides par dedans, & environnés d'une petite membrane, qui vient de l'extrémité de l'artere comme un bassin pour en recevoir ce qui en découle. Leur substance est couverte par dehors de deux tuniques, l'interne est produite des extrémités des vaisseaux, elle reçoit un nerf du rameau stomachique, c'est d'où vient leur simpathie avec l'estomac.

La tunique externe vient du peritoine, elle est revêtue de beaucoup de graisse pour en modérer la chaleur. Des Reins sortent deux canaux nommés ureteres, par lesquels l'urine s'écoule au long des hanches & des lombes pour se rendre en la vessie; ils sont composés de deux tuniques, l'une vient du peritoine, l'autre est leur propre substance, laquelle a des fibres qui vont d'un côté & d'autre. Les Reins sont sujets aux inflammations, à la pierre, aux ulceres, ou à être remplis de matieres épaisses, & gluantes, qui causent la colique nefretique. *De la Haye.*

De l'inflammation des Reins.

Cette inflammation est une chaleur renfermée, ou dans les parties charnues des Reins, ou dans leurs membranes, ou dans leurs conduits, ou excitée par une fluxion qui se fait d'une abondance d'humeurs vicieuses; ou elle arrive par l'interposition du foye, ou des parties voisines, ou d'un coup reçu sur le dos, ou d'avoir été à cheval, ou de s'être fatigué avec le sexe.

Si l'inflammation est dans la partie charnue des Reins, on n'y sentira qu'une pesanteur assez incom-

mode ; mais si elle est où se terminent les autres, il y aura battement avec douleur, qui prendra depuis la prémiere vertebre, & un peu sous les fausses côtes & s'étendra vers le foye, à la vessie, aux parties honteuses, & aux cuisses, en sorte qu'on ne pourra, ni marcher, ni être debout, ni éternuer ; ni pisser que les douleurs ne redoublent en même tems. On sentira un froid par toutes les extrémités, principalement aux jambes & aux pieds ; & si l'inflammation s'augmente, on aura des nausées ; même on vomita, on sentira des picotemens dans l'estómac avec des raports, des dégoûts continuels, & des tranchées dans le ventre lorsqu'il faudra uriner, ou aller à selle.

L'inflammation des Reins avec fievre & delire est mortelle, toute inflammation des Reins engendre la pierre. Lorsque l'inflammation dure long-tems, que les urines sortent claires, que les cuisses, & les jambes s'amaigrissent, & que la chaleur & l'humidité commencent à manquer, on a fort à craindre.

Dans l'inflammation si la matiere qui est venue à suppuration, s'écoule par la voie de l'urine ; c'est un très-bon signe ; mais il est très-mauvais si elle passe aux veines mésaraïques, de là au foye, & aux intestins. Les hémorroïdes venant à couler soulagent les douleurs des Reins, d'autant que la partie la plus crasse du sang s'écoule par là.

Remédes pour les inflammations des Reins.

Il faudra d'abord s'établir un regime exact, se retrancher le vin, faire diete, ne manger ni salé, ni épices, ni viandes indigestes, ni legumes ; ni fruits cruds, ni salade, ni vieux fromage ; prendre quelquefois des lavemens composés avec la semence de lin, de fenugrec, la manne, la guimauve & l'huile commune, le faire autant que l'on se trouvera de forces ; sur-tout ne pas négliger la saignée du pié. Où si les douleurs étoient extrêmes, on prendra le bain ; sinon on trempera du linge dans de la décoction de plantain, de laitue, de courge, de solanum, d'althea, que l'on appliquera sur les Reins, & on se purgera doucement avec le petit lait, & la casse mondée, ou avec la manne. On se servira pour breuvage de tisanne d'orge, & de racine de guimauves ; car il faudra bien se garder dans cette maladie de prendre aucun remede qui soit trop diuretique ; de crainte d'enflammer davantage. Après que le pus sera sorti des Reins, on usera pendant quelques semaines de lait avec un peu de miel pour achever de les nettoyer. *De la Haye.*

De la pierre dans les Reins ; & dans la vessie.

La pierre est une maladie ordinaire aux enfans, engendrée dans les Reins par une humeur grasse, gluante & grossiere, desséchée, & endurcie par la chaleur.

Elle attaque aussi les vieillards, non par leur déreglement, mais manque de chaleur pour cuire, & consommer cette viscosité, qui se convertit en pierre.

Elle surprend pareillement ces personnes qui à la fleur de leur âge se nourrissent de viandes salées ; & poivrées, qui vivent dans la crapule, qui boivent par excès, & qui n'observent point la continence ; elle peut arriver aussi par la seule foiblesse de la faculté expultrice, ou par des humeurs crües & indigestes.

Signes de la pierre dans les Reins.

L'urine trouble & épaisse mélée de beaucoup de sable avec douleur au dos & aux lombes, sont des marques que la pierre est formée dans les Reins ; & si on urine avec peine & douleur, qu'il y ait souvent érection, & que l'on se frotte à tout moment la partie, il est à présumer que la pierre est dans la vessie.

Lors qu'en urinant il se fait de petites bouteilles,

cela présage que les Reins seront long-tems malades ; si l'on s'apperçoit que dans les urines crasseuses, il y a comme des cheveux, c'est une marque assûrée que les Reins souffrent. Les vieillards qui ont la pierre dans les Reins & dans la vessie, en guérissent rarement. Il se trouve peu de femmes sujettes à la pierre, à cause que leurs ordinaires les en delivrent, ou plûtôt parce que le conduit de l'urine est court & large.

Ceux qui pissent souvent & jettent quantité de petits graviers, ne sont guéres tourmentés de la pierre. On guérit plus aisément la pierre qui est engendrée par accident, que celle qui est naturelle.

Qui a le ventre libre, n'appréhende point la pierre. Les Reins & la vessie ne sont pas les seuls endroits où la pierre s'engendre, mais encore dans toutes les autres parties du corps ; mais celles-ci ne sont ni si douloureuses, ni si dangéreuses que les autres.

Ceux qui voudront se préserver, & se guérir de la pierre, se retrancheront des choses salées, épicées & poivrées, de la moutarde, d'ail, d'oignons, de fromage, d'œufs durs, de marrons, de coings, de nefles, & de tout ce qui pourroit provoquer avec trop de violence l'urine ; car la quantité des diuretiques, & leur fréquent usage affoibliroient entierement les Reins, & les disposeroient à recevoir davantage toutes les superfluités du corps. Ils mangeront, s'il se peut, du veau, de l'agneau, & de tout ce qui sera de facile coction. Ils assaisonneront les viandes de capres, de laitues, de chicorée, d'houblon, d'asperges, ou de panais, de courges ou de concombres. Ils mangeront pour fruits le melon, les figues, les pêches, les pavies, les pistaches, les raisins secs, les amandes & les noisettes. Ils boiront du vin vieux, dans lequel ils feront tremper de la sauge, ou des feuilles de rhüe.

Quant aux enfans, l'eau toute pure leur conviendra mieux que le vin. Soir & matin les jeunes gens useront d'un tel sirop.

Sirop pour les jeunes gens qui sont attaqués de la pierre.

Prenez de la graine d'alkekenge, de celle de mauve, des quatre semences froides, de chacun deux dragmes ; des capillaires, du houblon, de chacun une demi poignée ; de la scolopondre, de l'endive, de la chicorée sauvage, de la calamenthe, de chacun une poignée ; de la reglisse deux dragmes, de la racine de persil & d'asperges de chacun une once. Faites bouillir le tout ensemble dans trois pintes d'eau jusqu'à la moitié ; coulez ensuite, & dans la décoction ajoûtez une livre de sucre que l'on fera cuire en sirop, duquel on donnera deux onces à chaque fois délayé dans de chicorée, ou de parietaire, ou de mauve.

Sirop pour les vieillards attaqués de la pierre.

Aux Vieillards qui seront d'un tempérament fort humide, on leur préparera celui-ci :

Prenez de la racine de fenouil, d'âche, d'asperges, de chicorée sauvage & de buglose, de chacun une once ; d'armoise, de camomille, de matricaire, de camedris, de saxifrage, du polium, de chacun une demi-poignée ; de l'anis, d'ameos, du siler montanum, de chacun trois dragmes. Faites bouillir le tout ensemble dans quatre pintes d'eau jusqu'à la moitié, coulez ensuite, & ajoûtez y deux livres de bon miel & le cuisez en sirop. La prise sera de deux onces, mélées avec un verre d'eau de parietaire, ou de bon vin.

Que si les urines étoient chargées de beaucoup de sable, ils prendront une demi-once de casse mondée avec autant de thérébentine, & une demi-dragme de crême de tartre en bolus ; on augmentera la dose à quelques-uns suivant leurs forces.

L'on conseille aux personnes riches d'aller user des eaux de Spa, ou de Pougues, car elles ôtent infailli-

blement la cause du calcul, en vidant les humeurs grosses & visqueuses par les veines. Si non deux ou trois fois la semaine, ils useront d'une telle potion.

Potion pour la pierre dans les Reins.

Dans quatre onces d'eau de parietaire, ou dans autant de la decoction, mettez une once & demi d'huile d'amandes douces avec un peu de jus de citron, & une once de sucre candi.

Autre potion dont il faut prendre deux fois le mois.

Prenez deux onces de jus d'ortie, & autant de parietaire bien depurées sur le feu, mêlez y un peu de jus de citron, avec deux onces de sirop de fleurs de pêche; elle purgera doucement & en même tems elle fera vider le sable.

Autres remedes pour la pierre des Reins.

Faites avaler vingt grains de cendre de scorpions dans un verre de vin blanc; faites frotter de son huile la partie honteuse. On peut encore faire prendre de la poudre des pierres, qui se trouvent dans les éponges, ou de la poudre de lievre brûlé, ou des vers de terre bien lavés & desséchés, ou de la poudre des pierres qui se trouvent dans le fiel d'une vache, ou de la tête de collimaçons, ou de la cendre d'une oye brûlée, ou de la poudre de coques de noisette, ou de nefles.

Autre. Deux dragmes de fiente de pigeon avec demi once de sucre detrempé dans du vin blanc fera fondre, & vider la pierre, il faudra réïterer de fois à autre ce remede.

Autre. Prenez une demi-dragme de coquilles d'œuf en poudre, ou dix à douze gouttes d'huile de vitriol dans un grand verre d'eau.

Autre. Il y a en plusieurs qui se sont fort bien trouvés de ce secret. Prenez une livre d'eau de vie, deux dragmes de cantarides, trois dragmes de semences de ressorts, une dragme & demi d'écorce & de racine de laurier, autant de graine de cami, & de souchet. Pilez le tout ensemble, & le laissez infuser 24. heures. La prise sera de deux dragmes dans un verre d'eau de parietaire, ou de laitue, ou de chicorée, ou de fenouil.

Autre. Il faut prendre tous les jours trois dragmes de casse mondée en bolus avant le diner & quelquefois une prise de thériaque, ou d'orvietan. *De la Haye.* *Voyez* GRAVELLE, PIERRE, GONORRHÉE. CALCUL.

DE L'ULCERE DES REINS. L'ulcere des Reins se fait lors que l'absćès a été mal pansé, ou d'une sanie bien âcre qui en a découlé, ou d'une humeur des poûmons, ou du foye fort échauffé.

L'ulcere des Reins peut être aussi causé de quelque blessure, ou d'une contusion, ou par des alimens extrémement chauds, & piquans, ou par des veilles extraordinaires, ou pour trop dormir, & se coucher sur le dos.

Signes de l'ulcere aux Reins.

L'on connoit qu'il y a ulcere aux reins à une douleur dans les côtés avec pesanteur, & vers la vessie, aux urines épaisses, remplies de petites corencules en maniere de cheveux qui coulent sans empéchement.

L'ulcere des Reins se doit promptement guerir, sinon il se rend incurable aux gens d'âge.

Remedes pour l'ulcere aux Reins.

Il convient observer trois choses pour remedier à l'ulcere des Reins: La prémiere d'appaiser la douleur par des remedes fort doux; la seconde de le nettoyer; la troisiéme de le cicatriser.

On appaisera la douleur en purgeant avec la casse, ou le catholicon double, avec le sirop de chicorée composé, avec le sirop de roses, ou en provoquant le vomissement.

L'on nettoiera l'ulcere en usant d'une tisanne faite avec des racines de chicorée sauvage, des racines de mauves, de guimauves, & de semences de lin, ou de coings, ajoûtant sur chaque pinte un quarteron de miel blanc; ou sur quatre onces de décoction de guimauves, l'on y mêlera une once d'amandes douces, dix grains de safran, & huit grains de semence de jusquiame en poudre.

L'on réïterera cette potion deux fois la semaine le matin à jeun, sinon on usera aux repas de cette boisson. Mêlez dans une pinte de vin quatre onces de miel avec un demi setier d'eau de plantain, dont on boira suivant la soif.

L'ulcere se cicatrisera, si pendant six semaines ou deux mois l'on donne le matin à jeun trois onces d'eau des feuilles vertes de tabac tirée par l'alembic; ou si l'on fait prendre deux fois la semaine dans une once d'huile d'amandes douces, trois goutes d'huile de mirthe, vingt grains d'aloës avec trois grains de safran en poudre. L'on deffendra le salé, l'épicerie & toutes viandes indigestes. L'usage du lait d'anesse sera très-bon.

Pour purger les Reins.

Il faut mettre en poudre la semence qu'on trouve dans les petites boules & têtes des petits glouterons, nommés des Latins *xantium*, & on la boit avec de bon vin blanc; elle purgera les Reins de la gravelle, mais plus vite, si on la prend avec de l'eau de vie.

Pour la feiblesse des Reins.

Il faut piler ensemble laurier, sauge, marjolaine, thim, hieble, menthe, romarin, lavande, basilic, & autres herbes aromatiques, en exprimer le jus, & le mettre dans une bouteille, qu'on enfermera dans de la pâte d'orge. On mettra le tout dans le four, en même tems que le pain. Quand on aura tiré la bouteille du four, on ôtera la pâte cuite qui l'environne, & l'on en remettra de nouvelle tour au tour, pour la faire cuire comme la prémiere fois. Après ces deux cuissons, vous aurez une eau excellente pour fortifier les Reins, & les nerfs. On en frotte la partie affligée, auprès du feu.

REINS, obstructions des Reins. *Voyez* OBSTRUCTION.

REINS. *Voyez* ANIMAUX.

REINTÉ. Terme de chasse. C'est quand un chien a les reins élevés en arc, & larges, c'est signe de force. Les chiens *reintés* sont préferables à ceux dont les Reins sont étroits.

RÉJOUIR le cœur. *Voyez* ELIXIR de citron.

REL

RELAIS, *tenir les Relais*. Terme de chasse. C'est quand on met des chiens en certains endroits, & dans la refuite de la bête que vous courez, pour les donner quand elle passera.

RELAISSÉ. Terme de chasse. C'est un lievre qui est chassé ave les chiens courans, & qui se met sur le ventre.

RELANCER *une bête*, c'est-à-dire, qu'elle a été déja lancée. Terme de chasse. Ce qui se fait lors qu'on la chasse, & particulierement quand elle est sur ses fins.

RELEVÉ *d'une bête*. Terme de chasse. C'est quand elle se leve & sort du lieu où elle a demeuré le jour, pour aller se repaître.

RELIEF. Terme de Brodeur. Enrichissement d'or, ou d'argent sur une étoffe de soye, ou de laine.

Pour peindre & imiter le Relief des Brodeurs.

Prenez sandarac, cire neuve, mastic; poix de Bourgogne, thérébentine, assafœtida, de chacune quatre onces. Pilez le tout dans un mortier avec une livre d'huile de lin, que vous y verserez à plusieurs fois. Ensuite faites bouillir ce mélange à petit feu, pendant deux heures. Étant bouilli vous le conserverez dans un pot, & quand vous voudrez vous en servir, vous en prendrez telle quantité qu'il vous plaira, dont vous formerez une pâte, en y ajoûtant une quantité suffisante de céruse, & de terre d'ombre subtilement pulverisée, & passée par le tamis.

Usage. Il faut d'abord tracer le dessein des figures; qu'on veut mettre en relief, & ensuite on applique dessus la pâte molle, & tendre. Quand elle commence à sécher, on l'argente; on la dore, ou on la peint de telles couleurs que l'on veut. On peut aussi varier le fonds, & après l'avoir enduit d'un vernis composé de colle de poisson & de poix-résine, on y applique des paillettes d'or, ou d'argent, pour le relever.

RELIGIEUX. C'est le nom qu'on donne aux personnes qui se sont particulierement consacrées à Dieu en se retirant dans un Monastere, où ils vivent en commun, sous la conduite d'un Supérieur. Après avoir été éprouvés dans le Monastere pendant quelque tems, ils y font des vœux qu'ils s'engagent solemnellement d'observer.

Devoirs des Superieurs; des Religieux & des Religieuses.

I. S'ils ont fait des établissemens dans les Dioceses, sans la permission de l'Evêque Diocesain; ce qui est contre l'esprit de l'Eglise qui se fait connoître par la soumission que l'on rend à l'Evêque du lieu.

II. S'ils ont bâti de nouvelles maisons pour fuir l'obéissance qu'ils sont obligés de rendre par leurs vœux; & pour avoir lieu d'être Supérieurs; afin d'y commander, ce qui est la ruïne de la vie Religieuse; parce-qu'elle ne se doit conduire que par l'esprit de charité & d'humilité, dont toutes les personnes qui veulent dominer; sont toûjours très-éloignées; parce qu'il arrive presque toûjours que le fonds manque pour achever l'entreprise, & que la maison manque de tout; parce qu'enfin on ne trouve pas des sujets pour remplir dignement les offices d'une si grande multitude de maisons.

III. Si pour avoir la gloire de se dire fondateurs de l'Ordre, ils ont inventé de nouvelles Religions, & fait de nouvelles Regles; car outre que cette vanité est d'autant plus criminelle, qu'elle est tirée d'un état tout d'humilité; cette innombrable diversité de Religions est onéreuse à l'Eglise, & contre son intention; qui ordonne que ceux qui voudront se retirer du siecle, embrassent un des Ordres déja établis, & qu'elle a approuvés.

IV. Si pour se faire élire Superieur, ou pour entrer en quelqu'autre charge, on a mandié par argent, par faveur, ou par brigue, les suffrages des vocaux; & si dans cette vûë on a fait des bassesses & des lâchetés, comme de ne pas reprendre les deffauts des Religieux, mais de les tolérer pour s'attirer les esprits & ne les pas fâcher; & si ceux qui ont droit de suffrage, s'y sont portés par quelque motif humain & par quelque intérêt temporel; sans avoir égard au bien de toute la Congregation & de la Communauté, & sans considerer si celui qu'ils choisissent, a les qualités d'un bon Superieur, & digne d'en remplir la charge, pour travailler en même tems à son salut, & à celui de ses freres; s'il est discret, s'il est humble, s'il est doux, s'il a de la vigueur, s'il cherche le profit de ses freres & non le commandement, comme dit le grand saint Gregoire.

V. S'ils ont passé de leur Monastère à un autre pour y avoir quelque dignité, ou quelque office, ou pour quelqu'autre raison non canonique; l'Eglise ne permet ce passage que pour vivre dans une observance plus étroite, si la maison est d'un autre Ordre; ou plus dans la discipline & dans l'esprit de la regle, si c'est une maison du même Ordre.

VI. Si le Superieur d'un Monastere sollicite la Supériorité d'un autre conjointement avec la sienne, cette multiplicité n'est pas moins contraire aux saints Canons, que la pluralité des Bénéfices, étant aussi impossible qu'une même personne soit Supérieur de deux maisons, qu'un même soit Réligieux en plusieurs Monasteres.

VII. Si le Supérieur se regarde comme le Ministre de JESUS-CHRIST & le dispensateur de ses Misteres, il doit s'appliquer à ne rien commander qui soit contraire à la volonté de Dieu & à ses Commandemens, de peur d'être condamné comme un mauvais dispensateur.

VIII. Si le Supérieur met dans les Offices des Religieux d'une vie exemplaire, & d'une vertu éprouvée, & qui ayent les qualités propres à chaque Office.

S'il commet à la porte un Religieux affable pour répondre à ceux de dehors, & agissant pour avertir le Supérieur quand quelques étrangers desirent parler à un Religieux, soigneux d'ouvrir & de fermer la porte dans le tems prescrit par la regle, & de prendre les clefs des mains du Supérieur, ou de celui qu'il ordonne, & de les lui remettre. S'il a mis un Célérier sobre, doux, humble, actif & point prodigue, soigneux pour serrer, & fidelle dans la distribution du nécessaire à chaque Religieux, & qui ne donne sujet de plainte à personne; s'il a remis la boulangerie à un Religieux vigilant pour ne point laisser dissiper la farine, le grain & le pain. Pareillement à la cuisine, mais sur-tout à l'Infirmerie, il doit commettre un Religieux qui ait assés de charité pour supporter les mauvaises humeurs des malades, & compatir à leurs infirmités, & assés de soin & de capacité pour leur rendre les assistances spirituelles & corporelles.

IX. Si le Supérieur a soin que tous les lieux du Monastere soient réguliers; qu'il y ait un cloître, un dortoir, un refectoir, un chapitre, & s'il pourvoit à ce que ni le vivre, ni le vêtement ne manque point, afin que les Religieux n'étant point embarrassés du nécessaire, s'appliquent avec plus de facilité au service de Dieu.

X. Si les Supérieurs ont corrigé & puni, selon qu'il est porté dans la regle & dans les constitutions, les Religieux scandaleux & désobéissans.

XI. S'il n'ont reçû que des Religieux qui eussent l'âge requis pour faire profession, afin de faire connoître la sublimité & les obligations de la vie Religieuse; ce que l'Eglise a crû d'une telle importance que quelques Conciles l'ont déterminé à soixante ans, d'autres à quarante, d'autres à vingt-cinq, & enfin le dernier général l'a réduit à seize ans accomplis. C'est qu'il suppose qu'il se peut rencontrer dans cet âge là des personnes assés avancées dans la vertu pour pouvoir s'engager dans la Religion; mais ce qui n'empêche pas que l'on ne differe plus long-tems celles qui seroient encore trop peu instruites, trop ignorantes, trop légéres, qui n'auroient pas le jugement assés formé, ni une pieté assés solide; comme en effet il est rare qu'on possede toutes ces qualités si nécessaires à la profession réligieuse dans un âge si peu avancé.

XII. S'ils ne les ont pas engagés par caresses, ou en leur déguisant leurs obligations à entrer en Reli-

gion, & y prendre l'habit; car en ce cas, la profession étant nulle, on doit reclamer dans le tems prescrit par les Canons, & notamment par le saint Concile de Trente qui le limite au terme de cinq ans,& tous ceux qui les ont admis, ou qui ont fait violence, seront punis devant Dieu de leur cruauté.

XIII. S'ils ont éprouvé suffisamment les Postulans avant que de les admettre, & s'ils les ont laissé quelque tems convenable avec l'habit seculier, pour examiner leur esprit, leur conversation & le motif de leur retraite.

XIV. Si avant que de faire entrer les Postulans au Noviciat, & si avant que de recevoir les Novices à la Profession, ils leur ont montré la Regle dans toute son étendue, avec les constitutions, & même s'ils leur on fait pratiquer ce qui se trouve de plus penible, & de plus humiliant pour éprouver entierement leur esprit & leur vocation; & c'est de la sorte qu'en ont usé les prémiers Peres des Monasteres pour s'assurer si c'étoit l'esprit de Dieu qui poussoit les Postulans aux Cloîtres, & c'est aussi ce qui les a remplis d'autant de Saints qu'il y avoit de Réligieux.

XV. Si le Monastere étant fondé, ils ont exigé quelque argent des Postulans ou Novices pour leur faire faire profession, ou si n'ayant pas de fonds pour la subsistance des Religieux, ils ont stipulé pat contrat, outre la pension pour la nourriture, une certaine somme, ce qui est une véritable simonie. Les Conciles, les Peres en parlent de la même maniere que d'un Ordre sacré, ou d'un bénéfice conferé pour de l'argent: Simonie que l'Eglise a tant en horreur qu'elle ordonne que le Supérieur ou la Supérieure seront déposés, chassés du Monastere, & relegués dans un autre Monastere, pour y faire peniteuce, & que ceux qui ont été reçûs de cette sorte ne pourront jamais esperer de parvenir aux Ordres; & que l'on envoyera les filles dans un autre Monastere d'une plus étroite observance, pour y faire penitence le reste de leurs jours. Les Supérieurs peuvent neanmoins recevoir, comme par aumôna, ce que les parens donnent volontairement, & librement à leuts enfans par espece de dot.

XVI. Si les Supérieurs avant la profession outre les vêtemens & les alimens, durant le tems du noviciat, ont fait donner au Monastere, sous quelque prétexte ou quelques couleurs que ce soit, par les parens du Novices quelques parties de ses biens. Ce qui est très-mal. Non pas que cela soit toûjours une simonie, mais à cause des grands inconveniens qui peuvent arriver; car le Monastere pourroit faire alors son possible pour lui faire faire profession, & lui faire plûtôt croire qu'il aura vocation, quand même il n'en auroit aucune; & le Novice sortant auroit toutes les peines imaginables de retirer son bien des mains du Monastere.

XVII. S'ils ont reçû dans le Monastere plus de personnes qu'il n'en peut entretenir.

XVIII. S'ils ont souffert que les femmes soient entrées dans les maisons Religieuses, & les Laïques, les Diacres, ou les Prêtres dans les Monasteres des des filles, hors les personnes privilegiées qui en doivent user moderément, de crainte de rompre la solitude & la récollection du Monastere, & hors les cas de nécessité qui sont à l'égard des Prêtres l'administration des Sacremens, & la visite; & à l'égard des Laïques la réparation des Monasteres ou autres ouvrages.

XIX. S'ils ont refusé la soumission aux censures des Evêques & n'ont pas voulu faire observer les fêtes de commandement dans le Diocese.

Des obligations propres aux Religieux.

I. Si dans le tems porté par la regle ou par les Constitutions, on a tenu des Chapitres pour la reformation de l'Ordre & le maintien de l'observance reguliere, & si dans la seule vûe de Dieu on y a fait choix des personnes dignes & capables pour le gouvernement, tant général que particulier de toutes les maisons l'Ordre.

II. S'ils ont refusé l'entrée & fermé la porte à leur Visiteur légitime, & ont tout employé pour empêcher la reforme, afin de vivre dans une plus grande liberté, & avec plus de licence.

III. Si les Réligieux ont quité ou changé l'habit de leur Ordre, & si fort déguisé qu'à peine le distingue-t-on des Prêtres seculiers.

IV. S'ils vont à la Cour sans y être envoyés par les Supérieurs, & y être appellés pour des affaires concernant l'état de l'Eglise ou l'avancement de leur Ordre; ce qui rend méprisable la profession Réligieuse, & la sappe dans son fondement.

V. S'ils vont de Monastere en Monastere n'y étant pas envoyés par les Supérieurs, ce qui est contraire aux vœux d'obéissance, & à celui de stabilité Religieuse.

VI. S'ils ont gardé la clôture, & ont été sedentaires, sans passer le tems en visites & en promenades, & n'ont point trop témoigné d'empressement pour rendre des visites à leurs parens, à leur famille ou à leurs amis, & s'ils ont eu soin de se rendre au Monastere à l'heure de l'Office; & à celle du repas pour manger avec la Communauté & de venir coucher au dortoir.

VII. S'ils ont fait choix de la vie Religieuse plus pour fuir la peine, le travail & les embarras qu'ils auroient eu dans le monde, que les occasions du peché qui s'y trouvent continuellement, & pour y vivre avec moins d'inquietude & moins de souci, & non pour crucifier leur chair, & mortifier leurs passions; ce qui ne peut venir de l'esprit de Dieu. Car cette maniere de vie est plus d'un philosophe que d'un Chrêtien.

VIII. S'ils se sont engagés dans la Religion en vûe d'un bénéfice ou office, non dans l'esprit d'humilité & de penitence, ce qui les rend indignes & incapables de jamais les posseder selon les saints Canons.

IX. Si après la consommation du mariage, un homme sans la participation de sa femme, & une femme sans le consentement de son mari, ont pris l'habit & fait profession de la vie Réligieuse. Tout ce qu'ils ont ainsi fait est de nulle valeur, c'est pourquoi les Conciles pour prévenir les inconveniens, veulent que ni l'un ni l'autre ne l'entreprennent sans le conseil de l'Evêque.

X. S'ils ont été humbles, & ne sont point enorgueillis d'un état si relevé au dessus du siecle, qu'est l'état Religieux; car il est fort à craindre que le demon n'ayant pû les perdre par les attraits du monde, ne le fasse par la beauté & l'éclat de tant de vertus qui s'y trouvent, & qui en font une vie plus qu'humaine & plus qu'angelique, puisque c'est quelque chose de plus, de vivre en Ange dans un corps de chair, que de vivre en Ange sans aucun corps.

XI. S'ils ont été exacts dans l'observance de leurs vœux, & s'ils ont continuellement demandé à Dieu la grace d'y perseverer & de lui être fidelles.

XII. S'ils ont été reçûs conformément à la regle du Saint qu'ils ont pris & choisi comme pere, & comme Fondateur: la regle leur devant tenir lieu, s'il m'est permis de parler ainsi d'un second Evangile sans avoir égard au relâchement qui se trouve introduit dans la maison par la négligence & la lâcheté de ceux qui y vivent.

XIII. Si après avoir fait profession d'une entiere désappropriation d'une vie pauvre, à l'exemple de

Jesus-Christ & des Apôtres, ils se sont reservés quelque chose en leur particulier, pour en disposer à leur volonté, ils doivent se souvenir du severe châtiment de ce malheureux qui ne mit aux pieds des Apôtres qu'une partie de son bien & se reserva l'autre.

XIV. Si dans leurs Cellules, ils ont des meubles superflus, & que la regle ne permet pas, ou quoique ce soit sans la permission du Supérieur.

XV. Si l'habit de religion a été propre & honnête; mais point curieux ni affecté; s'il n'y a point d'habit de differens ordres, & d'une étoffe précieuse; les Religieux ne pouvant & ne devant pas ignorer que l'habit, generalement parlant, est la marque du peché commun à tous les hommes, & que leur habit particulier est un habit de penitence, d'humilité & de pauvreté.

XVI. S'ils ont reçû des presens de leurs parens ou amis à l'insçû du Supérieur, cela étant contre l'esprit de la réligion. Saint Benoît le deffend très-expressément à ses Religieux, & veut que quand le Supérieur leur a permis de recevoir ce qu'on leur présente: le même Supérieur puisse à sa volonté en disposer en faveur d'un autre Frere, pour éprouver leur parfait détachement.

XVII. Si outre les jeûnes de l'Eglise, ils ont gardé ceux de leur Ordre & de leur Monastere.

XVIII. S'ils ont observé les abstinences commandées par les regles, sans y contrevenir, à moins que d'être réduits à l'infirmerie, & s'ils l'ont reprise aussitôt que leur force & l'état de leur santé l'ont pû permettre.

S'ils ont soigneusement gardé le silence si fort commandé par la regle; les Fondateurs de l'Ordre l'ayant ordonné comme un moyen nécessaire pour conserver l'humilité, pour nourrir toutes les vertus, & pour être le gardien de l'ame; car s'épanchant par la langue comme hors d'elle-même, où elle doit être enfermée comme dans une arche; que peut-elle trouver sinon des eaux ou de la bourbe? C'est dans le silence qu'ils peuvent entendre ce que Dieu dit à l'oreille de leur cœur, ou même par le silence qu'ils doivent parler aux hommes, le silence les préserve de la médisance, des paroles de vanité, & des discours superflus, & en un mot toutes leurs forces consistent dans le silence, selon le langage de l'Ecriture.

XIX. S'ils ont chanté au chœur l'office de l'Eglise avec pose & attention, & une pieté vraiment religieuse qui inspire la dévotion aux Laïques qui s'y rencontrent.

XX. S'ils se sont occupés à quelque travail des mains utile & profitable, soit pour la subsistance du Monastere, soit pour faire des aumônes; car nous ne lisons point que les anciens Religieux ayent fait des ouvrages de pure curiosité ou de vanité, & les regles nous apprenent le contraire. Il seroit sans doute mieux de ne rien faire que de travailler de la sorte, comme il est plus avantageux de garder le silence, que de proferer des paroles inutiles & oiseuses. Que l'on ne fasse point d'ouvrages curieux, que chacun essaye de travailler, afin que les autres soient nourris, dit sainte Therese; & on peut aussi très-raisonnablement appeller ce travail, un travaill oiseux, pour ne rien dire de pire, dont on rendra compte au jugement de Dieu; car quoiqu'il soit commandé d'employer le tems, il est néanmoins deffendu de le mal employer.

XXI. S'ils ont pratiqué des penitences extérieures que la regle ne commande pas, & sans la permission du Supérieur, ce qui vient d'ordinaire de vanité & toûjours d'un zele indiscret, qui tue le corps & le jette dans des infirmités incurables, & qui le mettent hors d'état d'accomplir la regle, & de faire les penitences ordinaires du monastere.

XXII. S'ils ont ajoûté d'autres vœux à ceux de la Religion, sans la permission de leur Supérieur.

XXIII. S'ils ont porté honneur & respect à leurs Superieurs, & les ont regardés comme l'image de Dieu en terre.

XXIV. S'ils ont aveuglément obéi à leur Supérieur dans tout ce qui regarde la regle, & qui peut les conduire à son parfait accomplissement & à l'union leur esprit avec Dieu; car c'est à cela seulement que s'étend son autorité & sa supériorité; & pour tout ce qui est étranger, l'obéissance Religieuse n'a point de lieu.

XXV. S'ils ont caché leurs deffauts & leurs manquemens au Supérieur qui leur auroit donné des remedes pour s'en corriger; c'est imiter un malade qui feroit un secret de son mal au Médecin.

XXVI. Si étant repris de quelques fautes par le Supérieur, ou avertis de leur manquement par quelqu'un des Freres, ils ont reçû la reprimande & l'avertissement dans un esprit de charité, d'humilité & de penitence.

XXVII. Si les Religieux ont reçû des visites sans la permission du Supérieur.

XXVIII. S'ils ont crû avoir satisfait à la vocation divine, & à leurs obligations en pratiquant exactement toutes les observances regulieres, quant à l'exterieur seulement, sans aucune lumiere d'esprit & sans aucun mouvement du cœur; c'est agir en Pharisien que de se conduire de la sorte. Ce n'est pas l'exterieur qui fait le Chrétien & le distingue du Juif, c'est l'interieur, c'est le cœur. Le cœur doit être le principe & la fin de toutes les observances véritablement religieuses: & pour cela S. Augustin dit si souvent & si élegamment, que comme dans le Judaïsme il y avoit des Chrétiens, aussi dans le Christianisme, il peut y avoir des Juifs, car entre les Juifs, celui-là étoit Chrétien qui cherchoit Dieu de tout son cœur, comme David, & entre les Chrétiens, celui-là est Juif qui n'observe l'Evangile ou sa regle qu'extérieurement, & à l'écorce. Ceux-là appartenoient à Jesus-Christ avant Jesus-Christ même; & ceux-ci appartiennent à la Loi Judaïque même après Jesus-Christ; & c'est pour cette raison que dans la Congrégation de saint Maur, & dans plusieurs autres Religions outre la Regle & les Constitutions on a ordonné des instructions familieres sur les misteres, les fondemens & les maximes de la religion Chrétienne aux Novices & aux jeunes Religieux, afin d'en faire de parfaits Chrétiens & de parfaits Religieux, car il est sans doute honteux de voir des Religieux si savans dans des pratiques de Religion, & si peu dans les verités chrétiennes, & dans l'esprit qui doit animer toutes leurs pratiques.

XXIX. S'ils n'ont pas eu dans leurs sécheresses une parfaite soumission à la divine Providence sur la conduite qu'il lui plait de tenir sur eux; mais s'ils ont voulu marcher par une autre voie, & en ont fait le sujet de leur désir & la matiere de leur priere.

XXX. S'ils ont souvent lû la regle, soit dans la Communauté, soit en leur particulier pour s'en rafraîchir la mémoire & la graver plus profondément dans leur cœur.

XXXI. S'ils ont fait des lectures spirituelles comme de l'Ecriture sainte, des Homelies des Peres, des vies des Saints, & dans le même esprit, dans lequel elles ont été faites, il y a une grace attachée à ces paroles qui va au cœur de celui qui les lit de cette maniere.

XXXII. Si les Freres ont de l'amour & de la tendresse les uns pour les autres, ce qui doit s'étendre même à l'égard de ceux pour qui ils peuvent avoir quelques antipathies.

XXXIII. S'ils s'appliquent au droit civil & à la

Medecine, pour en faire profession au Monastere, & s'ils se mêlent des affaires seculieres, comme de poursuivre des procès, de fréquenter les rues, d'entrer dans des intrigues du monde, de se rendre nécessaires dans les maisons des grands, par la part qu'ils prennent dans leurs affaires, & dans l'œconomie de leur menage, d'une autre maniere qu'il ne convient aux domestiques de la maison de Dieu, ***Domestici Dei.*** S'ils deviennent domestiques des personnes séculieres, & abondonnent leur Monastere pour faire ailleurs leur demeure.

X X X I V. S'ils ont fui toutes sortes de trafics n'étant pas le propre d'un Religieux mort au monde, pauvre & crucifié, de thésauriser, se devant contenter du bien que possede le Monastere ou travailler de ses mains pour vivre & s'entretenir, lui étant défendu de s'en mêler aucunement par les Conciles & par les Papes sous peine d'excommunication & de confiscation de marchandises & du gain qu'il peut avoir fait.

X X X V. S'ils sortent du Monastere sans obédience, seuls & sans compagnon, & s'ils mangent dehors sans permission, & s'ils vont aux festins.

X X X X I. Si étant de retour au Monastere, ils ont pris garde de ne point entretenir leurs freres de ce qu'ils ont fait, de ce qu'ils ont vû, de ce qu'ils ont entendu dans le monde; parce qu'étant morts au monde, & ne devant avoir plus de vie que pour Dieu, ils ne doivent plus s'entretenir qu'avec Dieu, ou pour Dieu, ou de Dieu.

X X X V I I. Si les Religieux par la pureté de leur vie se sont rendus dignes d'être élevés à la Clericature & aux Ordres Sacrés.

X X X V I I I. S'ils ont administré les Sacremens de Baptême, de Mariage, de Penitence, d'Extrême-Onction, & s'ils ont prêché même dans l'Eglise de leur Ordre sans l'expresse licence de l'Evêque.

X X X I X. S'ils ont pris des benefices à charge d'ames sans l'agrément de l'Evêque, & si étant établis Curés, ils lui ont obéi, & ont suivi ses ordres, lui ont rendu compte de l'état de la parroisse, & se sont trouvés aux Assemblées sinodales.

X L. Si ayant des Cures unies à leur Communauté, ils ont nommé quelqu'un qui fût titulaire & non amovible, approuvé & examiné par l'Evêque.

X L I. S'ils ont porté quelqu'un à vouer, jurer, ou promettre d'élire sa sepulture dans leur Eglise; ou s'ils ont fait quelques conventions avec lui pour recevoir son corps après son decès, ce qui est une simonie toute ouverte.

X L I I. Si par adresse & par cupidité, ils ont fait donner à leur Monastere des sommes considerables qui ont fait préjudice aux enfans des donateurs, ou s'ils en tirent des femmes à l'insçu de leurs maris.

X L I I I. S'ils ont trop plaidé pour retirer les biens alienés du Monastere.

Des obligations propres aux Religieuses.

I. Si la Postulante qui doit prendre l'habit de Religion a paru devant l'Evêque parée comme l'épouse d'un homme, & non comme celle d'un Dieu; pauvre & crucifié, c'est-à-dire, si au lieu d'être vêtue decemment & simplement, elle étoit habillée de soie & d'étoffes précieuses, couverte de pierreries, chargée de rubans, frisée & bouclée, en un mot de la maniere la plus galante & la plus jolie. S. Paul deffend même aux filles, qui veulent demeurer dans le monde de se revêtir des pompes du monde & des vanités du siecle. Mais s'en faire gloire, avant que d'y renoncer, c'est imiter celui qui étant obligé d'observer une diette se remplit de nourriture un peu auparavant. C'est faire comme celui qui dans le dessein de fuir un air contagieux, prendroit un habit sortant de dessus un corps tout couvert de charbons. C'est justement suivre l'abus presque général de tous les gens du monde, qui un peu auparavant le carême se soulent de toutes sortes de viandes, à cause, qu'étant à la veille d'entrer dans un tems d'abstinence, on doit s'en priver durant quelques jours: comme si la gourmandise étoit une disposition au jeûne, la repletion à la diette, & la vanité un préparatif à la modestie, à la simplicité & à la pauvreté religieuse.

I I. Si elles ont pris un Supérieur, Directeur ou Confesseur, quand même il seroit regulier, sans l'approbation du Pape, de l'Evêque, & de ceux qui sont préposés par eux.

I I I. Si les Supérieures ont fait donner de tems en tems, comme il est enjoint par les canons & par les régles particulieres des Monasteres, des Confesseurs extraordinaires aux Religieuses pour leur donner occasion d'une plus grande liberté, & d'une plus grande ouverture de cœur.

I V. Si les Religieuses n'ont point trop de familiarité avec leur Confesseur, car hors la confession, & ce qui regarde l'état de leur conscience, elles ne doivent avoir aucun commerce, ni aucune conversation avec lui.

V. Si lorsque les Religieuses sont obligées d'aller au parloir elles sont assistées d'une sœur; quand même elles auroient à s'entretenir avec des Ecclésiastiques ou des Réligieux leurs parens; afin que dans l'entretien elles ne se laissent point emporter à des discours superflus, à une abondance de paroles & à un esprit de recréation; car leur but doit être leur propre édification, & la consolation spirituelle de ceux à qui elles doivent parler. Que si elles ont à s'entretenir avec des personnes qui ne se plaisent pas à traiter des choses de Dieu, qu'elles se depêchent promptement, que l'entretien soit court, & même qu'elles le voyent rarement, ainsi que l'ordonne sainte Therese, cette grande Reformatrice de nos jours.

V I. Si les Sœurs ont été au Parloir ou discouru avec leurs compagnes dans les heures de silence.

V I I. Si l'Abbesse ou les Religieuses sortent du Monastere sans congé de l'Evêque ou de son Vicaire-Général, & sans compagnie, & si elles observent durant le voyage toute la regularité qui leur est possible, & si elles gardent toûjours l'humilité, la modestie, la sobrieté; & les autres vertus religieuses qui les distinguent des gens du monde, pour ne point donner scandale; mais répandre la bonne odeur de Jesus-Christ.

V I I I. Si pour avoir prétexte de ne pas demeurer dans le Monastere, elles ont pris des maisons particulieres pour leur residence, qu'elles nomment Hospices, où elles reçoivent toutes sortes de gens, d'où il arrive de grands maux & de grands scandales, & où l'observance reguliere ne peut être gardée faute d'un nombre suffisant de Religieuses.

R E M

R E M B U C H E M E N T. Terme de chasse. C'est lorsqu'une bête est entrée dans le fort, que vous brisez sur les voies haut & bas de plusieurs brisées.

R E M B U C H E R. Terme de chasse. On dit *ce lièvre sera rembuché, ce qui le rendra difficile à relancer.*

R E M E D E. Terme de Médecine. Ce mot se dit de tout médicament, qui étant appliqué extérieurement ou pris intérieurement, cause dans nos humeurs & dans notre corps, un changement salutaire. Le simple est l'ouvrage de la seule Nature, l'art n'y a aucune part; le composé est un mélange de plusieurs ingrédiens, qui se fait selon les regles de l'art.

Ces

Ces deux sortes de remédes se divisent en altérans, en purgatifs, & en fortifians.

Les altérans sont ceux qui causent divers changemens en notre corps, selon leur vertus différentes. Les uns l'échauffent, ou par eux mêmes sont composés de parties salines & sulphureuses, qui mettent les humeurs en agitation, ce qui cause la chaleur : tels sont la canelle, le clou de gérofle, le poivre, le gingembre, la muscade, le caffé, l'absynthe, les quatre grandes semences chaudes, qui sont les graines d'anis, de fenouil, de cumin, & de carvi : les quatre petites semences chaudes, qui sont celles d'ache, de persil, d'ammi, & de daucus. Les trois onguens chauds, qui sont l'onguent d'Agrippa, l'onguent d'althea, & l'onguent nerval.

Ceux qui échauffent par accident, forment des obstructions dans les vaisseaux, qui arrêtent les humeurs, & les font fermenter. Tels sont la plûpart des fruits cruds, les acides & les narcotiques. Les autres rafraîchissent le corps.

Ceux qui le raffraîchissent par eux-mêmes, comme le pourpier, la laitue, la bourrache, la buglose, les quatre grandes semences froides, qui sont celles de courge, de citrouilles, de melon, & de concombre : les quatre petites semences froides, qui sont celles de laitue, de pourpier, d'endive & de chicorée, les gommes adragant & arabique. Les quatre onguens froids, qui sont l'album rhasis, le populeum, le cérat de Galien, & l'onguent rosat, sont composés de parties aqueuses, ou visqueuses qui tempérent l'acrimonie, & modérent le mouvement des humeurs. Ceux qui le rafraîchissent par accident comme l'esprit de vin, l'eau de vie. L'esprit de souphre & de vitriol, étant composés de parties subtiles & agissantes, peuvent servir de véhicule à beaucoup d'humeur aqueuse dans laquelle on les mêle en petite quantité, pour la porter, & la faire pénétrer plus facilement dans toutes les parties du corps qui ont besoin d'être humectées. Ils peuvent rafraîchir aussi en poussant par la sueur, ou par les urines, les humeurs qui étant arrêtées dans les vaisseaux, par des obstructions qui s'y forment, causent une chaleur étrangere. Les esprits acides rafraîchissent par accident, parcequ'ils fixent, & précipitent les sels, & les souphres volatils, qui causent dans les liqueurs une agitation trop violente.

Les altérans qui sont composés de beaucoup de limphe, ou de phlegme, sont nommés humectans; parce qu'ils sont propres à entretenir, & à augmenter la partie aqueuse des humeurs, tels sont la laitue, la mauve, la guimauve, le pourpier, le concombre, &c.

Ceux qui sont composés de parties terrestres & poreuses, ou de parties adurantes & caustiques, ou enfin de parties âpres & détersives, sont appellés dessèchans, ou dessicatifs. Les premiers entraînent par les pores les humidités superflues ; tels sont le gayac, la salsepareille & la squine. Les seconds amortissent, & absorbent les humeurs âcres, tels sont la litarge, la pierre calaminaire, la terre sigillée, le corail, les yeux d'écrevices, & les autres alkalis. Les troisiémes brûlent les extrémités des petits vaisseaux, & y forment un trombus qui empêche que la playe ne soit abreuvée de l'humeur qui l'envenimoit auparavant ; tels sont l'alun, le vitriol, la pierre infernale, le sublimé rouge, & les esprits acides corrosifs. Enfin les derniers détergent, & mondifient les playes, en les nettoyant de cette humeur corrompue, & purulente, qui y excitoit la fermentation, & empêchoit les chairs de se réunir, & de cicatriser ; tels sont les vulneraires, les aristoloches, les eaux phagedenique & d'arquebusade.

On appelle amolissans, ou émolliens, les alterans qui sont composés de parties mucilagineuses, ou gluantes, & de quelques sels qui leur servent de véhicule pour les faire pénétrer : tels sont le seneçon, le lis, l'artiplex, la mauve, la guimauve, la branche ursine, la bette, le violier, la parietaire, la mercuriale, les semences de fenugrec & de lin.

On nomme condensans, ou épaississans, les altérans qui ont la vertu d'épaissir les liqueurs, & de les rendre moins coulantes : ce qui se fait, ou en dessèchant l'humeur superflue, tels sont les diuretiques & les sudorifiques ; ou en figeant l'humeur par le froid qu'ils lui communiquent : tels sont la joubarbe, la jusquiame, l'eau fraiche, le frai de grenouille, le plomb & le blanc d'œuf. La plûpart des acides sont propres aussi à figer l'humeur, comme l'oxicrat, les sucs d'oseille, de groseille, de barberis, & les esprits acides dont on fait usage interieurement.

Les alteratifs composés de parties aigues, subtiles & pénétrantes se nomment raréfians, tels sont l'esprit de vin, les sels volatils, & les autres remédes qui attenuent les humeurs, les divisent, & les rendent plus coulantes.

Les altérans qui rafraîchissent le sang comme l'orge mondé, les émulsions, les bains, les fomentations, ou qui ralentissent le mouvement des esprits, comme l'opium & les autres narcotiques, sont nommés assoupissans. Les prémiers moderent la trop grande fermentation du sang, & les autres l'agitation trop violente des esprits.

Les altératifs qui contiennent un acide verd, terrestre, & cru, tels que sont le sumach, la corme, la sorbe, le coing & la nèfle, sont nommés resserrans ou styptiques ; parcequ'en coagulant les humeurs, ils raprochent & resserrent les visceres. On distingue quatre sortes de resserrans ; ceux qui sont composés de parties terrestres, & de sels alkalis, comme le bol, la terre sigillée, le corail, les yeux d'écrevices & les perles, sont propres à précipiter & absorber l'humeur âcre qui cause le flux de ventre. Ceux qui sont composés de parties tenues, alkalines & sulphureuses, comme la squine, la salsepareille, le bezoard & l'antimoine diaphoretique, entrainent la cause de la maladie par la transpiration. Ceux qui outre leur vertu purgative, contiennent des parties terrestres, ou stiptiques, comme l'Ipecuanha, les mirabolans, les tamarins & la rhubarbe, resserrent par eux-mêmes, parceque leurs parties terrestres, ou stiptiques, restent, & font leur effet après l'évacuation. Il y a de ces purgatifs qui resserrent seulement par accident, parce qu'en procurant une évacuation très-abondante, il ne tombe plus assés d'humidité dans les intestins pour humecter la matiere fécale. Ceux qui contiennent beaucoup de sel, comme les cinq racines apéritives, qui sont celles de gramen, de fraiset, d'arrête-bœuf, d'eryngium, ou chardon roland, & de fougere mâle, celle de guimauve, & les bulbes de filipendule, resserrent en poussant par les urines les sérosités qui se jettoient sur les intestins.

On divise les alterans qui lâchent le ventre en deux especes, les uns excitent dans le corps quelque fermentation, tels sont les pruneaux, les cerises, les merises, les pommes, les violettes, les fleurs de pêcher. Les autres amolissent doucement les matieres, tels sont les bouillons au veau, le lait, les bains, les décoctions de buglose, de bourrache, & autres herbes rafraîchissantes. Ces altérans contiennent des sels doux, qui servent de véhicule à une limphe tenue qui humecte peu à peu.

Les altérans résolvans sont ceux qui chassent par les pores les humeurs qui causoient la maladie. On distingue de trois sortes de résolvans. Les prémiers sont composés de parties volatiles, pénétrantes, comme le

mercure & les esprits volatils & sulphureux. Les seconds sont composés de parties mucilagineuses ou visqueuses, & de quelques sels qui leur servent de véhicule, pour ramolir les humeurs qui ont trop de consistance, & les rendre assés coulante pour suivre la circulation du sang, & des autres liqueurs : tels sont les cataplâmes & emplâtres de mélilot, & de mussilage. Les quatre farines, qui sont celles d'orge, de féves, d'orobes, de lupins, auxquelles on peut joindre celles de froment, de lentilles, de lin, & de fenugrec. Les derniers sont composés de principes froids, aqueux, & terrestres, comme la joubarbe, le solanum, la mandragore, la jusquiame, le plomb, les marcassites. Ces Remédes modérent la trop grande agitation des esprits qui causent la maladie, & empêchent qu'il n'en revienne en si grande quantité.

Les altérans corrodans, ou corrosifs contiennent une grande quantité de sel âcre, piquant & brûlant, qui pénètre & mange les chairs : tels sont la pierre de cautere, la pierre infernale, le beurre d'antimoine, le sublimé corrosif, & le sublimé rouge.

Les altérans incrassans, ou épaississans sont composés de parties grasses, visqueuses, ou glutineuses; tels sont les racines d'althea, & de symphitum, l'orge mondé, la sarcocolle, & les gommes arabique & adragant. Cette sorte d'altérans épaissit les humeurs, en embarrassant les sels & les esprits qui leur causent un trop grand mouvement.

Les altérans composés de parties salines, & rarefiantes, sont nommés détergens : tels sont l'aigremoine, la bugle, la sanigle, la pervenche, l'aloës, la myrre, l'alun, l'eau phagedenique, &c.

Les altérans arrêtans, ou astringens sont ceux qui arrêtent les humeurs, & les empêchent de se jetter sur la partie du corps qui est affligée : le vin ferré, l'oxicrat commun, & l'oxicrat de Saturne ont cette vertu.

Les Remédes purgatifs, qu'on nomme aussi cathartiques, sont divisés en phlegmagogues, cholagogues, melanagogues, hydragogues, panchimagogues, émetiques, diaphoretiques & diuretiques.

Les phlegmagogues sont ceux qui purgent la pituite plus particulierement que les autres, comme l'agaric, la coloquinte, la fleur de pêcher. Ils sont composés de parties volatiles & pénétrantes qui s'élévent aisément au cerveau, pour y rarefier & dissoudre le phlegme qui embarrasse les fibres.

Les cholagogues n'agissent pas si puissamment, ils émeuvent seulement l'humeur la plus ténue, comme la bile & la disposent à se détacher. Tels sont la rhûbarbe & la casse.

Les melanagogues sont de purgatifs qui agissent puissamment, & qui sont capables de purger la mélancolie, qui est l'humeur la plus difficile à détacher : tels sont le sené, le turbith, la scammonée, & l'ellébore. Ces Remédes sont composés d'une grande quantité de sels fixes.

Les hydragogues sont ceux qui purgent les sérosités : tels sont le Jalap, l'Iris *nostras*, le méchoacan. Ils sont empreints de beaucoup de parties résineuses & salines propres à ouvrir les vaisseaux lymphatiques.

Les panchimagogues sont ceux qui purgent toutes sortes d'humeurs ; ils sont composés de toutes les especes de purgatifs : tels sont le catholicum, la confection hamech, l'extrait panchimagogue.

Les émetiques sont ceux qui purgent ordinairement par haut, parcequ'ils excitent le vomissement, en picottant les fibres de l'estomac, & en y excitant une espece de convulsion. Ils sont empreints d'une très-grande quantité de souphres & de sel, qui agissent presque dans le moment même, qu'ils sont descendus dans l'estomac : tels sont le tartre émetique, le vitriol, l'asarum, le foye d'antimoine. On appelle communément ces Remedes, vomitifs.

Les diaphoretiques, sont ceux qui font sortir les humeurs par la transpiration, c'est pour cela qu'on les appelle sudorifiques : tels sont le gayac, la salsepareille, la squine & les sels volatils. Ces sortes de Remédes sont composés de parties volatiles qui ouvrent les pores de la peau, & facilitent par ce moyen l'écoulement des humeurs.

Les diurétiques sont ceux qui rarefient le sang, & en font précipiter la sérosité avec plus de vîtesse, ils ouvrent les conduits de la lymphe par l'action vive des parties salines & penetrantes dont ils sont composés : tels sont l'esprit de sel, le cristal mineral, & le vin blanc, les cinq racines aperitives qui sont celles de persil, d'ache, de bruscus, ou petit houx, d'asperge & de fenouil. On peut joindre à ces racines, celles de gramen, d'éryngium, ou chardon roland, de fraisier, de guimauge, d'arrête-bœuf, de fougere mâle & plusieurs autres.

Remarquez que tous les Remédes purgatifs en général, détachent les humeurs superflues en les attenuant & les raréfiant, par la fermentation qu'ils excitent dans le corps.

Le Remédes fortifians sont ceux qui par la conformité de leurs parties, avec les esprits & les humeurs de notre corps, en corrigent les altérations, soit en chassant toutes les impuretés qui y sont contraires, soit en rétablissant leur mouvement naturel.

Les principaux Remédes fortifians, sont les cordiaux, les cephaliques, les ophtalmiques, les dentifiques, les béchiques, les stomachiques, les hépatiques, les spleniques, les histeriques, & les carminatifs.

Les cordiaux, ou cardiaques sont ceux qui fortifient le cœur. Il y en a de deux especes ; les uns sont raréfians, comme la poudre de vipere, la canelle, le musc, l'ambre, le santal citrin, les confections d'alkermes, & d'hyacinte.

Les fleurs cordiales, qui sont les fleurs de buglose, de bourrache & des violettes ; les fleurs d'œuillet, de rossolis & de roses ; les cinq fragmens précieux, qui sont l'hyacinthe, l'éméraude, le saphir, le grenat, & la cornaline ; les quatre eaux cordiales, qui sont celles d'endive, de chicorée, de buglose & de scabieuse ; les eaux de chardon benit, de scorsonaire, de coquelico, & de taraxacon, ou pissenlis.

Ces raréfians sont composés de parties tenues, & volatiles propres à faire fermenter les humeurs, & à les faire circuler avec plus de vîtesse. Les autres sont fixans comme les sucs de citron, de groseille, d'épine-vinette, & autres acides que par leur vertu narcotique modérent, ou suspendent le mouvement trop impetueux des esprits.

Les céphaliques sont ceux qui fortifient le cerveau, comme la bétoine, la gérofiée, le tabac, le stochas, la sauge, la marjolaine, & plusieurs autres plantes composées de parties sulphureuses & salines, dont la volatilité porte une vapeur agréable au cerveau qui attenue la pituite, facilite le passage & le mouvement des humeurs & des esprits animaux.

Les ophtalmiques sont ceux qui fortifient les yeux. On en distingue de trois sortes ; les uns fortifient les yeux en échauffant, comme l'eau de vie, l'eau de la reine d'hongrie, & l'eau de fenouil. Ces eaux dissipent l'humeur qui obstrue le nerf optique & les petites fibres de l'œuil, elles les dégagent & donnent un libre cours aux esprits.

Les autres sont rafraîchissans, comme les eaux de plantain, d'eufraise, & de chélidoine, la petite consoude, le blanc d'œuf, & le lait de femme. Ces Remédes étant composés de lymphes & de sucs doux, émoussent les pointes de la sérosité saline qui cause

l'inflammation des yeux. Enfin les derniers sont déterges & dessicatifs, comme le sucre candi, le vitriol blanc, le sel de Saturne, les trochisques de rhasis, la collyre de Lanfranc, & la tuthie préparée. Ceux-ci sont propres à dessécher l'humeur qui cause les petits ulceres de l'œil.

Les dentifiques sont ceux qui sont propres à nettoyer & blanchir les dents; tels sont la crême de tartre, la pierre ponce, la suye, le marc de caffé, les roses rouges, le bois de lentisque, l'os de seiche, le vin ferré, le bois de lentisque, les os de mouton brûlés, le corail, la racine d'althea, les esprits de sel & de vitriol. Il faut bien choisir, & bien préparer quelques uns de ces dentifiques; parce qu'ils pourroient enlever l'émail des dents, & les gâter, étant beaucoup déterfifs & corrosifs.

Les béchiques ou pectoraux sont ceux qui sont propres à fortifier la poitrine, il y en a de deux especes: les uns sont adoucissans, & les autres déterfifs. Les adoucissans sont composés de parties huileuses, qui embarrassent les seuls de l'humeur âcre qui pourroit tomber sur la poitrine, & y causer l'inflammation: tels sont les raisins, les dattes, les jujubes, les sébestes, la racine d'althea, le tussilage, ou pas d'âne, la reglisse, le lait de vache & d'ânesse, la conserve de guimauve.

Les cinq capillaires, qui sont l'*adianthum* noir, l'*adianthum* blanc, le polytric, le cétérac, ou scolopendre, & la *salvia vita*, ou *rhuta muraria*.

Les autres sont raréfians & déterfifs, comme l'aunée, l'iris, les fleurs de benjoin, les préparations de souphre, & autres semblables qui sont propres à lever les obstructions de la poitrine, qui causent l'asthme, & empêchent l'action naturelle des poûmons.

Les Remédes stomachiques sont ceux qui fortifient l'estomac, il y en a de trois especes. Les uns sont composés de parties salines, spiritueuses, âcres, propres à exciter la fermentation, & à dissoudre la matiere visqueuse qui embarrasse les fibres de l'estomac, ralentit l'action des esprits, & empêche la digestion; tels sont la canelle, le poivre blanc en grain, le clou de gérofle, la muscade, l'écorce d'orange, l'anis, le fenouil, la coriandre; les trois huiles stomachiques, qui sont celles d'absinthe, de coing, & de mastic, les huiles du muscade, de macis, de gérofle, & de laurier. Les autres sont composés de parties âpres & astringentes, qui sont propres à raffermir les fibres trop relâchées de l'estomac: tels sont le mastic, la conserve de roses, le rob de cinoglosse, & la confection d'hyacinthe. Enfin il y en a qui sont composés de parties alkalines propres à émousser les pointes d'un acide vicieux qui débilite l'estomac: tels sont les yeux d'écrevices, les perles & le corail préparé.

Les hépatiques sont ceux qui fortifient le foye, en purifiant la masse du sang: tels sont l'hépatique, l'aloës, la chicorée sauvage, le cerfeuil, le houblon & la laitue.

Les spleniques fortifient la rate. Ce sont des Remédes apéritifs qui levent les obstructions qui se forment dans la rate & dans les autres visceres: tels sont la scolopendre, ou cétérac, le caprier, le tamarisc & le Mars.

Les histériques sont propres à fortifier la matrice. Il y en a de deux sortes. Les uns abondent en sels, & en principes spiritueux, qui chassent au dehors toutes les impuretés qui affligent la matrice: tels sont le castor, les trochisques de myrrhe, l'huile de succin, l'eau de canelle, les sucs de rhûe, & de sabine préparés. Les autres sont composés de parties fixes qui abbatent les vapeurs qui s'élévent de la matrice: tels sont le laudanum, ou l'opium préparé, l'eau commune, l'esprit de vitriol & l'esprit de nitre dulcifié.

Les carminatifs sont ceux qui fortifient les visceres & autres parties du corps, en dissolvant les matieres grossieres qui retiennent les vents: tels sont l'anis, le zedoaria, le fenouil, la canelle, la coriandre, les quatre fleurs carminatives, qui sont celles d'aneth, de matricaire, de camomille & de mélilot. Ces Remédes sont composés de parties salines & spiritueuses.

Du choix des Remédes, ou drogues simples.

En général le choix des drogues simples qui entrent dans la composition des médicamens, demande beaucoup d'attention. Il faut observer 1°. Le lieu; les plantes & les autres ingrédiens ayant plus, ou moins de vertu, suivant la nature, ou la situation différente des lieux d'où on les tire; les unes veulent une terre bien cultivée, les autres une terre inculte; quelques unes demandent une terre forte & grasse, d'autres une terre legére & sabloneuse. Il y en a qui aiment les montagnes, & les côteaux, & d'autres qui se plaisent aux lieux bas, frais & aquatiques; on en trouve qui ne viennent bien que le long des chemins, ou parmi les pierres, & l'on en voit d'autres, qui veulent un bon fonds, ou l'air des bois, des vignobles, ou des prairies.

2°. Le climat. Les unes veulent les pays chauds, & les autres les pays froids.

3°. Le voisinage. Les unes ont plus de force étant auprès de quelques autres plantes; & les autres en étant éloignées.

4°. Le tems. Le unes veulent être cueillies au printems, & les autres en Eté, ou en Automne. En général, elles veulent être tirées de terre en beau tems, & avant qu'elles soient montées en graine; les fruits, les semences, les fungus, quand ils sont dans leur maturité, ou qu'ils sont parvenus à leur grosseur naturelle; les mineraux, quand ils ont acquis la grandeur, la solidité, la pesanteur, & la couleur convenable. On tue les animaux, quand ils sont encore jeunes & vigoureux, & avant qu'ils se soient accouplés avec la femelle.

5°. La substance. Les unes veulent être solides, ou compactes, dures & séches; les autres, friables, ou cassantes, légeres, molles, ou liquides.

6°. L'odeur. Il y en a qui sont meilleures, ayant beaucoup d'odeur, & d'autres au contraire.

7°. La couleur. Les unes doivent être blanches, les autres vertes, ou rouges, ou grises, &c.

9°. La grandeur & la grosseur, les unes veulent être longues, ou grosses, les autres courtes, ou menues.

Nota. On trouvera dans la plûpart des articles particuliers qui traitent de quelque plante, ou de quelqu'autre ingrédient, les observations que l'on doit faire, pour les bien choisir.

De la Préparation des Remédes.

La préparation des Remédes consiste 1°. A les laver. On lave les racines aussi-tôt qu'elles sont tirées de terre, pour les nettoyer, excepté quelques unes, comme les bulbes de filipendule, que l'on se contente de ratisser. On en met tremper quelques autres dans l'eau, pour en adoucir l'acreté. On lave la litarge, & la tuthie dans l'eau commune, quelques autres ingrédiens dans des eaux distillées, ou pour les purifier, ou pour augmenter leur vertu.

2°. A les monder de leurs parties grossieres & inutiles.

3°. A les faire sécher. Il y en a qu'on doit faire sécher à l'ombre, comme les fleurs que l'on doit mettre même pour la plûpart entre deux papiers, afin qu'elles conservent leur odeur & leur couleur, excepté pourtant la rose rouge qu'il faut faire sécher à la plus grande ardeur du soleil, afin qu'elle ne perde

pas son éclat. On fait sécher aussi quelques racines à l'ombre ; mais les plus grasses doivent sécher au soleil; il y en a même quelques unes qu'il faut couper par tranches, ou les partager en plusieurs bâtons, en les fendant en long, afin de faire évaporer l'humidité dont elles abondent, & qui les feroit pourrir. Cet inconvenient oblige quelquefois à les faire sécher au four, ainsi que la chair des animaux, excepté les viperes que l'on doit faire sécher à l'ombre, & quelques insectes qui n'ont que très-peu d'humidité. Au reste il faut avoir attention que les drogues ne perdent rien de leur vertu, ce qui arriveroit, si elles séchoient trop long-tems.

4°. A les humecter, comme la rouille de fer & la limaille d'acier, pour augmenter leur vertu.

5°. A les faire infuser dans des liqueurs, soit pour les dissoudre, ou pour en tirer la teinture; soit pour en corriger l'action trop forte, ou pour en augmenter la vertu; soit enfin pour les attendrir, ou pour les rendre plus compactes, afin de les mieux conserver.

6°. A les faire macérer, ou digérer pendant plusieurs jours, ou plusieurs mois, afin que leurs huiles & leurs sels s'exaltent par la fermentation, & qu'on puisse en tirer plus d'esprit, quand on les fait distiller.

7°. A les faire cuire, soit pour les amollir, ou pour en tirer la teinture; soit pour les épaissir, ou pour en corriger la mauvaise qualité; soit pour les purifier, ou pour en augmenter la force.

8°. A les scier, ou à les couper, à les limer, ou à les rompre, à les moudre, à les hâcher, ou à les broyer.

De la mixtion des Remédes.

Il faut observer quatre choses dans le mélange des ingrédiens. 1°. Il faut distinguer ceux qui peuvent s'unir naturellement, de ceux que l'art seul peut unir ensemble. 2°. Il faut prendre les moyens propres pour les mêler, & les unir. 3°. Il faut observer de l'ordre dans ce mélange. 4°. Il faut que la composition soit d'une bonne consistance, & qu'elle soit gardée dans un vaisseau, & dans un lieu convenable.

Des Remédes en particulier.

Nous allons donner la préparation de plusieurs Remédes tant simples, que composés. Les prémiers peuvent être employés pour les pauvres, & les autres pour les personnes aisées.

Remédes généraux pour les maux de reins.

I. Prenez trois poignées de parietaire avec treize ou quatorze grosses pommes de reinette coupées par la moitié. Mettez le tout dans six pintes d'eau que vous ferez réduire à cinq sur le feu. Quand les pommes seront bien cuites & réduites en marmelade, vous mettrez dans les cinq pintes d'eau un quarteron de miel de Narbonne, que vous laisserez sur le feu jusqu'à ce qu'il ait jetté toute son écume; vous passerez le tout par un linge neuf dans une terrine de terre neuve. Il en faut boire tous les matins l'espace de quinze jours une pinte; & entre les repas & en se couchant, il est bon d'en boire un verre. Pour les repas, on boira de l'eau & du vin.

II. Prenez vingt ou vingt-cinq cloportes, autrement dites *pourcelets de saint Antoine*; lavez les dans du vin blanc, après les avoir bien essuiées & séchées, de sorte qu'elles ne sentent plus le vin, vous les pilerez. Mettez les ensuite dans une cuillerée d'eau de betoine ou autre convenable, & faites avaler le tout au malade, quand il est à jeun.

III. Prenez de la gomme qui découle des pêchers, faites la fondre dans un peu de vin, & donnez la à boire.

IV. Prenez des feuilles & racines de sanicle, faites les cuire dans de l'eau ou du vin, & faites prendre cette décoction au malade.

V. Prenez trois onces d'huile rosat, & trois onces d'eau rose ou d'eau de plaintain. Le tout étant bien mêlé ensemble vous y tremperez un linge, & après l'avoir médiocrement pressé entre les mains, vous l'appliquerez sur la douleur.

VI. Trempez un linge dans l'oxicrat & appliquez le sur les reins. C'est un fort bon Remede. On sait que l'oxicrat est un mélange d'une partie de vinaigre avec cinq ou six parties d'eau. Le verjus seroit encore meilleur que le vinaigre.

Remedes Universels tirés de la CHIMIE.

Principes de Chimie. Puisque pour guérir les maladies des pauvres, je dois donner des Remédes les plus faciles à préparer, je ne les dois point priver de ceux que la Chimie nous présente, dont la matiere se trouve en notre climat, & dont la forme ne coûtera, par le bénéfice de cet art, qu'un peu de charbon avec un peu de soin, que le feu de la Charité vous donnera au soulagement de tous les misérables. Je vous dirai d'abord que la Chimie, qui réduit par le feu tous les corps en diverses substances qu'elle appelle principes, en établit cinq, dont il y en a trois actifs & deux passifs. Les principes actifs sont l'esprit qu'on appelle mercure, l'huile qu'on nomme souphre, & le sel. Les principes passifs sont l'eau ou le phlegme, & la terre.

Le mercure ou l'esprit est une substance légere & pénétrante, qui donne la vie, la vigueur & le mouvement aux corps, & par ce moyen les fait végéter & croître, & c'est cette substance qui nous paroit dans la résolution des corps en forme d'une liqueur très-subtile.

Le souphre est le second des principes actifs, qui a la propriété de préserver le corps de la corruption & d'adoucir l'acrimonie des sels & des esprits; & comme il est d'une nature ignée, il garantit les végétaux où il abonde, du froid & des injures des saisons. Le souphre se découvre dans la résolution des corps à l'odeur & au goût; c'est par là qu'on le distingue du phlegme inodoré & insipide, qui monte quelquefois avec lui, & il paroit en forme d'huile pénétrante inflammable.

Le sel est le troisiéme des principes actifs, qui se découvre après que les substances subtiles sont évaporées ou exhalées. Il a la propriété de retenir l'esprit, & de rendre tous les corps où il abonde, solides & durables.

Les principes passifs, qui sont le phlegme & la terre, sont peu considerés dans les mixtions naturelles. Néanmoins le phlegme ou l'eau est utile, puisque c'est par elle que le sel se dissout & s'incorpore avec l'esprit & l'huile & que la terre retient le sel & les autres principes actifs. Lorsque la terre est entierement privée des autres, on l'appelle *terre damnée*.

Or vous remarquerez que pendant que ces divers principes demeurent dans la mixtion naturelle, ceux qui sont actifs sont confondus avec les passifs; mais ils sont séparés, purifiés & réunis par la Chimie, qui est définie un art, par laquelle on apprend à dissoudre les corps pour en tirer les diverses substances dont ils sont composés & à les réunir & rassembler.

Voici une méthode facile pour tirer toutes les qualités concentrées dans les corps naturels avec le moyen de préparer les Remédes alternatifs chimiques, comme aussi les purgatifs, sans oublier les rémarques nécessaires sur ces Remédes chimiques purgatifs, pour en éviter l'abus: esperant que les pauvres tireront un grand secours de toutes ces préparations pour la guérison de leurs maladies.

Méthode facile pour tirer l'esprit, l'huile, le sel, la teinture, l'extrait des racines, bois, bayes, semences, feuilles, & fleurs par l'art chimique.

La Chimie essaye de rechercher le vertu parfaite des mixtes, en levant l'écorce, qui cache tant de rares qualités, en separant le pur de l'impur, le terrestre du spiritueux, pour posseder cette merveilleuse vertu séminale des choses qui est le principe aussi bien que le siegle de leur activité.

En effet la Chimie est la véritable clé pour ouvrir les corps naturels, afin d'en découvrir les qualités cachées, & les appliquer aux usages nécessaires en commençant ce dessein par l'Anatomie qu'elle fait des racines, qui sont les meres nourrices des plantes dans lesquelles consiste l'ame de la végétation.

Le vrai safran des metaux, ou crocus metallorum. Si l'antimoine est ordinairement appellé l'école des Chimistes, je puis avec raison le nommer le savon des prudens; puis qu'il ne doit pas être mis en usage sans avoir consulté la prudence des doctes Médecins, pour avoir un bon effet. Je n'ai point voulu faire ici mention de la préparation ordinaire du safran des metaux, puisque chacun sait qu'il se fait de parties égales d'antimoine & de nitre, qui se mettent dans un mortier de bronze couvert d'une tuile arrondie, ou d'un couvercle de pot avec un trou au milieu, par lequel se met le feu, qui fait toute l'opération. Mais je vous en presente ici un dont l'effet connu obligera tous les Artistes à le préparer & à l'employer, puisqu'il agit avec moins de violence qu'à l'ordinaire, & qu'il conduit plûtôt les humeurs par les parties inférieures que par les supérieures, quoiqu'il ne laisse pas d'exciter le vomissement, mais sans effort.

Préparation du safran des metaux.

Prenez de l'antimoine, du salpêtre & du sel commun égales parties, mettez les en poudre, mêlez les dans un creuset loté & couvert d'un couvercle qui a un trou pour le passage des exhalaisons, entourez le creuset de charbons vifs jusqu'au couvercle, & lorsque par le feu il commence à pousser les vapeurs des sels & du souphre & de l'antimoine, vous augmentez le feu par les souflets jusqu'à ce que les vapeurs cessent, & le tout étant refroidi vous aurez réduit l'antimoine en une espece de regule rouge comme du vermillon au dessous des sels qui ont surnagé, il les faut casser avec un marteau & les réduire en poudre sans lotion, & le reserver pour l'usage.

De l'un ou de l'autre safran des metaux, mais du dernier particulierement comme du plus parfait, vous préparerez le vin émétique, faisant infuser dans une pinte de vin blanc mesure de Paris, dans un lieu chaud, comme derriere le four, une once de ce safran des métaux; remplissant la bouteille de verre de vin blanc à mesure que vous la viderez. La dose du vin émétique est depuis deux onces jusqu'à quatre. Il sera plus sur de le donner avec l'infusion de deux dragmes de sené dans un demi verre d'eau de scorsonere ou de chicorée sauvage. Si vous êtes à la campagne, & si vous devez vous servir promptement de ce Reméde, faites infuser pour une prise dix grains de safran des métaux dans un demi verre de vin blanc sur les cendres chaudes, passez le & donnez le.

Propriétés du safran des metaux.

Ce Reméde est merveilleux contre les apoplexies, épilepsies, & toutes les affections soporeuses, contre les douleurs de tête, particulierement celles qui dépendent des vapeurs qui s'élevent des parties intérieures. Il guérit les fievres intermittentes, opiniâtres, qui ne cedent à aucun autre Reméde, mêmes les continuës quand elles sont longues & rebelles. Il leve puissamment les obstructions du mesentere & de tout le ventre inférieur. Cependant je le tiens suspect en mutes les maladies de la poitrine, si ce n'est à l'asthme invétéré dépendant d'une matiere pituıteuse & épaisse. Vous pouvez encore vous servir de ce vin émétique dans les lavemens, avec une décoction convenable, particuliérement dans les maladies soporeuses & rebelles, le donnant jusqu'à six onces; ou si vous voulez, vous préparerez un bon lavement, faisant bouillir la poudre du safran des métaux, dans un nouet avec la décoction de ce lavement.

Cristal de tartre émetique.

Ce Reméde quoique composé de poudre de *Crocus metallorum*, se donne librement & sans crainte en substance dans un peu de vin ou dans un bouillon depuis quatre grains jusqu'à sept ou huit. On le donne librement aux enfans depuis deux grains jusqu'à quatre, & on peut dire qu'il purge sans violence. Il reméde particulierement aux obstructions du foye, de la rate, & aux fievres qui en dépendent. Il sera difficile de trouver dans la famille des mineraux des Remédes plus innocens.

Préparation du cristal de tartre émétique.

Prenez de la crême de tartre bien épurée, & du safran des métaux bien préparé, égales parties; vous les broyerez, les mélerez exactement, & en ferez une lessive avec de l'eau commune, laquelle vous filtrerez étant encore chaude par le papier gris, & ensuite vous la ferez évaporer lentement; il vous restera le vrai cristal de tartre, qui purge si doucement qu'on peut le donner en tout âge sans aucun danger.

Sirop émétique febrifuge.

Je vous étonnerai, si je vous dis que ce sirop purge doucement & sans violence, quand vous le verrez composé d'antimoine en verre; il est cependant vrai que ceux qui en usent, reconnoissent cette qualité; mais le moyen de le préparer, contribue beaucoup à le séparer de celle que le verre d'antimoine lui pourroit imprimer par sa corrosion. Car comme il est doublement enfermé dans le linge & le papier, il semble ne communiquer sa vertu que par un raion, de telle sorte que son acrimonie est émoussée, & son activité ralentie.

Usage du sirop émétique.

On donne ce sirop aux enfans depuis deux dragmes jusqu'à une demi-once, & aux adultes, depuis une once jusqu'à une once & demi. Il guérit par experience la fievre quarte, quand il est donné avec l'infusion de sené dans une décoction convenable cinq heures avant l'accès, comme aussi quand il est donné dans l'intermission des fievres tierces, quotidiennes, & longues, qui ne cedent pas aux Remedes ordinaires. Il purge les enfans des vers qui les rongent, & par ce moyen guérit les douleurs & convulsions qui en dépendent; ou de quelqu'autre matiere putride. Il a souvent chassé ce grand ver appellé *tinea*, qui causoit l'un & l'autre simptome.

Préparation du sirop émétique.

Prenez deux onces de chair de coings coupés par tranches, une once de racine de souchet & une dragme de canelle; coupez, pilez & faites les bouillir dans une livre & demi de vin blanc & d'eau; l'expression faite, vous ferez infuser durant vingt-quatre heures sur les cendres chaudes une once de verre d'antimoine subtilement pulvérisé, que vous lierez dans un nouet de linge & vous envelopperez ce nouet du

papier ; ayant ôté le nouet, vous ajoûterez une demi-livre de sucre pour en faire le sirop.

Du mercure & de la préparation du sublimé doux.

Si vous considerez les divers effets & les qualités différentes du mercure, vous le pourrez appeller avec justice le monstre & le Protée de la Médecine. Car il a la fluidité de l'eau sans bumecter, il perd sa mobilité par la consistance, que l'art lui donne sans la perdre ; il souffre la division de soi-même pour se réünir avec soi-même ; il ne quitte sa figure sphérique que pour la reprendre ; il est pesant & il penêtre ; il est grossier & il subtilise ; il est froid étant appellé *fils de l'eau* ; il échauffe ; il agit si diversement que se souvenant de son origine, il excite aux uns des maladies froides, quoiqu'il en produise aux autres de chaudes ; il purge les uns par la salivation, les autres par les selles, & comme s'il se jouoit de la science des Médecins par un caprice inoui, tel est très-bien purgé dans un tems par dix grains de ce Remède, qui ne le sera pas en un autre par une dragme, comme l'expérience l'a fait connoître.

Proprietés & usage du sublimé doux.

Le mercure dulcifié en sublimé doux se prépare par l'adoucissement du mercure corrosif qui est le dragon apprivoisé ; car celui-ci ne se prépare que pour consumer les excrescences des ulceres externes, & le mercure dulcifié est donné intérieurement pour divers effets. Il sert à chasser les vers des enfans, étant donné depuis quatre grains jusqu'à sept ou huit, il consume les humeurs glaireuses, il contribue à la guérison des écrouelles & de toutes tumeurs & maladies causées par un phlegme salé, épais & visqueux, il combat aussi par la salivation la maladie vénérienne. Sa dose aux adultes est depuis vingt grains jusqu'à vingt-quatre avec de la conserve liquide, ou de la moële de pomme cuite.

Préparation du sublimé doux.

Prenez six onces de sublimé corrosif, broiez le dans le mortier de marbre, & ajoûtez y, lorsqu'il sera en poudre, quatre onces de mercure purifié, broiez les ensemble, jusqu'à l'extinction du mercure. Mettez le tout ensemble dans une phiole ou matras au sable ; donnez le feu par dégrés durant dix heures jusqu'à ce que le mercure soit sublimé & monté au haut du vaisseau, cassez le vaisseau & séparez le mercure sublimé en une substance cristalline, broiez derechef, & sublimez le pour la seconde fois, & continuez jusqu'à la troisiéme.

Remédes tirés des racines.

La racine de soucher autrement *cyperus*, est proposée pour exemple. Elle se trouve dans nos eaux facilement, & son odeur aussi bien que sa saveur, découvre assez qu'elle a un sel spiritueux qui est d'un très-grand effet.

Préparation des racines de souchet.

Prenez une suffisante quantité de racines de souchet au printems, lesquelles vous mettrez dans un cucurbite de verre adapté avec son recipient, y mélant une suffisante quantité d'eau, vous distillerez en augmentant le feu jusqu'à faire bouillir ce qui est dans le vaisseau, & lorsque la racine sera cuite & molle, vous la confirez au sucre pour en faire un Remède propre à fortifier l'estomac, & même vous pourrez battre la racine dans le mortier de marbre, la passer par le tamis pour en tirer la pulpe, & en faire une conserve. Mais vous vous servirez utilement de l'eau que vous aurez tirée par la distillation de la racine, qui étant de nouveau distillée, vous fournira une eau spiritueuse & un seul dont elle est empreinte, & qui ont une vertu apéritive pour dégager les reins & la vessie du phlegme qui les embarrasse.

Extrait des racines de souchet.

Pour ce qui est de l'extrait, il se fait quand ayant tiré l'esprit & l'eau spiritueuse, vous évaporerez ce qui reste dans le vaisseau, jusqu'à la consistance d'extrait, qui retenant la vertu de ce qu'il y a de fixe dans cette racine, fortifie particulierement l'estomac, & aide à la digestion.

Vous pourrez vous servir de la même préparation pour les racines d'angelique, d'aunée & autres de même vertu.

Du bois, des bayes & de la resine de genievre.

Le genievre est un arbrisseau que la Providence divine a fait naître en tout tems, en tout lieu, toûjours verd pour la commodité des pauvres. Car son bois ne sert pas seulement à les chauffer sans fraix, mais aussi pour les préserver & guérir de leurs maladies, puisque par la décoction il est sudorifique. Ses graines ou bayes sont stomachales & cordiales, & sa gomme nervale ; mais si vous avez la curiosité, ou plûtôt la charité en faveur des pauvres, de développer ce qui est caché, & de tirer ces belles qualités de la prison du corps qui les tient esclaves, vous trouverez un Remède presque universel qui fortifiera le cerveau, degagera la poitrine, donnera de la vigueur au cœur. C'est un puissant stomachal & diuretique, & qui même par sa qualité sudorifique déchargera l'habitude du corps. Vous tirerez de son bois par la distillation un esprit acide, une huile & un sel ; vous aurez de ses bayes une huile éthérée, une eau spiritueuse, & même un extrait qui tiendra la qualité du tout. Vous tirerez de sa gomme un baume anodin & une huile nervale pour appaiser les douleurs & guérir les blessures.

Préparation du genievre.

Prenez le bois de génievre avec ses épines & ses bayes, hâchez les bien menu pour les mettre dans une retorte de terre ample, que vous placerez au fourneau de reverbere clos avec son recipient adapté ; vous continuerez le feu par dégrés, jusqu'à ce que l'esprit & l'huile que le bois contient soient chassés par le feu, dont vous aurez un signe assûré, si le recipient s'éclaircit. L'huile n'a pas besoin d'être rectifiée, parce qu'elle est seulement employé pour guérir les incisions des nerfs ; mais l'esprit, qui en sera separé & qui est rougeâtre, sera rectifié au sable & aux cendres pour être reservé comme un bon diuretique & sudorifique.

Vous pourrez préparer de la même maniere les autres bois, comme est celui de bouis, qui est le gaiac de notre France, & qui a les mêmes proprietés que celui-ci.

Préparation des bayes de genievre.

Prenez quatre livres de bayes de génievre, lisses, noires & odorantes, qui ayent un goût doux & balsamique, cuillies environ le huitiéme de Septembre ; battez les avec un pilon de bois, mettez les dans la vessie avec de l'eau de pluye ou de l'eau de riviere jusqu'à un demi pié de l'orifice ; lutez le, donnez le feu par degrés & distillez l'eau spiritueuse & l'huile éthérée qui surnagera, à condition que l'Artiste observe tellement son recipient qu'il en substitue un autre, lorsque l'huile approchera de trois doigts du prémier recipient, autrement il perdra son huile à cause que l'eau la surmontera. Quand vous aurez séparé l'huile avec le coton, vous continuerez l'opération jusqu'à

ce qu'on ait achevé ce que vous aurez de bayes en remettant toûjours l'eau distillée sur les distillations.

Si vous voulez faire l'extrait simple des distillations précedentes, qui servira aux pauvres de thériaque, de mitridat & d'orvietan, il faut couler & presser chaudement une partie de ces distillations, & les évaporer lentement jusqu'à une consistance d'extrait liquide que vous reserverez pour l'usage; si après toutes ces opérations, vous faites sécher le marc des expressions & le calcinez ensuite, vous en ferez la lessive, vous la filtrerez & l'évaporerez pour en tirer le sel.

Des semences des plantes.

Si vous voulez tirer l'eau spiritueuse & l'huile éthérée des semences de persil, de fenouil, anis, & autres semblables, vous vous servirez de la méthode qui a été proposée pour la préparation des bayes de genievre. Mais si vous voulez travailler sur les semences qui ont beaucoup de sel volatil, comme celles de moutarde, de roquette, de cresson alenois, qui sont d'une nature différente des précedentes, il faudroit pratiquer des choses que nous nous sommes proposés de traiter ailleurs; car la fermentation n'y doit être omise, non plus qu'en d'autres préparations pour en tirer l'huile, le sel volatil, & l'esprit acide qui demande une exactitude de l'Artiste que vous pourrez trouver dans l'article de la DISTILLATION.

Des feuilles, des plantes & des fleurs.

Il n'y a rien de plus facile, ni de si vulgaire que la distillation des plantes & des fleurs qui ont beaucoup d'humidité; mais si vous voulés distiller celles, qui en ont peu & qui sont mercuriales & sulphurées: comme les feuilles d'absinthe, la mélisse, la menthe, la petite centaurée, l'aurone, le fenouil, la matricaire, la sabine, le scordium, les fleurs de tillot, & toutes sortes de plantes & de fleurs odorantes, vous vous servirez de cette méthode.

Opération. Prenez la plante ou la fleur, qui seront cueillies en leur perfection, c'est-à-dire, que la plante soit entre la fleur & la semence; & si c'est la fleur, qu'elle soit dans la vigueur de son odeur, & que les feuilles tiennent fortement à leurs queues au lever du soleil, sans qu'il y ait rosée ou humidité superflue laissée par la pluye du jour précedent, pilez les grossierement au mortier aprés les avoit coupées, ajoûtez dix livres d'eau de riviere ou de pluye pour chaque livre de la plante, & tirez en l'eau.

Si vous voulez bien anatomiser les plantes par la distillation & tirer l'eau spiritueuse & l'huile éthérée qui soit remplie de l'odeur & de toutes les bonnes qualités de la plante, servez vous de la méthode suivante, qui vous donnera des moyens merveilleux pour secourir les malades.

Autre maniere d'operer.

Prenez des plantes & des fleurs conditionnées comme dessus, remplissant de grandes cruches de terre ou de grais en les pressant jusqu'à ce que la cruche en soit toute plein sans aucun vide. Fermez toute l'embouchure d'un bouchon de liege avec de la cire fondue; placez votre cruche sur un ais à la cave; vous conserverez une année entiere ces plantes & ces fleurs qui seront fermentées en elles mêmes, pour être distillées dans le besoin en ajoûtant dix livres d'eau pour chaque livre de fleurs. De ces plantes digérées en elles mêmes, vous en tirerez toute la vertu, qui sera d'un effet très avantageux. Ce moyen est le plus parfait de tous & le plus facile, puisque les plantes sont fermentées, & digérées sans aucune addition.

Préparation du sel des plantes.

Vous connoîtrez par expérience que le sel des plantes n'est pas inutile dans la Médecine, puisqu'il est un moyen de guérir diverses maladies, particulierement celui qui est tiré des plantes odorantes. Car il en retient une qualité apéritive, fortifiante, sudorifique & diuretique.

Opération. Il se prépare communement en réduisant la plante en cendre, faisant bouillir cette cendre en eau commune, & après une longue ébullition, vous filtrerez l'eau par le papier gris pour ensuite la faire évaporer. Vous trouverez après l'évaporation le sel au fond du vaisseau. Vous tirerez le sel d'une autre maniere, prenant le marc, & le residu de l'expression du suc des plantes, ou l'extrait de celles qui sont odorantes dont on a tiré l'eau. Faites sécher, calciner, & bien brûler ce marc ou extrait jusqu'à ce qu'il soit réduit en cendre, dont vous ferez une lessive avec de l'eau commune ou de riviere; puis vous filtrerez par le papier brouillard, & ensuite vous verserez la nouvelle eau dessus les cendres après la filtration pour achever de tirer le reste du sel, & vous continuerez ainsi de lessiver & d'extraire le sel jusqu'à ce que l'eau soit insipide.

II. Remedes en faveur de ceux qui ne sont pas commodes, pour purger les humeurs.

Pituite purgée. Les Remedes étrangers simples qui purgent la pituite, comme l'agaric, le carthame & le turbith, ne sont point ici compris non plus que les composés, comme le diaphenic, & la tablette diacarthami, parce qu'ils ne sont pas à l'usage de nos pauvres.

Remedes qui se trouvent en notre climat qui purgent la pituite au premier dégré.

1. Le suc des tendrons de couleuvrée, autrement *brionia*, pris depuis une dragme jusqu'à deux, épaissi avec un peu de miel & d'écorce d'orange, ou bien les mêmes tendrons bouillis avec la racine de souchet quand la couleuvrée commence à pousser.

2. Les feuilles d'asarum, autrement cabaret, depuis douze grains jusqu'à vingt, bouillies dans un peu de vin avec des feuilles de menthe ou de mélisse; comme aussi la racine donnée en poudre depuis une dragme jusqu'à deux, mais l'un & l'autre excitent souvent le vomissement.

3. La substance des feuilles ou la semence du genêt d'Espagne que nous cultivons dans nos jardins, donnée dans le vin avec un peu de la racine de souchet, depuis une dragme jusqu'à deux & en décoction ou en infusion jusqu'à une demi-once.

Remedes qui purgent au second dégré la pituite.

1. L'hermodate qui se donne en poudre depuis une dragme jusqu'à une dragme & demi, avec un peu de sucre & écorce de citron ou de canelle; il tire la pituite des jointures, & sert particulierement à la goute. Gardez-vous de tomber dans l'erreur de quelques Chirurgiens de campagne, qui ne craignent point d'employer au lieu d'hermodate la racine de cette plante, qui vient dans nos prés, qu'on appelle *Ephemerum* ou saffran de prés, à cause qu'elle a les fleurs semblables au saffran, car celui-ci n'a du tout point les qualités de l'hermodate.

2. Le suc des bayes ou graines de l'arbrisseau nommé *Ramnus catharticus*, autrement l'épine aux Teinturiers, dont vous prendrez deux cuillerées avec un peu de vin d'absinthe, ou vous ferez un sirop avec du miel & des feuilles d'absinthe, dont vous prendrez depuis une once jusqu'à deux, ou bien au lieu de feuil-

les d'absinthe, vous ajouterez au sirop sur la fin, de la canelle en poudre, ou de l'écorce de citron séche.

Remedes du troisiéme dégré, qui tirent puissamment la pituite du cerveau & des jointures.

1. Les feuilles de lauréole, que les Herboristes appellent *daphonides*, dont les feuilles sont prises en décoction depuis une dragme jusqu'à deux, & en substance depuis douze grains jusqu'à un scrupule. Vous les corrigerez avec l'écorce de citron, ou de la racine de souchet.

2. La pulpe ou chair de coloquinte qui sert particulierement aux appoplexies & affections soporeuses, & donnée depuis dix grains jusqu'à douze avec un peu de canelle. Elle se prend avec des pruneaux, ou le pain à chanter à cause de son amertume.

Lorsque vous voudrez faire des médecines composées, vous ferez des décoctions des feuilles de sauge, de mélisse, de fenouil, ou de thim, dans lesquelles vous emploierez les purgatifs susdits selon votre intention.

Remedes qui purgent l'humeur mélancolique au prémier dégré, pour les pauvres.

1. Le tartre crû au poids d'une dragme, ou la crême de tartre qu'on fait fondre dans un bouillon jusqu'à deux dragmes.

2. Le polypode de chêne purge doucement l'humeur mélancolique, si vous en faites bouillir une demi-once avec les boutons d'houblon & les pommes reinettes.

3. Le sené est le remede le plus commode, le plus familier, & le plus universel qui soit au monde, & je puis dire qu'il profite aux pauvres & aux riches, aux jeunes & aux vieux. Les enfans ni les femmes grosses ne sont point interessés par son usage, qui ne peut nuire à personne. Il n'allume pas par sa chaleur les humeurs. Il ne ronge point les intestins & ne brûle point les entrailles. Il purge doucement toutes sortes d'humeurs. Il purge la mélancolie & la bile, si vous en faites infuser une demi once dans deux verres de lait clair, & si vous le donnés le matin à une heure l'un de l'autre, ce qui peut être réiteré aux longues maladies qui dépendent des obstructions causées par les humeurs. Il purge aussi la pituite, & la tire du cerveau, du mesentere, & de l'estomac, comme la bile & la mélancolie, du foye & de la ratte. Il ne se donne pas seulement en infusion, mais aussi en substance; car il purge fort bien si vous en prenez une dragme, avec une demi-dragme de crême de tartre, avec un peu d'écorce de citron pour en faire une poudre d'une prise, ou si la dragme est mélée avec un peu de sirop pour le donner en forme de pillule.

Que si vous voulez avoir un remede commode & familier pour les pauvres, c'est de prendre au tems des vendanges quatre pintes de vin blanc doux, mesure de Paris, & avant qu'il ait bouilli, le mettre dans une bouteille avec trois onces de bon sené & deux dragmes d'écorce ou pelure de citron, & le reserver pour l'usage, bouchant la bouteille, après que le vin aura bouilli. Ce remede toûjours prêt lâche le ventre, si vous le donnez le matin depuis un demi-verre jusqu'à un verre, & sert étant réiteré à la guérison des longues maladies. Vous pourrez faire infuser les feuilles d'absinthe pour en user en forme de vin d'absinthe; car il fortifiera en purgeant doucement.

Au reste quoique je n'emploie point ici des Remedes étrangers, il faut avouer que nous ne pouvons nous passer de sené en Médecine, que l'arbrisseau que nous avons en France, appellé *Senna colutea*, n'a point de qualité approchante de cette plante, & par une providence particuliere de Dieu, ce remede, sans grands frais, peut être distribué aux pauvres, puis qu'il est rendu commun dans les quatre parties de l'univers.

Remedes qui purgent l'humeur mélancolique au second dégré.

1. La racine du vrai ellébore noir, que Mathiole appelle à fleurs rouges. Vous le préparerez en le faisant infuser dans le vin blanc, ou de fort vinaigre tiede, & ensuite vous le ferez sécher pour le réduire en poudre que vous donnerez depuis quinze grains jusqu'à une demi-dragme en substance & en infusion, ou plûtôt dans une longue décoction avec des pommes de reinette & un peu de canelle. En passant la décoction vous le donnerez depuis une demi-dragme jusqu'à une dragme. Si vous voulez encore rendre la prise de ce Remede plus facile, vous prendrez une pomme crûe dans laquelle vous mettrez les racines d'ellébore préparés & desséchées comme dessus, & après avoir laissé les racines pendant un jour dans cette pomme, vous la mangerez crûe, lorsque vous aurez ôtez ledit ellébore.

2. Si vous voulés faire une médecine composée pour purger l'humeur mélancolique, vous ferez une décoction avec une demi-once de polipode, & les sommités de houblon, ou des pommes reinettes, coupées par tranches dans lesquelles vous ferez infuser trois dragmes de sené avec écorce de citron ou anis; & si vous voulez purger fortement, vous ajoûterez douze grains d'ellébore préparé.

Remedes qui purgent la bile au prémier dégré, c'est-à-dire, doucement, en faveur de ceux qui ne sont pas riches.

1. Un bouillon d'herbes rafraîchissantes, dans lesquelles auront bouilli au Printems vingt roses pâles ou environ, & en Automne pareille quantité de roses blanches de Damas, ou musquées, ou bien vous ferez infuser toute la nuit ces fleurs dans un peu d'eau sur les cendres chaudes, & vous mêlerez le matin l'infusion avec le bouillon, qui purgera bénignement la bile.

2. Le suc des mêmes roses pâles ou de Damas, depuis une once jusqu'à deux, mêlé avec un peu d'orge sert au même effet; vous garderez l'infusion des mêmes roses dans une bouteille toute pleine, versant un peu d'huile d'olives dessus pour mieux la conserver; ou vous ferez le sirop de neuf infusions, pour vous en servir en tout tems, prenant une once de ce sirop.

Quelques-uns usent avec utilité d'une demi-once de conserve de roses pâles, & ensuite prennent un bouillon rafraîchissant.

3. Deux pincées de fleurs de cerisier ou pêcher, qui auront infusé la nuit dans un peu d'eau & mêlées dans un bouillon, ou prises avec une salade lâchent le ventre. Vous pourrez en faire sécher pour en avoir en Hiver, en augmentant la quantité.

4. L'écorce moyenne du frangula, qui vient dans les bois en divers lieux, étant séchée à l'ombre, & prise en poudre depuis une dragme & demi, ou en décoction & infusion, jusqu'à deux dragmes en la corrigeant avec un peu d'écorce de citron, purge doucement la bile.

5. La poudre des fleurs ou de la semence de violettes séches, depuis une dragme jusqu'à deux, prises dans un bouillon d'herbes rafraîchissantes, au prémier bouillon de pois, purge le ventre.

6. Le lait clair pris le matin au Printems depuis une chopine jusqu'à trois & plus, purge la bile au corps desséché. Le jus de pruneaux doux pris avant le repas, sert aux mêmes effets.

7. Le sirop violat recent, fait par infusion des fleurs

fleurs de violettes, sans ôter le verd de la fleur, purge davantage que le commun, qui est de plus belle couleur, mais de moindre effet.

Remedes qui emportent plus facilement la bile au second degré.

1. La racine de rhûbarbe qui se cultive dans nos jardins, appellée par les Auteurs *Hyppolapathum, Rotondifolium*, ou *Pseudora recentiorum*, qui est une plante dont les feuilles sont plus larges que celles de la bette, & quoi qu'elle ne soit pas reçûe de quelques-uns pour tenir la place de la rhûbarbe que les pays étrangers nous fournissent, neanmoins l'autorité & l'experience des plus celebres Médecins nous a fait connoître qu'elle purge la bile en fortifiant & resserrant, si vous la donnez dans le cours de ventre & dans la dissenterie depuis une dragme jusques à deux en infusion, & en substance sechée & pulvérisée jusqu'à une dragme. Ce que j'ai remarqué par l'usage, c'est qu'elle est un peu moins purgative, & plus astringente que la rhûbarbe des pays éloignés; ainsi vous pourrez en augmenter la dose.

2. Deux pincées de fleurs de petite centaurée ou fiel de terre, bouillies dans deux verres de lait clair réduits à un verre, y ajoûtant sur la fin de la reglisse pour corriger l'amertume, ou la poudre de cette plante prise au poids d'une dragme dans le jus de pruneaux doux.

3. Je ne puis assez estimer les feuilles de la plante appellée *Gratiola* ou herbe à pauvre homme, des effets de laquelle je suis persuadé par une longue expérience. Elle croît aux lieux humides & marécageux, elle a assez de rapport avec les feuilles d'hysope, sinon que les feuilles de *gratiola* sont un peu plus longues & plus larges. Je pourrois appeller cette plante le séné de la France, puis qu'elle purge comme celui ci la bila, la pituite & la mélancolie. Elle est un peu plus forte dans son opération que le séné; ce qui se fait peut-être à cause que sa faculté est plus entiere en ce pays, que celle du séné quand il est transplanté. Vous donnerez ses feuilles vertes ou séches en substance depuis une demi dragme jusqu'à une dragme, & en infusion depuis une dragme jusqu'à deux dragmes. Vous pouvez la donner en assûrance jusqu'à cette dose au commencement des fievres tierces, bâtardes, de la quotidienne, & même de la quarte. Pour moi je n'ai jamais remarqué aucun mauvais effet de cette plante, car si elle excite quelquefois les vomissemens, c'est sans aucun effort. Quelques-uns s'en servent utilement pour aiguiser les lavemens durant l'Hiver, faisant bouillir un peu de feuille seche de cette plante avec la décoction ordinaire des lavemens.

4. Vous pourrez encore avec cette plante de *gratiola* préparer un sirop par une légere ébullition & décoction de ses feuilles dans une suffisante quantité d'eau; & après une forte expression lui donner consistance de sirop avec le miel ou le sucre, & vous trouverez que deux cuillerées de sirop purgent bénignement la bile. Une seule cuillerée suffira aux enfans. Vous le rendrez spécifique pour les vers; si vous faites infuser les feuilles de scordium avec les feuilles de cette plante, pour en composer un sirop.

Remedes qui purgent l'humeur bilieuse au troisiéme dégré.

1. La scammonée qui est donnée depuis six grains jusques à quinze, est communément préparée à la vapeur du souphre; mais comme l'expérience fait connoître que la scammonée par son acrimoine blesse souvent l'estomac & les intestins, & que par sa chaleur elle excite la fievre, elle sera mieux corrigée, si vous la faites bouillir avec la racine de reglisse qui adoucit & tempere sa qualité. Vous la donnerez ainsi préparée avec une cuillerée de sirop de roses pâles, que vous mêlerez avec un verre d'eau de chicorée, ou vous en prendrez douze grains en poudre avec une demi-dragme de crême de tartre, que vous donnerez avec une pomme cuite, & ensuite un bouillon rafraichissant. Vous vous abstiendrez de la donner au corps échauffé & desséché. Elle sert particulierement à tirer les sérosités bilieuses des parties éloignées.

2. Si vous voulez faire une médecine composée pour purger la bile, vous ferez une décoction avec les racines de chicorée sauvage & des feuilles d'oseille ronde avec une pincée de fleurs de petite centaurée dans laquelle vous ferex infuser une pincée de roses pâles ou de roses musquées.

3. Vous pouvez préparer un autre remede qui vous purgera davantage avec deux dragmes de la plante *Gratiola* dont on vient de parler. Vous la ferez bouillir avec six pruneaux doux, prenant après l'ébullition les pruneaux & leur jus épaissi en consistance de sirop. Ce Remede est propre à ceux qui ont de l'aversion pour toute sorte de médecine.

REMARQUES. Les Remedes purgatifs que nous avons décrits, ne sont pas les seuls qui purgent par le ventre; car les lavemens aident à leur opération, préparant le ventre à les recevoir, & servent particulierement à rafraîchir, & évacuent les gros excremens, dont la retenue cause beaucoup d'incommodités, puisqu'au sentiment d'Hypocrate, le ventre paresseux laisse une confusion & un desordre dans l'œconomie naturelle, & trouble même les autres fonctions, faisant sédition dans les parties.

S'il faut simplement rafraîchir dans les grandes intemperies chaudes, vous vous servirez de lavement fait d'une chopine d'oxicrat, c'est-à-dire, d'une chopine d'eau dans laquelle vous mêlerez six cuillerées de vinaigre.

S'il faut lâcher le ventre en rafraîchissant, vous ferez une décoction de feuilles de mauve, violiers & mercuriale avec le lait clair, y mêlant deux onces de miel commun, ou d'huile de lin.

S'il y a grande constipation, vous prendrez la décoction susdite, & y mêlerez, si c'est en Eté, six cuillerées de suc de mercuriale, & si c'est en Hiver, vous ferez bouillir une demi-once de bon séné.

Dans les coliques venteuses & pituiteuses, vous donnerez un lavement d'une décoction de feuilles de sauge, absinthe, fenouil & fleurs dé camomille, y mêlant six onces de vin émétique, particulierement si la douleur est opiniâtre.

Après des lavemens purgatifs, si la douleur continue, vous ferez une décoction d'une pinte de vin clair avec les feuilles & fleurs susdites, réduite à une chopine, y mêlant quatre onces d'huile de camomille, ou bien quatre onces d'huile de noix seule.

Aux coliques néphrétiques, les lavemens seront d'une décoction de feuilles de parietaire, seneçon, violier, fenouil, y mêlant deux onces de suc de mercuriale, ou six dragmes de thérébentine délayée avec un jaune d'œuf.

Au commencement du cours de ventre, vous donnerez un lavement déterfif fait d'une décoction d'orge, de son, & de fleurs de camomille, délayant deux onces de miel écumé, que si vous voulez que le lavement soit astringent, lorsque le cours de ventre continue, vous ferez une décoction de feuilles de la plante de bouillon blanc & de fleurs de roses rouges avec de l'eau ferrée, y délayant le miel écumé avec deux jaunes d'œufs.

Dans la dissenterie, pour appaiser la douleur, vous préparerez un lavement avec une chopine de lait avec lequel vous ferés bouillir deux ou trois pincées de semence de lin, y délayant deux jaunes d'œufs.

Les suppositoires se font avec une once de miel, que vous aurez fait épaissir par la cuisson, lors qu'il sera refroidi vous y ajoûterez un peu de sel. Vous pourrez aussi vous servir à même intention de l'écume de sucre épaissie par la cuisson. Que si cela n'est pas suffisant pour lâcher le ventre, vous y ajoûterez vingt-quatre grains de poudre de coloquinte. A l'égard des enfans le savon ou une côte de poirée ointe de beurre peut servir.

Remedes qui purgent les serositét au prémier dégré, pour les pauvres.

1. Le suc d'iris, ou flambe à fleur, & de violette qui se cultive dans nos jardins, étant fraîchement tiré & donné avec un peu de canelle ou d'écorce de citron au poids de deux onces, y mêlant un peu de sucre; ou bien vous les ferez épaissir avec un peu de miel & vous en donnerez une once. La racine de la même plante bouillie dans l'eau prise le matin purge aussi les sérosités; quelques-uns y mêlent un peu de vin blanc.

2. La racine de la plante que nous cultivons dans le jardin, appelleé ordinairement la merveille du Perou, ou *Mirabilis Peruviana*, prise au poids d'une dragme en substance ou de deux dragmes en infusion ou décoction dans le vin blanc, tire doucement les sérosités.

Remédes qui purgent plus fortement les sérosités au second degré.

1. L'écorce de la racine d'ésula, ou celle de toutes les titimales, qui ont la propriété de purger les sérosités. Vous préparerez cette écorce en la faisant infuser durant un jour dans du vinaigre, & vous la donnere ainsi préparée en substance depuis huit grains jusqu'à quinze avec le vin d'absinthe, & en infusion depuis un scrupule jusqu'à une dragme. Le lait de cette plante m'est suspect pour l'usage, quoiqu'il soit employé à la campagne, car j'ai observé qu'il avoit une acrimonie très-nuisible.

2. L'écorce moyenne du sureau & celle d'hieble, ont pareille vertu pour purger les eaux, si vous les faites infuser dans un verre de vin blanc, depuis une dragme jusqu'à deux avec un peu de canelle. La racine a la même force donnée en même quantité. Les tendrons d'hieble au nombre de six, bouillis avec le vin blanc & la racine de souchet, & mangés, peuvent aussi beaucoup pour tirer les eaux. Le suc exprimé du fruit de l'un & de l'autre, donné depuis une demi-once jusqu'à six dragmes avec du vin d'absinthe, ou épaissi avec du miel & un peu de canelle en poudre, & la semence seche & pulverisée donnée avec le vin blanc au poids d'une dragme produisent le même effet.

3. Le sirop de nerprun, autrement *Rhamnus catharticus*, est un bon Remede pour purger les eaux, si vous le donnez depuis une once jusqu'à deux dans du vin blanc. Il se prépare avec égales parties du suc du fruit de nerprun, & d'hieble avec du miel, ajoûtant sur une livre de sirop deux dragmes de la poudre de la racine de souchet ou de canelle.

4. La racine de couleuvrée étant creuse & mise à la cave, vous fournit une eau de laquelle vous prendrez deux onces que vous ferez épaissir avec un peu de miel; ou prenez deux onces du suc de la même racine que vous coulerez & évaporerez en consistance d'extrait. Ce Remede vaut mieux que ce que nous appellons les feuilles de *Brionia*.

Remedes qui purgent les sérosités puissamment au troisiéme dégré.

1. La racine de concombre sauvage, étant desséchée & prise en substance depuis vingt grains jusqu'à une demi-dragme, ou en infusion depuis une dragme jusqu'à une dragme & demi, & en décoction jusqu'à trois dragmes, la corrigeant avec un peu de canelle, ou d'écorce de citron en poudre. Vous la donnerez avec le vin blanc ou le vin d'absinthe. Mais le suc du fruit du concombre sauvage est plus en usage dans la Médecine. Ce suc est épaissi & donné comme un des plus forts Remedes pour tirer les eaux du ventre, & de l'habitude du corps depuis quatre grains jusqu'à dix en pillules dans un pruneau cuit, & à cause qu'il peut ouvrir l'orifice des veines, vous le corrigerez avec un peu de poudre de rose rouge.

2. Le grain ou la semence de purge, dite *Catapucia*, depuis huit grains jusqu'à dix, est fort en usage à la campagne, comme aussi la semence de *Palma Christi*, dit *Ricinus Americanus*, autrement pignon d'Inde, & même la semence du *Palma Christi* commun, qui est cultivé dans nos jardins; mais toutes ces sortes de Remedes ne doivent pas être mis en usage; car l'expérience fait connoître que la semence de *Palma Christi*, laisse un feu à la gorge en passant, & ouvre les orifices des veines, & la semence de purge est si nuisible à l'estomac qu'on en éprouve de mauvais effets, de sorte que vous voyez que ce n'est pas assez pour les pauvres que le Remede se trouve facilement & sans dépense; mais il faut encore qu'il soit donné par le Médecin surement, & sans qu'il puisse intéresser aucune partie en produisant son effet.

3. Si vous voulez avoir un Remede composé, qui purge les sérosités, & guérisse les hidropisies, servez-vous du sirop magistral suivant dont vous donnerez trois onces à chaque prise deux ou trois fois la semaine avec un verre de vin blanc, ou une décoction de racines de chien-dent, dans laquelle quelquefois vous ferez infuser deux dragmes de sené.

Composition du sirop magistral.

Prenez une once de racine de flambe à fleurs violettes, une demi-once de moyenne écorce de sureau, & une once de tendrons d'hieble, que vous ferez bouillir dans trois demi-setiers d'eau, jusqu'à que la décoction revienne à une chopine; & aprés l'avoir passée, vous ferez écumer & bouillir une livre de miel, ajoûtant sur la fin deux onces de suc de flambe, & deux dragmes de canelle ou de racine de sucre en poudre pour faire un sirop magistral, qui sera reservé pour l'usage.

Vous pouvez au tems des vendanges faire un rapé propre à guérir toutes les maladies des pauvres qui viennent des serosités, remplissant un petit vaisseau à demi de fruits ou bayes de nerprun & d'hieble, parties égales. Puis ayant versé du vin blanc nouveau avant qu'il ait bouilli pour achever de le remplir, vous le boucherez ensuite, & en userez un verre à chaque fois, selon que le Médecin ordonnera, qui ne manquera pas de charité pour vous prescrire ce qui vous sera convenable.

Vomitifs.

L'humeur qui n'a pas cedé au Remede purgatif, est souvent emportée par le vomitif, quand l'inclination de la nature, de la qualité de l'humeur, & de la saison, fait une prompte, sûre & facile évacuation; car il est certain que l'humeur bilieuse s'évacue plus facilement par le vomissement que les autres; que l'Eté entre toutes les saisons y est plus propre, & que ceux qui sont sujets aux maladies de poitrine, vomissent avec plus de difficulté & de péril que les autres.

Nous remarquerons trois dégrés aux vomitifs, comme aux purgatifs dont nous avons parlé ci-dessus,

Vomitifs qui évacuent doucement & au prémier dégré.

1. Une chopine d'eau que vous ferez bouillir avec quatre refforts ou raves concassées, & réduite à un demi fetier, y mélant trois ou quatre cuillerées d'huile d'olive, que vous donnerez tiede après le repas. Deux onces de jus de refforts mêlé avec un verre d'eau d'orge tiede, ont le même effet.

2. Un demi fetier d'oxicrat tiede ou d'eau, sur laquelle vous mêlerez deux ou trois cuillerées de vinaigre, un grand verre d'hydromel simple que vous préparerez avec deux pintes d'eau, & quatre onces de miel, que vous ferez bouillir jusqu'à ce qu'il n'écume plus.

3. Vous donnerez deux onces d'oximel avec un verre d'eau tiede;& vous préparerez l'oximel en faisant cuire deux livres de miel que vous écumerez, ajoûtant peu à peu une livre de vinaigre blanc jusqu'à une consistance liquide.

4. Les fleurs de genêt d'Espagne que nous cultivons dans nos jardins, qui auront infusé dans un verre d'eau au poids de deux dragmes. Les branches de la même plante qui auront bouilli au poids d'une demi once, en donnant la décoction dans un bouillon gras, excitent le vomissement.

Remédes qui excitent le vomissement au second degré.

1. Une demi once de racines de cabaret ou *asarum* bouillie avec une chopine d'eau d'orge que vous réduirez à un demi-fetier; ou la décoction de douze feuilles de la même plante avec la même eau; ou le suc des mêmes feuilles avec un verre de vin blanc tiede.

2. La racine de *Gratiola* ou de *Cyclamen*, donnée en substance au poids d'une demi dragme dans un bouillon gras, ou en infusion dans du vin blanc ou de l'hidromel au poids d'une dragme.

3. La poudre de la racine de concombre domestique, ou de melon, donnée en substance dans une liqueur convenable jusqu'à une dragme.

4. L'écorce de la racine de sureau ou d'hieble, prise en substance au poids d'une dragme dans un bouillon gras, où vous aurez fait bouillir un peu d'écorce de citron. Le suc des mêmes racines donné dans une liqueur convenable depuis deux dragmes jusqu'à trois. Les fleurs d'hieble & de genêt ont la même propriété.

5. La semence de *Colutea*, autrement baguenaudier, que nous cultivons dans nos jardins, donnée en substance jusqu'à deux dragmes dans une suffisante quantité d'hydromel.

Remedes qui excitent le vomissement au troisiéme dégré.

1. Trois onces de vinaigre distillé avec de la mie de pain de seigle, purgent puissamment par le vomissement; & ce Remede est employé utilement pour guérir les fiévres intermittentes opiniâtres, quand il est donné au commencement de l'accès.

2. Le vitriol blanc donné dans un bouillon gras depuis une demi-dragme jusqu'à une dragme, excite fortement le vomissement & ne nuit point à l'estomac, si vous le corrigez avec un peu d'écorce de citron.

3. Le suc du fruit de concombre sauvage que vous avez tiré en piquant le fruit, donné dans du vin blanc depuis quatre grains jusqu'à huit avec un peu d'écorce de citron.

4. La racine d'ellébore blanc, qui aura infusé durant un jour dans un peu de vinaigre rosat, étant desséchée & mise au poids de douze grains dans une pomme de coing, excite le vomissement; si vous pressez le coing, & si vous en mettez le suc dans un bouillon, ou un verre de vin clairet.

5. La plante de Nicotiane autrement petum, ou tabac, qui est maintenant cultivé dans nos jardins, est un puissant vomitif, si vous en faites bouillir huit ou dix feuilles avec l'eau que vous donnerez, quand elles y auront infusé après l'ébullition. Le suc des mêmes feuilles donné depuis une dragme jusqu'à deux dans un bouillon, ou du vin blanc, produit le même effet. Ce n'est pas que cet effet ne soit différent selon la diversité des sujets; car le tabac purge les uns par le vomissement, & les autres par les selles; il fait dormir & veiller, il excite aux uns l'éternuement, & fait cracher les autres; il enyvre & desenyvre, tellement que c'est un Protée en Médecine, mais un Remede presque universel, puisque de cette plante vous tirez un esprit acide contre les maladies d'asthme & d'obstruction, une huile contre les playes & un sel contre les ulceres opiniâtres, qui est encore un puissant dissolvant contre toutes les humeurs rebelles aux autres Remedes.

Remedes sudorifiques.

IV. Les Remedes sudorifiques sont ceux qui par la ténuité & substance pénétrante dans l'habitude du corps en ouvrent les pores, conduisent à la peau les humeurs qu'ils ont subtilisées & réduites en sueur.

Les propres sudorifiques sont les racines d'âche, d'angelique, de bardane ou *Lappa major*, le bois de genievre & de laurier, le bois de buis, qui ne cede point à celui de gayac, pour exciter les sueurs & guérir la maladie vénérienne par les sueurs. Les feuilles de cerfeuil, de chardon benit & de scabieuse excitent aussi les sueurs.

Les sels tirés des plantes, dont on vient de parler, produisent le même effet plus puissamment, sur-tout les sels d'absinthe & de frêne, si vous les donnez depuis dix grains jusqu'à vingt avec le vin blanc. L'antimoine diaphoretique passe aussi pour un bon sudorifique. Mais l'expérience vous fera connoitre qu'il n'y en a point qui soit plus effectif que l'esprit acide de genievre, dont vous trouverez la préparation ailleurs.

L'on a aussi observé que le bois de genievre seul est un merveilleux sudorifique, & j'ai connu par expérience qu'il contient un certain baume fortifiant, qui passe celui qu'on attribue à la racine de squine étrangere. Car il laisse une certaine vigueur aux parties nerveuses.

Préparation d'un sudorifique fait avec le bois de genievre.

Vous prendrez depuis deux onces jusqu'à trois onces dudit bois de genievre, que vous ferez bouillir dans trois chopines d'eau, & lors qu'elles seront réduites à une pinte, vous y ajoûterez un demi-fetier de vin blanc, quand il n'y a point de fievre, vous ferez prendre six onces de cette décoction à chaque fois. Vous pourrez aussi heureusement vous servir de la suivante.

Autre préparation d'un sudorifique.

Prenez du bois de buis & de laurier coupés par tranches, de chacun une once; faites infuser le tout dans trois chopines d'eau durant un jour, & bouillir jusqu'à ce qu'il revienne à une pinte, ajoûtant sur la fin des feuilles de cerfeuil & un peu d'écorce de citron, pour en prendre chaque fois un grand verre de six à huit onces, couvrant le corps plus que d'ordinaire, & faisant appliquer des bouteilles d'eau chaude aux pieds & aux aisselles pour exciter la sueur. Que s'il n'y a point d'intemperie chaude considerable, vous pourrez ajoûter à cette décoction deux verres de vin blanc.

L'esprit acide tiré par art chymique du bois de buis,

qui est le gayac de notre France, chasse aussi-bien que ce bois étranger, toutes les humeurs putrides par la voye des sueurs ou de l'insensible transpiration. Autant en fait l'huile du même buis, si elle est rectifiée, & outre cela elle resiste à la corruption des parties. La dose est depuis deux goutes jusqu'à six dans un verre d'eau de décoction de racines de fougere femelle ou de vin blanc.

Quelques-uns excitent les sueurs avec succès par l'eau de vie rectifiée, qu'ils mettent dans deux petits vaisseaux de terre, & l'allument en recevant la vapeur dans un petit bacquet ou cuvier. Cette vapeur procure une sueur si subite, & si copieuse, qu'elle produit des effets merveilleux pour la guérisoo des paralysies & maladies froides, qui ont leur siege dans l'habitude du corps.

Vous aurez un merveilleux sudorifique, & qui est aussi spécifique contre la peste, si vous faites infuser les racines de *bardana major*, d'angelique & d'écorce moyenne de frêne, de chacune une livre dans le vin blanc, & le vinaigre de chacun deux livres, durant vingt-quatre heures, puis les faisant distiller au bain-marie pour en user chaque fois une cuillerée.

Les pauvres se peuvent encore commodément procurer les sueurs dans les paralysies & foiblesses des nerfs, si les malades se mettent dans le marc des raisins, qui ont passé par le pressoir, particulierement au tems des vendanges ou peu de tems après; & en tout tems, si dans un bacquet ou poinçon ils reçoivent la vapeur d'une décoction de racines & de feuilles d'hieble, de sauge & d'absinthe, faite avec du vin blanc, y ajoûtant sur la fin un peu de vinaigre.

Autre préparation d'un excellent sudorifique.

Faites dissoudre une once de sel de tartre, dans une pinte d'eau de vie, à petit feu, pendant un demi-jour, au plus; filtrez la dissolution par le papier gris,& gardez la dans une bouteille; d'une autre part, coupez une once d'opium par petites trenches, que vous ferez sécher à l'air, ou sur les cendres chaudes; puis les ayant coupées par morceaux très-menus, vous les mettrez dans une bouteille de verre,& verserez par dessus une pinte d'eau de vie. Vous boucherez la bouteille avec du linge & de la vessie, & vous l'exposerez l'espace de vuigt-quatre heures au soleil, si c'est en Hiver. La digestion étant faite, vous filtrerez la liqueur, comme ci-devant, & ayant joint les deux dissolutions ensemble, vous les exposerez au soleil, ou à une chaleur douce, pendant six ou sept heures. Après cela vous filtrerez cette liqueur à travers le papier double, & vous réitererez la filtration, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de feces sur le papier. La purification de votre liqueur étant ainsi faite, vous y mettrez infuser une demi-once de safran,& huit ou dix grains de sel de perles en la prenant.

Usage de ce Remede. Avant que d'user de cette teinture, il faut faire préceder un des deux purgatifs suivans, pour évacuer les matieres fécales les plus grossieres.

Pillule purgative.

Prenez poudres fines de jalap, demi-dragme, & de crême de tartre un scrupule; les ayant incorporées ensemble, avec quantité suffisante de sirop de roses laxatif, vous les ferez prendre au malade à jeun.

Autre purgatif pour les tempéramens foibles.

Prenez résine de racines de jalap, vingt ou vingt-cinq grains, crême de tartre en poudre fine, dix ou douze grains, incorporez le tout ensemble, & faites le prendre au malade, comme ci-dessus. Si le malade a le flux de ventre, il ne faut pas le purger; mais lui donner seulement la teinture sudorifique.

Ordre qu'il faut garder dans l'usage de ce Remede.

Il faut se purger le matin. Le soir du lendemain, on soupe légérement, & l'on prend, en se couchant, depuis une cuillerée jusqu'à deux, de la teinture ci-dessus mêlée dans du vin blanc, ou autre liqueur appropriée. On n'en donne aux petits enfans que trois, ou quatre gouttes, mêlées avec du lait de leurs nourrices. On ne doit rien prendre pendant la nuit si ce n'est une cuillerée de vin, en cas qu'on ait absolument besoin de se rafraîchir la bouche. Le lendemain matin, le malade mangera une rôtie au vin & au sucre, & on le couvrira bien pour faciliter la transpiration. Si la sueur est abondante, vous le changerez de linge, vous le leverez, & lui donnerez à manger. Il ne doit point sortir ce jour là. Le lendemain, on le purgera encore, & le lendemain de cette seconde purgation, on lui donnera une seconde prise de la même teinture sudorifique. On peut réiterer jusqu'à trois fois l'usage de ce remede, en suivant toûjours l'ordre que nous venons de marquer.

Ce Remede est cordial, somnifere, propre contre toutes sortes de fievres, maux de tête, flux de ventre, & de sang, coliques, catharres, toux séche, débilités de nerfs, vomissemens, passions hysteriques, maux de poitrine, & maux de dents.

On appaise la douleur de la goutte, en frottant doucement avec une plume trempée dans cette teinture, la partie affligée.

Pour appaiser le mal de dents, on met dans la bouche, une cuillerée de cette même teinture, que l'on garde pendant un quart d'heure, ou environ, tenant la tête baissée du côté du mal, & l'on réitere jusqu'à ce que le mal soit entierement dissipé.

V. Remedes diuretiques.

Les sudorifiques ont un grand rapport avec les diuretiques, car les sudorifiques excitent l'urine, si les reins sont échauffés & la peau condensée, & provoquent les sueurs, si les reins sont froids & la peau rarefiée. Neanmoins nous distinguerons ici les uns des autres, & reconnoîtrons qu'il y a de deux sortes de diuretiques, les uns propres qui sont chauds & secs au troisiéme degré, qui pénétrent jusqu'aux veines, & séparent le sang séreux du grossier pour le conduire par les voyes de l'urine, comme sont les racines de fenouil, persil, arrête-bœuf & asperges, les feuilles de sarriete & de serpolet, les semences de cumin, gremil ou *milium solis*, & d'âche.

Les diuretiques impropres n'ont pas tant de chaleur ni une qualité si pénétrante, ils sont propres à lever les obstructions, même dans les fievres, comme les racines de fraisier & d'ozeille, les feuilles de parietaire & des capilaires, les semences de courges, de citrouilles & melon, le cristal mineral. De tous ces Remedes on peut faire des décoctions convenables.

VI. Remedes anodins.

Les Remedes anodins & do prémier ordre sont ceux, qui par une douce chaleur semblable à la naturelle, ont une humidité temperée & une substance subtile, s'insinuant dans la partie, & la reláchant, y forment la chaleur naturelle, & par ce moyen appaisent la douleur. Ces sortes de Remedes anodins s'appliquent extérieurement sur les parties travaillées de douleurs, comme sont l'oignon de lis, la racine de guimauve, les feuilles de mauves, violiers, & sureau, la semence de lin bouillie dans du lait, les jaunes d'œufs, les poûmons des animaux appliqués chauds, les mucilages de semences de lin & *psilium*, comme aussi l'huile de fleurs de bouillon blanc, ou *verbascum*.

Les Remedes du second degré, appellés somniferes, qui excitent doucement le sommeil, & temperent l'acrimonie des vapeurs, sont les feuilles de laitue & de joubarbe, les fleurs de violettes & le nenuphar, dont on fait une décoction pour prendre à l'heure du sommeil.

VII. Remedes narcotiques.

Les narcotiques ou stupéfactifs, sont ceux qui appaisent les douleurs en excitant le sommeil & ôtant le vif sentiment de la partie, entre lesquels nous mettons la racine & les feuilles de jusquiame, la racine de mandragore, les feuilles de pavot blanc & de *solanum somniferum*, les fleurs aussi de jusquiame & les fleurs de pavot blanc, desquels on prépare le sirop qu'on appelle *diacodium*, qui se donne jusqu'à une once avec la décoction de feuilles de laitue & de fleurs de nenuphar, ou blanc d'œuf, pour exciter le sommeil.

Mais entre les Remedes narcotiques, je n'en trouve point de plus propre, ni de moindre frais pour les pauvres que l'opium, qui étant préparé est appellé *laudanum*, dont on éprouve de merveilleux effets. Il excite doucement le sommeil, il convient à la toux séche, il arrête le crachement & tous les flux immodérés de sang, comme aussi toutes les grandes évacuations, la diarrhée, la dissenterie, & il est si puissant qu'il semble enchanter la plus véhémente douleur, qui n'a pas accoûtumé de ceder à d'autres Remedes.

Préparation de l'opium pour procurer le sommeil.

Prenez une once d'opium bien conditionné, que vous ferez dessécher sur une pêle chaude, ou dans un plat de fer blanc sur le rechaut jusqu'à ce qu'il ne fume plus. Vous le mettrez ensuite dans un plat de fer blanc ou d'étain, avec de bon vinaigre rosat, qui surnage la matiere de deux doigts; vous le ferez digérer à petit feu, & sur la fin de la digestion, vous ajouterez une dragme de poudre de la racine d'angelique ou de souchet, & vous en ferez de petits boutons de deux, trois ou quatre grains chacun. Ce Remede se donne en cette doze à l'heure du sommeil avec une cerise confite, un pruneau cuit, ou un peu de conserve de roses liquides.

Cette préparation de laudanum si facile est très-avantageuse pour l'usage. Car par là vous chasserez le souphre extérieur & impur de l'opium, qui est celui qui fait tous les desordres qu'on peut appréhender, de plus si vous corrigez & vous fixez le sel volatil du même opium, par le moyen de l'acide du vinaigre, vous modérerez son amertume en ôtant sa puanteur & cette facilité qu'il a de s'enflâmer.

Mais comme notre opium ou *meconium* n'a pas toûjours les marques de bonté qu'un Artiste peut souhaiter, on fait un opium ou laudanum tiré d'une plante domestique que nous cultivons dans nos jardins en faveur des pauvres qui ne cedera point aux étrangeres, & dont l'usage sera plus assûré & plus porportionné à notre tempérament, puisqu'il ne contient point ce souphre abominable, & qu'il ne sera aucunement falsifié.

Préparation des pavots en forme d'opium.

Prenez cinquante têtes ou environ de pavots, à la fin du mois de May, au tems que les pavots à fleur rouge & diversifiés ont accoûtumé d'ouvrir leurs fleurs. Pilez les dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & mettez les dans un matras avec du bon vin blanc qui surnage de deux doigts. Vous les ferez infuser & digérer durant quinze jours au bain-marie, ou sur les cendres chaudes, jusqu'à que cette liqueur soit rouge; vous tirerez après cette substance du matras pour l'enfermer dans un sachet de linge & l'exprimer, la mettant au bain vaporeux dans un alembic où vous trouverez une substance résineuse, qui est un opium merveilleux dont vous vous servirez en assûrance, depuis deux grains jusqu'à cinq ou six, y procedant par degrés.

Avis à Messieurs les Curés, & autres personnes charitables envers les malades.

VIII. Une personne charitable, & qui s'applique beaucoup à soulager les malades, ayant vû que bien de personnes souffroient beaucoup, & mouroient même pour n'être pas assistés dans leurs maladies de quelque Remede qui leur fut donné gratuitement, & ayant remarqué que ceux qui composent ces Remedes, en tirent des sommes si considerables qu'elles pourroient faire subsister des années entieres les familles de ces pauvres malades, cette personne charitable, dis-je, pénétrée de la misere des pauvres, où sont réduites une partie de ces familles, pour n'être pas secourues gratuitement, a supplié un illustre Médecin de composer un Remede doux & convenable à un chacun, qui fût dozé d'une maniere qu'on le put donner facilement à toutes sortes de personnes, & qui fût propre & favorable pour la plus grande partie des maladies. Cet illustre Médecin s'est appliqué avec soin à faire la composition de ce Remede. On en a fait depuis quelques mois la distribution à plusieurs personnes, le succès en a été heureux, comme il se voit par la liste des personnes guéries. Ce Remede est d'une vertu particuliere, pour fortifier la nature, & pour évacuer les humeurs vicieuses par les voyes les plus convenables.

Mais en quelle maladie doit-il être donné? On connoitra par ces relations qu'on a fait imprimer, qu'il peut être donné en assurance à toutes sortes de maladies connues & inconnues, petites & grandes.

Remede Universel de l'illustre Monsieur Dubé Docteur en Medecine, tiré de son livre intitulé le Médecin des pauvres. Voici ce qu'il en dit.

J'ai crû que la justice & la charité que je dois aux pauvres, m'oblige de faire cet abregé des Remedes tant internes qu'externes, en faveur des pauvres de la campagne, qui sont abandonnés à leurs miseres & à leurs maladies; afin que ceux à qui Dieu ouvrira le cœur pour y former le désir de les assister, trouvent ce moyen commode pour préparer sans frais tous les Remedes nécessaires.

Si mes souhaits ont lieu, les Dames animées de l'esprit de charité par une œconomie, qui jusques ici a eu grand succès, entreprendront cet ouvrage, & de cinq en cinq lieues établiront dans une ville une personne intelligente & charitable, qui conduite par un Médecin des pauvres, distribuera aux pauvres de deux ou trois lieues gratuitement les Remedes, suivant l'ordre gardé en divers lieux depuis quelques années.

Composition de la pâte médecinale.

Un des principaux Remedes proposés, est la pâte médecinale, qui jusqu'ici a été debitée par quelques personnes comme un grand secret qu'on ne vouloit pas découvrir. Pour composer la pâte médecinale, vous prendrez de la terre grasse, dont on se sert ordinairement pour faire des pots, environ une once & demi, avec laquelle vous mêlerez une demi-once d'antimoine preparé, appellé le saffran des metaux, en Latin *Crocus metallorum*, que vous mettrez en poudre: après ce mélange vous ferez sécher la pâte au soleil l'Eté & à un feu lent durant l'Hiver.

Maniere de se servir de la pâte médecinale.

Pour en oser vous la ferez tremper à froid enveloppée d'un linge en double dans un petit pot de terre rempli d'un demi-setier de vin blanc ou clairet, mesure de Paris, durant vingt-quatre heures; vous en donnerez à chacun selon les forces, sçavoir aux enfans depuis un an jusqu'à deux ans une cuillerée, depuis trois ans jusqu'à cinq ans deux cuillerées, & ainsi à proportion jusqu'à sept ans, auquel âge vous en donnerez quatre cuillerées, & augmentant vous en donnerez sept cuillerées à ceux qui ont atteint l'âge de quinze ans. Et de là vous en donnerez aux plus forts jusqu'à dix cuillerées, qui font environ la moitié du demi-setier de Paris qui pese huit onces, à condition que vous en donnerez encore à ces derniers deux cuillerées dans le prémier bouillon,qui sera toûjours donné une heure après la prise. Vous pourrez ajoûter un peu de sucre pour la faciliter aux enfans.

Ce vin qui purge par le vomissement & par les selles, sera donné utilement deux heures avant l'accès des fievres quotidiennes, tierces, doubles tierces & quartes; mais il ne doit être donné durant les fievres continues, qu'au tems de la diminution & non du redoublement. Si vous voulez vous en servir avec succès, vous ferez pratiquer autant que vous pourrez la saignée pour diminuer la chaleur, particulierement aux fievres continues avec l'usage de ce Remede, & même vous tiendrez le ventre libre par bouillons aux herbes, suppositions ou lavemens.

Outre les maladies dont on vient de parler, ce vin est encore très-utile pour guérir les douleurs de tête, éblouissemens, convulsions, apoplexies, assoupissemens & mal caduc; mais il guérit particulierement les maladies qui ont leur siege dans le ventre inférieur; comme la colique pituiteuse & venteuse, la jaunisse & l'opilation de foye & de rate. Il chasse les vers des intestins & de l'estomac, & il excite les mois aux femmes, comme aussi les purgations qui doivent suivre l'accouchement. Au reste vous pouvez laisser tremper cette pâte tant qu'il vous plaira dans le demi-setier de vin, & elle l'empêchera de s'aigrir. Elle pourra servir un an, & par ce moyen elle suffira à purger jusqu'à trois cens Pauvres. Vous la tirez quelquefois du pot où elle infuse pour la faire sécher à l'ombre.

Poudre purgative.

X. Vous tiendrez encore pour l'usage des pauvres une poudre purgative, dont la prise est de six ou sept grains d'orge pesant, pour les enfans depuis quatre ans jusqu'à sept; pour ceux depuis sept jusqu'à quinze, elle est de dix à douze grains, & pour tous les autres depuis quinze jusqu'à vingt-cinq ans, elle se donne depuis vingt grains jusqu'à trente. Elle sert à la guérison des mêmes maladies dont on a parlé ci-dessus, & particulierement de l'enflure pour laquelle elle est spécifique. Vous la donnerez avec un peu de vin blanc, ou avec la moële de pomme cuite.

Vous vous abstiendrez de l'usage de cette poudre aussi bien que du vin susdit dans toutes les affections de poitrine, comme toux, pleuresie & fluxions chaudes; & dans toutes les maladies où il y a inflammation. Les femmes grosses n'en useront qu'avec une grande précaution. Vous vous garderez d'en donner durant le cours de ventre & toute dissenterie.

Préparation de la poudre purgative.

Cette poudre sera préparée avec une once de jalap, & une demi-once de gomme gutte, vous mettrez le tout en poudre, le mélerez & garderez pour l'usage.

Si vous voulez vous servir de cette poudre plus commodément & avec plus d'assurance, vous ferez une infusion de deux gros de sené dans un verre d'eau, & y dissoudrez huit ou dix grains de cette poudre. Vous employerez aussi utilement la poudre somnifere dans le cours de ventre immoderé, la dissenterie, les veilles & la toux; car elle suspend les rhumes, appaise la douleur, & excite doucement le sommeil.

Vous préparerez la poudre somnifere avec trois grains de poudre de racines de souchet, & un grain d'opium ou laudanum, vous pourrez donner deux ou trois grains de laudanum, si un grain ne suffit pas.

La poudre d'angelique se fait de la racine de cette plante desséchée & pulvérisée. Elle corrige l'intemperie froide du cerveau & de l'estomac, dissipe les vents & fortifie les parties debilitées. Chaque prise est depuis huit grains jusqu'à dix dans une cuillerée de vin. Vous la pourrez donner à la fin de l'accès des fievres intermittentes pour exciter la sueur, comme aussi au commencement de l'accès pour modérer le frisson.

Le vin d'absinthe a la même proprieté. Il se fait par l'infusion des feuilles d'absinthe dans le vin blanc sur les cendres chaudes.

La poudre ou grabot de sené sera employée pour purger ceux qui sont de complexion délicate, comme les enfans, les vieillards & les femmes grosses dans les légeres maladies.

La rhubarbe domestique sera cultivée dans nos jardins, & sa racine sera reservée à l'usage des pauvres, vous connoîtrez sa faculté comme celle du sené.

Méthode & maniere de se servir du Remede Pastoral; on l'appelle Pastoral, parce qu'il a été composé en faveur de Messieurs les Pasteurs.

Les pâtes les plus grosses servent pour les femmes & pour les hommes, les plus petites pour les enfans, & pour les personnes délicates.

Ceux qui apprehendent de vomir, ou qui ont peur d'être tourmentés par ce remede, prendront un bouillon une heure avant que de prendre ce Remede, & deux heures après l'avoir pris, ils en prendront un autre. Si on est malade on prendra des bouillons à l'ordinaire. Je dis, si on est bien malade, car ces Remedes peuvent être pris par précaution, ou quand on souffre quelque incommodité.

Si on n'a pas des bouillons, on prendra souvent de la tisanne, & si on a besoin de vomir, & qu'on en ait quelque envie, on prendra deux ou trois cuillerées de bouillon tiéde, ou tisanne tiéde. Si la pâte est trop dure, on la delayera dans une cuillerée de bouillon, ou de la liqueur qu'on voudra, & on la prendra ensuite.

Si on est attaqué d'une fievre tierce, double-tierce, quarte, continue, maligne ou pourprée, il est bon de donner ce Remede avant les accès, ou sur le declin des redoublemens, & si on ne guérit pas à la prémiere prise, on guérira à la seconde ou à la troisiéme.

Quand les maladies sont grandes, ou pressantes, & qu'on est difficile à être ému, on en peut prendre une prise & demi, & même deux sans rien craindre.

Ce Remede est spécifique pour les hidropisies, les apoplexies, & les paralisies naissantes.

On guérira les maux de tête, migraine, vertige, éblouissemens, fluxions, rumatismes, gales, gratelles, & les maladies des petits enfans, & des femmes.

Ce Remede a cela de particulier, de purifier le sang. Il n'est point nécessaire de faire ouvrir la veine.

On ne donnera pas ce Remede aux agonisans, car ce seroit courir à l'eau, quand la maison est achevée de brûler.

Ceux qui voudront avoir de ces Reméles, & qui ne seront pas reconnus être pauvres, payeront chaque pâte un sou.

Parmi les pâtes Pastorales, il y en a de sucrées; on les distingue par leur blancheur, elles sont en faveur des enfans, ou de ceux qui ont aversion pour les Remedes, ou qui sont délicats.

Messieurs les Curés à qui on n'en refuse point *gratis* pour en avoir d'ordinaire, envoyeront une rélation des cures de ce Reméde.

XII. *Difficulté dans cette œuvre de charité de la part de quelques Curés, qui apprehendent d'être irreguliers s'ils distribuent ce Reméde Pastoral.*

Parmi Messieurs les Curés, il s'en trouve beaucoup qui appréhendent de tomber dans quelque irregularité en donnant ces Remédes.

Il semble qu'il est bon d'écrire ici d'abord ce qu'un illustre Evéque de Treguier a mis dans un Mandement qu'il fit sur ce sujet à Messieurs les Curés de son Diocése. Ils ne doivent pas appréhender l'irrégularité, dit ce Prélat charitable, puisqu'il n'y a que la Chirurgie de défendue, à cause de l'effusion de sang, comme il se voit par le Canon, *Tuta nos de sanguine.*

Si on étoit en danger de tomber dans cette censure, l'Assemblée générale du Clergé de l'an 1670. n'auroit pas exhorté tous les Prélats du Royaume à établir la distribution des Remédes dans toutes leurs Parroisses suivant l'ancien usage de l'Eglise, qui oblige les Ecclesiastiques à procurer des Reméles aux pauvres gens comme fait voir l'Aumônier Médecin, & Tristan *de medico clerico*, & l'Eglise n'auroit pas canonisé trente-trois Prélats, comme le rapporte le Cardinal Baronius, qui s'étoient employés à distribuer par eux-mêmes des Remédes aux pauvres Malades.

Ce Prélat aprés avoir donné divers moiens pour réussir dans cette sainte œuvre, & pour procurer un secours si nécessaire à ces pauvres gens, ajoûte: Souvenés vous que vous êtes les peres des pauvres, & que vous êtes obligés de leur procurer du pain, & des Remédes à peine de damnation, comme les peres naturels sont obligés d'en procurer à leurs enfans suivant l'Evangile, j'ai eu faim, j'ai été malade, vous ne m'avez pas assisté; allez maudits: & saint Ambroise aprés saint Jean Chrysostome a dit aux Pasteurs, *si non pavisti, occidisti.* A plus forte raison si vous ne donnez, ou ne procurez pas les Remédes aux pauvres quand ils sont malades; car le seul pain ne les guérit pas. Si vous le faites, disoit ce saint Docteur, vous gagnerez les ames de votre Troupeau, tout le monde vous bénira, vous aimera, vous honorera, & vous comblera méme de bienfaits temporels. Jesus-Christ a toûjours commencé la guérison des ames par celle des corps, il ouvrit les yeux du corps de l'aveugle né, avant que d'ouvrir les yeux de son ame. Un malade guéri d'une maladie douloureuse, a de l'estime, de l'amitié, & de la confiance en son médecin, c'est pour cela que le peuple suivit en foule notre adorable Sauveur & divin Médecin, *quia curabat omnes, sanabat omnes.* Il n'y a point de Chapitre dans l'Evangile, où il ne soit parlé des guérisons qu'il faisoit, & pour cela on voulut le faire Roi. Sachant que c'étoit le moyen le plus assûré pour gagner les ames, il ordonna à ses Apôtres, *in quamcunque civitatem intraveritis, curate infirmos.* Et saint Paul loue saint Luc de ce qu'il exerçoit la Médecine.

Enfin ce saint Docteur & Evêque remarque que ceux de l'Isle de Malthe regarderent saint Paul comme un Saint, quand ils virent qu'une vipere l'avoit mordu, & qu'il n'en mouroit pas, que néanmoins ils ne lui donnoient rien, quoiqu'ils le vissent fort pauvre, & avoir besoin de tout; mais dès qu'il eut guéri leurs malades, ils lui donnerent de tout en abondance.

Cet illustre Prélat aprés avoir ainsi exhorté Messieurs les Curés, invite les Directeurs des Hôpitaux généraux de faire publier son Mandement aux Prônes des Parroisses de leurs Villes, & de faire distribuer ces Remédes qu'il leur envoyoit, à tous ceux qui en demanderoient. Il dit que cela leur procureroit des aumones, les riches en envoyeront querir pour leurs serviteurs, ce qui excitera à augmenter leurs charités, outre que distribuant des Remédes à tant de pauvres Peuples, dès que quelqu'un se trouvera malade, la plûpart guériront en deux ou trois jours sans quitter leur maison, & par ce moyen on déchargera le nombre des malades des Hôpitaux de plus d'un tiers, & celui des Hopitaux Généraux.

Plusieurs Evêques ont donné des Mandemens pareils à celui-ci en substance, & les uns & les autres donnent lieu à ôter cette crainte que plusieurs Curés ont de distribuer, & de procurer ces secours à leurs malades.

Les approbations de plusieurs Médecins sont ensuite, & la consultation des RR. PP. Jesuites marque qu'il n'y a pas danger d'encourir cette irrégularité.

Ce Reméde se distribue à la Cure de saint Vincent, & on la donne *gratis* à Messieurs les Curés.

XIII. *Remédes externes.*

Il est nécessaire que celui, qui veut par charité fournir les Remedes aux pauvres, tienne toûjours dans la cave, ou autre lieu, un petit baril de bois, qui sera rempli au tiers de chaux vive, sur lequel il sera versé trente pintes ou environ d'eau de riviere, ou de fontaine pour le remplir, afin que de cette eau dessicatoire on lave les ulceres & toutes les infections de la peau, qui sont guéries par cette application.

Que s'il y a des ulceres rebelles qui ne cedent point à ce Reméde, vous prendrez une pinte de cette eau de chaux, dans laquelle vous mélerez une dragme de sublimé corrosif en poudre pour garder cette eau dans une bouteille de terre, qui non seulement guérit les ulceres les plus opiniâtres, mais même la gangrene.

Vous tiendrez encore une autre poudre préparée avec deux gros de couperose blanche, & un gros de vert de gris pilés & passés par le tamis; & sur cette matiere mise dans un pot de terre, vous verserez trois pintes d'eau bouillante. Il faut remuer l'eau avec un bâton, lorsque vous voudrez vous en servir.

Cette eau guérit les vieilles playes, & ulceres, la brûlure, la demangeaison, les dartres, l'érisipele & la teigne.

Vous tremperez du linge délié dans cette eau, vous l'appliquerez sur la partie affligée, & par dessus un linge plus gros en trois ou quatre doubles aussi mouillé, vous aurez soin d'en changer à mesure qu'il sera sec. Que si le linge delié est attaché à l'ulcere, avant de le lever, vous le mouillerez avec un autre linge trempé dans cette eau, & vous le détacherez sans douleur.

Cette eau est encore très-utile à la guérison des inflammations & des taches des yeux en les lavant par dehors & en faisant couler quelques gouttes avec le bout du doigt dans le coin de l'œuil. Si cette eau étoit trop piquante aux yeux & aux ulcéres, vous en pourriez séparer & la temperer avec un peu d'eau commune.

Pour ce qui regarde les playes, vous nettoyerez celles qui sont nouvelles avec égales parties de gros vin & d'huile d'olive tiede, & ensuite vous vous servirez d'un digestif avec deux cuillerées de miel, deux

cuillerées de farine de froment, & deux jaunes d'œufs que vous mêlerez pour guérir les ulcéres. Ce Remede servira aussi de cataplâme pour modérer la douleur des tumeurs, & pour les resoudre, particulierement celles des mammelles.

Si ces Remédes proposés ne suffisent point, vous en choisirez d'autres dans ce livre pour les fournir aux pauvres en tems & lieu convenables.

Enfin pour animer à la charité ceux qui s'employent à fournir les alimens & les médicamens aux pauvres, je les prie d'être persuadés de ces vérités qu'un Dieu homme a substitué les pauvres : que Dieu a établi les riches, afin qu'ils reçoivent la récompense d'une fidelle administration, & d'une liberale dispensation de leur bien envers les pauvres, qui doivent un jour sauver ou condamner les riches au jugement de Dieu : que si le pauvre prie, le riche doit donner, & que c'est à Dieu de couronner l'un & l'autre ; le pauvre pour sa patience, le riche pour sa misericorde qui est l'image d'un Dieu bien-faisant & le partage de ses enfans. Tout ce qu'on vient de dire est de Mr. Duret Médecin celebre, & à qui on peut se fier.

XIV. Remédes pour les maladies qui sont propres à chaque profession.

Pour les Imprimeurs.

Les maladies qu'ils contractent sont très-dangereuses, leurs fonctions ne sont pas les mêmes que de ceux qui sont occupés à assembler les caractéres, étant toûjours assis, & ayant la vûe continuellement appliquée sur les caractéres, & sont sujets aux maladies de la vie sédentaire, & exposés à perdre la vûe. Les autres, qui appliquent l'encre, ou qui travaillent à la presse, se tenant toûjours debout contractent des foiblesses de reins & des lassitudes par tout le corps. D'ailleurs la chaleur des poêles sans lesquels ils ne pourroient point travailler pendant l'hiver, les expose à des pleuresies, des peripneumonies & autres maladies de poitrine. Pour se préserver de toutes ces maladies, les Imprimeurs doivent se modérer dans leur exercice, dérober quelques heures à leur travail, & ne sortir jamais des imprimeries qu'ils ne soient bien enveloppés dans leurs manteaux.

Ceux qui sont appliqués à l'assemblage des caracteres, se serviront de conserves, detourneront de tems en tems la vûe ailleurs, se frotteront légerement les yeux avec la main pour exciter les esprits, & les laveront quelquefois avec de l'eau d'euphraise, de violier & autres semblables.

Pour les Ecrivains, Copistes & Secretaires.

Comme ils sont toûjours assis, l'estomac, le foye & la rate sont génés dans leur fonction ; c'est ce qui fait qu'ils sont exposés aux foiblesses d'estomac, aux obstructions de foye & de rate, & à un trouble général dans l'œconomie du corps. D'ailleurs le mouvement uniforme de la main cause une tension tonique aux tendons & aux muscles, d'où il s'ensuit un engourdissement dans l'organe, qui perd peu à peu sa force. Enfin l'application continuelle de la vûe & le penchement perpetuel de la tête sont des sources inépuisables de maux de tête, de catharres, de fluxions sur les yeux & d'autres maladies qui sont augmentées par l'attention que les Secretaires sont obligés d'avoir pour suivre la pensée de celui qui leur dicte.

Pour remédier à tous ces inconveniens, les Ecrivains feront quelque exercice modéré, useront de frictions avec prudence & mesure, auront recours aux purgatifs, sur-tout lorsqu'ils ressentiront quelques signes d'obstructions dans les viscéres. Ils préviendront l'engourdissement des bras & de la main en les frottant avec un peu d'huile d'amandes douces où l'on aura mêlé quelques goutes d'eau de vie. Pour les maux de tête, ils feront usage des sels volatils cephaliques, comme le sel ammoniac dont l'odeur est propre pour dissiper l'engourdissement. Ils emploieront utilement les médicamens propres à purger la tête, tels que sont les pillules de *Jean Craton*, les masticatoires, & les sternutatoires. Ils éviteront les alimens capables de resserrer, & se procureront la liberté du ventre par des lavemens doux, lorsqu'il en sera nécessaire.

XV. Reméde universel.

La drogue n'est autre chose que du vin qu'on met dans une bouteille, avec une ou deux onces de ces pâtes pastorales en poudre, dont on a parlé dans l'article XI. Il n'y a point à craindre d'en prendre plus que moins, il n'en est pas de même du vin émetique qui feroit crever, si on en prenoit plus qu'il ne faut.

Méthode pour prendre le Reméde universel, qui guérit promptement toutes maladies curables.

1. Le soir, quatre heures après avoir mangé, vous prendrez la poudre ou pillule pastorale dans une pomme cuite, ou dans du sirop, ou du miel, ou pain bouilli, ou pain à chanter ; une demi heure après, vous prendrez un lavement, si vous avez une seringue, composé de demi chopine de la drogue ; vous mettrez dedans trente-six grains de la poudre, & ferez tiedir le tout & le ferez remuer dans la seringue, de peur que la poudre ne s'y attache, quand on donnera le lavement.

Remarquez que quand on ne prendroit pas de lavement, on ne laissera pas de guérir, mais non pas si promptement.

2. Une heure après avoir rendu votre lavement, ou l'effet des poudres, prenez un bouillon, ou de l'eau tiede, ou de l'eau avec du vin.

3. Le lendemain à jeun vous prendrez huit cuillerées de la drogue, deux heures après un bouillon, une heure après le bouillon encore quatre cuillerées de la drogue, & deux heures après un bouillon.

Autre Reméde universel.

Prenez huit onces de suc de mercuriale, huit onces de suc de mauves communes, huit onces de fleurs ou de suc de feuilles de pêcher, huit onces de verjus, quatre onces de suc de feuilles de violettes, autant de suc de bourrache. Après les avoir purifiés au feu, jettez dedans une demi livre de sené, deux onces de rhûbarbe, une once d'agaric, deux onces de polipode concassé, deux dragmes de sel de tartre en poudre, une once de fenouil, deux dragmes de canelle, mettez le tout infuser dans un pot de terre bien bouché une nuit entiere sur des cendres chaudes ; colez le lendemain l'infusion, & après l'avoir fortement pressée, jettez dedans deux livres de sucre, ou deux livres & demi de miel, & la mettant sur le feu, faites la cuire en consistance de sirop.

La dose sera depuis une once jusqu'à deux, le prenant pur, ou delayé dans un verre de petit lait, ou de tisanne.

Ceux qui voudront que ce Reméde fasse plus d'effet, le mêleront avec une infusion de deux dragmes de sené, ou d'une dragme de rhûbarbe, ou dans une décoction de deux onces de tamarins, ou dans deux verres de petit lait ou de quelque tisanne que ce soit, ainsi on se reglera sur l'âge, & la delicatesse des personnes. Cependant l'on doit être persuadé que ce Reméde est doux & bénin, & qu'on peut le donner hardiment aux femmes grosses & aux enfans.

Reméde

Remede universel pour les bœufs, vaches, chevaux, brebis, moutons, boucs, chévres cochons chiens &c. Voyez BÉTAIL.

XVI. Remédes tirés de plusieurs sortes d'eaux végétales.

Préparation du tartre pour faire l'eau végétale.

Prenez une demi livre de tartre bien épuré & mélé avec une once de limaille d'aiguille, faites bouillir dans un pot de terre vernissé quatre livres d'eau de pluye, versez y doucement le mélange du tartre & de l'acier. Faites les bouillir ensemble autant de tems qu'il en faut pour faire cuire un œuf molet; coulez aussitôt au travers d'un blanchet. Agitez la liqueur jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, & vous aurez une poudre, qui étant séche, sera verdâtre & étincellante, dont vous pourrez user dans les obstructions depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Composition de l'eau végétale.

Prenez une once & demi de ce tartre martial bien pulvérisé; faites bouillir vingt pintes d'eau de riviere dans une chaudiere, & quand l'eau bout, jettez la poudre peu à peu, laissez bouillir le tout une heure durant, & étant refroidie vous verserez cette eau dans un autre vaisseau pour l'usage.

Propriétés de l'eau végétale.

Cette eau leve les obstructions de toutes les parties du ventre inférieur & particulierement du foye & de ratte, en temperant l'intemperie chaude de ces parties.

Usage de l'eau végétale.

Vous en prendrez durant vingt jours quatre verres chaque matin à jeun, trois heures avant le dîner, vous faisant purger au commencement, au milieu, & à la fin de vingt jours.

Il a été communiqué au Public depuis peu une maniere d'eau végétale dont je vous donne la description, en vous laissant le choix de celle qui vous agréera davantage.

Composition d'une autre eau végétale.

Prenez deux pintes d'eau de fontaine ou de riviere, mesure de Paris, que vous verserez toutes bouillantes dans une terrine où vous aurez mis une demi-once de crême de tartre en poudre avec le poids de deux dragmes de tartre calciné. Il se fera une ébullition qui durera peu; vous aurez l'eau végétale, à laquelle vous ajoûterez encore pareille quantité d'eau de fontaine ou de riviere pour en prendre chaque matin la même quantité.

Calcination du tartre.

Pour calciner le tartre vous en mettrez une livre sur les charbons ardens jusqu'à ce qu'il soit blanc, puis le mettant dans une terrine, vous verserez dessus une pinte d'eau bouillante, que vous laisserez refroidir pour avoir le tartre calciné, que vous employerez à faire l'eau végétale.

Pour rendre l'eau végétale plus forte, vous ajoûterez à chaque verre quatre goutes d'esprit de nitre.

Autre maniere de faire l'eau végétale.

Prenez deux onces de tartre de Montpellier pulvérisé, & une dragme de limaille d'acier ou de fer tout pur, & non préparé. Faites bouillir vingt pintes d'eau dans une chaudiere, & mettez-y la poudre peu à peu, puis laissez bouillir le tout une heure, puis ôtez le de dessus le feu. Quand l'eau sera froide, vous la verserez doucement dans d'autres vaisseaux, vous la mettrez dans des bouteilles de verre pour la conserver.

Propriétés. Cette eau est fort apéritive, désopile les parties du ventre inférieur, & prévient les hydropisies qui naissent des obstructions & de la chaleur des entrailles. Vous vous en servirez comme de la précedente.

Autre maniere de faire l'eau végétale.

Prenez six pintes mesure de Paris d'eau de fontaine, de pluye ou de riviere dont vous remplirez un vaisseau de grais ou de terre, mettez-y une demi once de coupe-rose ou vitriol romain du plus verd & clair, sans le piler. Si le vaisseau est plus grand, mettez en à proportion. Puis vous le boucherez afin que l'air n'y entre point, vous le mettrez sur un ais élevé ou sur une table, & vous le laisserez ainsi infuser, & sans le remuer, deux fois vingt-quatre heures. Après ce tems vous tirerez le tiers, ou au plus la moitié de cette eau doucement tant qu'elle se tirera claire, puis vous la tirerez avec une tasse ou cuiller, sans remuer, de crainte de remuer le fond, & quand vous aurez encore laissé rasseoir cette eau durant vingt-quatre heures, vous tirerez le second tiers de l'eau, & puis vous laisserez le fond, c'est-à-dire, l'autre tiers de l'eau qui est au fond, qui ne se boit point, mais qu'on réserve pour d'autres usages. Vous mettrez les deux prémiers tiers de cette eau dans une bouteille de verre plûtôt que de terre, afin qu'elle ne s'évapore point, & pour cela on pourra se servir d'un entonnoir & mettre sur la bouche un linge blanc pour passer & faire couler cette eau plus claire & plus nette dans ces bouteilles.

Vous commencerez l'usage de cette eau après avoir été purgé, & en prendrez chaque matin deux ou trois semaines. Vous en pourrez continuer l'usage jusqu'à deux ou trois mois durant les maladies longues & habituelles.

Propriétés. Cette eau guérit les chaleurs de foye & de reins; la gravelle & les douleurs de tête causées par les vapeurs, que la chaleur éleve du ventre inférieur; elle est utile à la guérison de l'hydropisie dépendante de la même intemperie, & de toutes les maladies qui ont leur source de la chaleur ou de l'obstruction des visceres. On s'en sert heureusement dans les fievres intermittentes. Mais je ne peux taire ce que j'ai connu par expérience, que cette eau guérit miraculeusement les fievres quartes, si vous en donnez deux verres dans le commencement du frisson; ce que vous pourrez réiterer en d'autres accès. Si, vous trouvant en campagne, vous n'avez point de cette eau préparée, vous prendrez douze grains de vitriol romain, que vous ferez infuser douze heures dans deux verres d'eau que vous prendrez.

J'ai à vous avertir que vous pourrez rendre cette eau plus ou moins forte, selon les nécessités, dans lesquelles les pauvres consulteront les Médecins charitables. C'est un avantage qu'ils trouveront dans ces eaux artificielles par dessus les minerales naturelles, que vous ne pouvez faire plus fortes qu'elles ne sont dans leurs sources, qui d'ailleurs sont souvent mélangées de qualités venimeuses d'arsenic, qui causent de très-mauvais effets.

Mais pour ce qui est des fondrilles ou du dernier tiers, qui se trouve au fond de cette eau, vous en tirerez un grand secours, si vous le mettez chauffer dans une écuelle d'étain ou de terre, y faisant tremper des compresses pour les appliquer sur les playes, ulceres, érésipelles, dartres, brûlures, gales & autres infections de la peau. Vous pourrez aussi vous en servir pour appliquer sur les parties enflammées, & ce qui est de grande épargne pour les pauvres, c'est que

cette eau seule est très-propre pour faire des lavemens.

Autre maniere de faire l'eau végétale.

Prenez une livre de limaille d'acier, & deux livres de tartre de Montpellier, que vous mettrés dans une terrine vernissée, vous verserez une fois chaque jour durant un mois ou environ de l'eau de vie, qui doit surnager la matiere. Lorsque la matiere sera imbibée de cette liqueur, vous séparerez cette matiere en deux parties, dont l'une sera mise à part pour être séchée peu à peu sans feu ni soleil, pour en faire des pâtes qui seront reservées pour l'usage.

Sur l'autre partie de cette masse, vous verserez une chopine d'eau de vie, que vous retirerez lorsqu'elle aura pris une teinture rouge, qui sera quatorze ou quinze heures après. Vous en verserez de la nouvelle sur cette matiere, & vous continuerez jusqu'à ce que la matiere ne donne aucune teinture à l'eau de vie.

Vous vous servirez de cette liqueur & la passerez par la manche d'hypocras, mettant un quarteron de sucre ou environ sur une livre de cette liqueur, dont on pourra prendre une cuillerée à jeun, ou bien vous en mettrez quelque goutte dans un verre d'eau jusqu'à ce qu'elle en prenne la teinture, que vous prendrez le matin en forme d'eau minerale, qui leve toute sorte d'obstructions du ventre inférieur.

Quant à ce qui regarde l'autre partie de la masse susdite, qu'on peut appeller pierre d'acier, vous en ferez des eaux minerales & artificielles en touchant l'eau de chaque verre une fois ou deux de cette pierre, qui la fera en un moment changer de couleur & de saveur. Vous prendrez deux verres de cette eau chaque matin durant quinze jours pour corriger l'intemperie chaude de foye & de la ratte, & desopiler toutes les parties du mesantere, & des entrailles.

XVII. Remédes pour quelques maux particuliers.

Remédes au mal caduc.

Prenez le cerveau d'un corbeau desséché & mis en poudre vingt grains dans un verre de vin blanc, le matin au declin de la lune.

Autre. Prenez un crane d'homme si c'est pour homme, si c'est pour femme celui d'une femme, sur-tout qu'il soit entier, c'est-à-dire, tout le dessus de la tête que vous mettrez en poudre impalpable, à laquelle vous ajoûterez la racine de Pæonia ou pivoine en poudre une once, avec neuf grains de sa graine, & une dragme de guy de chêne, le tout en poudre dans une pinte de vin de Servianac, au deffaut duquel vous vous servirez du meilleur vin d'Espagne rouge, ou du plus excellent vin rouge qu'on pourra trouver.

Il faut boire le tout en neuf matins, les neuf derniers jours de la lune; & si le mal reprend au croissant, il en faudra donner pendant neuf autres matins de la nouvelle lune, & continuer ce Reméde de trois en trois lunes.

Reméde au mal de ratte.

Prenez une bille d'acier que vous limerez en poudre, laquelle vous laverés douze fois, changeant d'eau chaque fois, puis vous mettrés cette poudre infuser en une chopine de vin blanc au soleil, tout le long du jour, & la nuit sur la cendre chaude; puis vous ôterez la poudre d'acier, & y mettrés une demi once de sené & un peu de scolopendre: vous en userés tous les matins quatre doigts dans un verre, vous vous promenerez par la chambre, & ne prendrés rien de deux heures, sinon un bouillon aux herbes auquel on peut ajoûter du ceterac. *Ce Reméde a été éprouvé.*

Autre. Prenez six petites poignées de verveine, trois blancs d'œufs; & trois pincées de farine d'orge, une noix muscade rapée, un peu d'étoupes coupées menu; faites un cataplâme que vous étendrés sur des étoupes coupées & mettrés sur une peau ou serviette, & l'appliquerés entre deux toiles au côté de la ratte.

Reméde à la palpitation du cœur.

Il faut prendre de l'eau de mélisse distillée, elle guérit la palpitation du cœur, & empêche le vomissement.

Reméde à la pleuresie.

Prenés une poignée de pervenche que vous ferés tremper une heure ou deux dans un verre de vin blanc, passés, & donnés à boire au malade.

Remédes Chymiques à la maladie qui vient aux hommes pour avoir été mordus par des bêtes enragées, ou autrement.

1°. Veronique, petite centaurée, menthe, sauge, betoine, plantain, armoise, hypericum ou millepertuis, absynte, mélisse, verveine, poudre de vipere. La dose est depuis huit grains jusqu'à une demi dragme.

2°. Poudre de crapaux. La dose est depuis huit grains jusqu'à deux scrupules.

3°. Sels volatils des animaux, de sel armoniac, de succin. La dose est depuis quatre grains jusqu'à quinze.

4°. Sel volatils huileux aromatiques. La dose est depuis six gouttes jusqu'à vingt.

5°. Teinture du castor. La dose est depuis trois gouttes jusqu'à quinze.

6°. Teinture d'antimoine. La dose est depuis quatre gouttes jusqu'à vingt.

7°. Ens veneris. La dose est depuis six grains jusqu'à un scrupule.

8°. Teinture de Mars, tirée par le sel armoniac. La dose est depuis quatre gouttes jusqu'à vingt.

9°. Esprits de Venus. La dose est depuis quatre gouttes jusqu'à dix.

10°. Eau de melisse magistrale composée. La dose est depuis une dragme jusqu'à une once.

11°. Elixir Antiépileptique, la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à vingt.

12°. Si on est mordu, le Reméde spécifique avant les neuf jours sera de se servir de la fleur de sainfoin brûlée & mêlée avec du vieux levain, qu'on appliquera sur la playe, ou bien il faut la piler avec du vin blanc vieux & la faire boire à celui qui a été mordu.

13°. La racine d'églantier mise en poudre sur la playe, ou bien avalée avec du bon vin vieux.

14°. La graine de sureau, ou jus de feuilles de sureau, ou de frêne.

15°. Le grand Reméde est de s'aller laver dans l'eau de la mer, comme font plusieurs personnes.

XVIII. Reméde à la rage des chiens.

Sous ce mot de rage, on en comprend sept especes, dont il y en a deux d'incurables, savoir la rage chaude, & la rage courante. La première est un poison, qui les mene d'une telle maniere, qu'en peu de tems ils en meurent. Elle se connoît à leur queue, qu'ils portent toute droite, & lors qu'on les voit se jetter indifféremment sur toute sorte d'animaux sans regarder où ils se jettent, enfin à leur gueule, qui est noire sans aucune écume. La seconde, qui n'est pas si dangéreuse, se remarque à leur maniere de se jetter sur les chiens, qui sont les seuls, auxquels ils en veulent

pour lors, épargnant l'homme & les autres animaux, & au contraire les autres qui ont la queue droite, ceux-ci la portent entre leurs jambes & marchent comme fait un renard. Ces deux especes, comme j'ai dit, ne se peuvent guérir; mais on verra au mot RAGE les Remédes qu'on peut apporter aux autres especes.

XIX. Remédes à la fievre des Chevaux.

On connoitra que le cheval a la fievre, quand il a la tête pesante & immobile, que ses yeux sont enflés, & qu'il a beaucoup de peine à les ouvrir; que quelquefois ils sont remplis d'eau, que ses levres & tout le corps sont mous, que ses testicules sont pendillans, que son haleine & tout le corps sont brulans, qu'il étend les jambes, qu'il est insensible aux coups, & qu'en marchant, il semble qu'à tout moment il doive tomber.

Selon Apsite, la lassitude & les violentes courses, peuvent produire la fievre, comme la chaleur, la froidure & l'indigestion, particulierement celle qui provient d'avoir trop mangé d'herbes nouvelles au printems.

La cure se doit faire en tirant au cheval du sang des temples ou de la tête, le faisant jeuner le premier jour, ne lui donnant que peu à boire, & l'exerçant modérément. En hiver il faut le couvrir & le tenir dans une écurie chaude. Quand il commencera à se mieux porter, il faudra, si le tems le permet, le laisser aller paître, ou arroser le foin avec de l'eau fraîche, lui augmentant son manger peu à peu: on peut aussi lui donner un peu d'eau d'orge dans le commencement.

Il n'est pas toûjours certain que le cheval ait la fievre, lorsqu'il a la tête baissée, qu'il étend les jambes, & qu'il tremble; mais pour la bien connoître, il faut présenter de l'avoine ou de l'orge au cheval malade; s'il en mange, on jugera qu'il est seulement fatigué, d'autant que le cheval qui a la fiévre abhorre l'aliment, est triste, il ne se peut relever. Il faut prendre garde à lui tirer du sang des veines qui sont éloignées des nerfs, d'autant que facilement il souffre des distensions.

Si la maladie s'augmente, & que le cheval ne mange pas, il meurt & ne peut supporter son impétuosité que trois jours.

L'on ne doit pas croire ceux qui disent que l'on peut connoître la fievre par l'attouchement des oreilles, ou bien en mettant la main sur le repli de l'épaule; car de cet attouchement on ne peut tirer aucune conjecture. On ne doit pas saigner le cheval fatigué, d'autant que par l'affoiblissement des forces on le mettroit en danger; mais bien lorsque la tête est surchargée, & que la maladie le requiert.

Hierocles dit que si le cheval a la fievre, il tombe par terre tout appesanti, desorte qu'il ne peut se relever, que ses yeux sont tumefiés & larmoyans, qu'il ouvre difficilement les paupieres, que ses levres sont pâles, les testicules pendans, & que tout le corps, à cause de sa grande chaleur, se consomme & s'affoiblit; que son haleine sent mauvais, & lui sort par les nazeaux avec violence; qu'il se débat avec ses jambes, qu'il ne veut avancer, quoiqu'on le presse avec l'éperon, qu'il ne peut demeurer sur ses pieds, & qu'il chancelle en marchant. Le cheval souffre cette maladie quand on l'a fait courir outre mesure, ou lorsqu'il a souffert trop grand froid, ou trop grande chaleur. Quelquefois cette maladie provient de crudité, & principalement quand il a mangé du grain nouvellement moissonné, qui difficilement se dépouille de sa paille.

Reméde. Il faut lui tirer du sang des temples ou des environs, & ne lui donner aucun aliment le prémier jour, mais seulement à boire, le faire promener peu à peu, étant couvert legerement. L'étable où il sera, doit être chaud. Quand il commencera à se mieux porter, on le laissera aller paître, si le tems le permet, sinon on lui donnera du foin peu à peu. Dans le commencement on lui donnera de l'orge ou de l'avoine bien nettoyée, mais moderement.

Pour secourir le cheval fébricitant, il faut mettre dans trois onces & demi de miel, des grains de laurier bien pulvérisés, avec autant d'eau que de vin & de mie, puis lui faire prendre avec le cornet; ou bien prendre de la semence de persil pilée, & l'arroser avec un verre de vin, puis y en joindre trois autres, & lui faire avaler. S'il est pressé de sommeil ou assoupi, il faut le faire cheminer environ une demi lieue, & quand il est de retour, il faut le réjouir par diversité de pâture, & lui donner de l'orgeade, des extrémités de choux, & tendrons de laurier, s'il s'en trouve.

Les signes de la fievre, & sa curation selon les mêmes.

Au cheval qui a la fievre, les larmes lui tombent des yeux, & sont remplis de nuages, la chaleur exhale de tous côtés, il panche la tête, il frissonne par tout le corps, il tremousse, ses dents craquettent, les testicules sont pendans, la bourse est pleine d'ulcéres; les sillons supérieurs du palais sont mous, chauds, & relâchés, les yeux tumefiés, & les lévres abaissées. Quand la fievre commence à le travailler, il faut le couvrir & le tenir chaudement, lui donner de la farine d'orge à boire dans l'eau tiede, lorsqu'il a l'estomac vide.

S'il a le ventre resserré, il faut lui donner des mûres nouvelles; s'il est trop lâche, il faut prendre de la racine pilée, & la méler avec une livre de miel & trois livres d'eau bouillie, & lui jetter dans les nazeaux; ensuite le faire baigner dans des bains chauds, & le frotter d'huile & de vin, le bien couvrir quand il commencera à reposer. Il faudra lui donner de l'aliment peu à peu, lui tirer du sang des temples jusques à trois livres, le jour suivant des veines qui sont au dessus du genou, jusques à six livres, & le bien nourrir.

Anatolius dit que le cheval fébricitant rend ses excremens durs & desséchés. Il faut le médicamenter en Été, aux bains chauds, & en Hiver avec étuves, afin qu'il ait moins de frisson; il faut le nourrir médiocrement avec de la farine de vesce ou de blé, il lui faut donner de l'eau froide, lui lâcher le ventre avec des médicamens, lui tirer du sang du cou, ou des veines qui sont aux environs de la poitrine, ou de la gorge, lui essuyer les genoux avec du vinaigre chaud, & quand il sera hors du paroxisme, on le pourra laver d'eau chaude.

Si la lassitude a produit la fievre, & que le cheval soit langoureux, on lui fera prendre durant trois jours une livre de lait de chevre, quatre œufs crùds, un peu d'amidon, & du suc de pourpier mêlé ensemble. Ce que l'on pourra réiterer jusques à ce que le cheval soit guéri.

Si la fievre est causée par quelque inflammation des amygdales, ou des ulcéres de la bouche, ou de quelque distillation du cerveau, il faudra le tenir chaudement, & lui frotter la bouche avec du sel, de l'oignon, de l'huile, & de la poix, lui étuver les jambes, & le tenir chaudement; les frotter avec lie de vin, où on ait fait bouillir de la morelle. Si la saison le permet, il faudra lui faire manger des herbes; si le sang lui coule des nazeaux, il faudra y jetter du suc de mille-pertuis.

Burnelius dit que si le cheval a la fievre, il faut lui

tirer du sang du cou, & lui jetter par les nazeaux pendant trois jours de la casse, de la myrrhe, de l'encens de chacun six onces, avec un peu de sang de tortue marine, & du vin vieux, puis lui faire prendre la décoction froide pendant trois jours faite de rhûe, de persil, de pastenade & de menthe.

Agathoricus ordonne pour un cheval qui a la fievre, qu'on lui fasse prendre trois œufs, six onces d'huile rosat, & une livre de bon vin; mais il ne faut pas qu'il soit en lieu resserré ni étroit, ni qu'il mange de l'avoine, mais seulement un peu de foin, qu'il boive souvent de l'eau froide, & s'il n'en veut pas, lui en faire avaler avec le cornet; trois jours après on lui donnera de l'avoine, en l'augmentant peu à peu.

Pelagonius remarque lorsque la fievre est suivie de douleurs des intestins, que l'on guérit le cheval qui en est travaillé, en le frottant avec une once de tragance, semence de-toute-bonne, de sumac de chacun deux onces; poivre blanc une once, deux livres de vin, jus de panais trois onces, semence de persil deux onces & demi, de myrrhe quatre onces, germandrée deux onces, camomille trois onces, encens mâle quatre onces: poivre noir deux onces, gentiane une demi once. Il faut piler, ce qui le doit être, & mêler le tout ensemble, puis en frotter le corps.

Autre Reméde. Vous chasserez la fievre, ôterez la douleur des intestins, & restaurerez le cheval attenué, si vous prenez des mauves deux onces, encens une demi livre, iris une demi once, poivre une demi livre, graine de laurier, semences de persil de chacun une once, le tout pilé, il faut le lui faire prendre avec du vin.

Autre. D'autres se servent de cette potion, & lui donnent du lait d'anesse une livre, huile quatre onces, safran un scrupule, myrrhe deux scrupules, une cuillerée de semence de persil, le tout bien mêlé ensemble.

En hiver on pourra lui donner du froment trempé, & en Été de l'avoine.

Autre. Pour guérir la fievre, il faut prendre lait de chevre une demi livre, amidon en quantité suffisante, quatre œufs, deux onces d'huile, avec du jus d'aparitoire mêlé ensemble, qu'il faudra lui faire avaler.

Autrement. Il faudra oindre tout le corps du cheval avec une livre de roses & huile vieille, autant de vinaigre & huile commune de chacun une demi livre, pourpier & feuilles de noyer de chacun une demi livre, menthe & rhûe en quantité suffisante, le tout pilé & mêlé ensemble, cuit & réduit en forme d'onguent.

Autre potion qu'il faudra donner après la saignée.

Gentiane une demi livre, aristoloche quatre onces, hyssope, figues, absynthe de chacun deux onces, semence de persil une demi livre, rhûe une poignée, qu'il faut faire bouillir dans un vase avec de l'eau suffisamment, sa cuisson se connoîtra par sa noirceur. Il en faut donner une livre avec le cornet.

Autre Reméde. Il y en a qui donnent du fenugrec passé par un linge, ou la décoction du persil, de rhûe, de melilot, & d'hissope.

Autre. Pour ôter la lassitude & guérir la fievre des Chevaux. Il faut prendre suc de panais une once, huile laurin, iris, castoreum & d'hissope de chacun quatre onces, huile vierge, quatre onces & demi; absinthe, une demi livre, il faut mêler tout ensemble, & en faire un onguent, ou se servir d'une composition d'aurone, d'écume, de nitre & de sel, de bayes de laurier de chacun deux onces; le tout mêlé ensemble, il faut en frotter le cheval infirme.

Didime dit que les chevaux qui portent charge, font voir qu'ils sont travaillés de la fievre par le dégoût des alimens, la pesanteur de la tête, par les yeux qui sont remplis d'ordures, la bouche baveuse, & une difficulté de respirer avec le hoquet. Quelques uns après une petite course s'arrêtent, & comme s'ils avoient le vertige ils tombent par terre.

Il ne faut pas leur donner à manger le premier jour, mais leur tirer du sang le jour suivant de dessous la queue & de là à quelque tems leur faire manger à jeun pendant cinq jours des choux avec de l'huile & leur donner pour aliment granugne, extremités de lentisque & d'olivier, de vigne, ou de quelques autres feuilles tendres, & avec une éponge pleine d'eau nettoyer les ordures de la bouche, & celles qui se peuvent amasser aux oreilles, leur faire boire de l'eau froide trois fois le jour dans l'étable, & ne les pas faire sortir qu'ils ne soient guéris.

Plusieurs leur donnent le feu dessous les yeux, & lavent les brûlures avec de l'urine deux fois le jour, jusqu'à ce que les croutes tombent & que les ulceres soient cicatrisés, ils scarifient même les oreilles jusques à ce que le sang en coule.

D'autres leur donnent à manger de la farine de froment mêlée avec du vin, d'autres les lavent avec de la saumure & les couvrent chaudement; d'autres leur donnent du miel & du vin mêlés ensemble. Si la mule est attaquée de la fievre, on lui donne des choux cruds.

D'ici on peut inferer que le cheval souffre plusieurs sortes de fievres; savoir la diarie, la tierce, la quarte, la continue, & la pestillentielle. La diarie n'est qu'une inflammation des esprits qui sont au sang; elle se termine en vingt-quatre heures, elle est causée par tous les excès, comme travail, faim, soif, coups, les apostumes, chûtes, blessures, obstructions du cuir, & des alimens trop chauds.

La diarie provenant de travail se guérit par le repos. Si elle provient de faim, elle se guérira en donnant de l'aliment, si c'est de soif en donnant des potions, si elle provient des coups, il faut avoir égard à la partie offensée & la partie offensée & la panser, ayant égard aux causes qui la produisent, afin de la guérir par son contraire.

La fievre tierce commence par frissons & finit par la sueur, & au troisiéme jour elle se fait ressentir; quand elle est vraye, le paroxisme ne dure que douze heures, quand il passe elle est appellée bâtarde. Les chevaux qui ont du cœur, souffrent souvent cette fievre.

Pour guérir la fievre tierce, il faut tirer du sang plus abondamment que n'ont ordonnés les Auteurs cidevant cités; car l'expérience nous fait voir que la saignée est fort salutaire, tant celle du cou que celle du palais & des autres parties; les breuvages rafraîchissans sont aussi fort requis comme les alimens.

Il faut avoir soin en toute fievre, & même en toute maladie, de tenir le ventre libre au cheval par clisteres qui mondifient, faits avec décoction de mauves, mercuriale, feuilles de violier, diaprunum, lénitif, miel & autres semblables.

Pour purger on pourra faire prendre au cheval dix jaunes d'œufs, graisse de porc sans sel, six onces de casse, une once d'hiera piera & deux verres de vin.

La fievre quarte vient ordinairement aux chevaux qui sont nourris de choses grossieres & difficiles à digérer, elle se fait ressentir au quatriéme jour.

Il faut tenir le cheval infirme chaudement, & le nourrir de choses chaudes aisées à digérer, comme de pois rouges, de foin arrosé de miel, de raves, de persil, & de fenouil; pour le purger, il faudra prendre de la décoction de stecas, de buglose, de capillaire avec du pouliat, de la casse, de catholicon.

La fievre continue provient des humeurs pourriès dans les vaisseaux, de trois en trois juurs on decouvre de nouveaux accidens.

Il faut donner des alimens qui humectent & qui rafraîchissent, comme sont dent-de-chien, chicorée, puurpier. Les beuverons de farine d'orge en cette fievre, comme aux autres, sont fort salutaires, comme aussi les clisteres faits avec la décoction que nous avons déja dit, le catholicon, la benedicta laxative, le miel violat, ou mercurial réiterés par plusieurs fois le jour, avec des saignées du cou, du palais, de la poitrine.

Pour purger, les mêmes médicamens de la fievre tierce sont propres.

On voit des chevaux gros & gras, & particulierement ceux de Flandres, environ l'Automne souffrir la fievre continue, & être très-difficiles à guérir; elle ne peut provenir que d'abondance de pituite, à cause des alimens grossiers. Il faut les faire exercer modérément, & les frotter à contre poil avec huile chaude, comme de melilot & de camomille, & leur donner des clisteres en cas que le ventre ne soit pas libre, faits de décoction de camomille & de mauves, hiera-piera, lenitif, & huile de lin; ensuite il faudra purger avec de la poudre d'aristoloche, & gentiane, de chacun une once, casse trois onces, agaric une demi-once mélée avec de l'eau d'orge en quantité suffisante. La nourriture doit être chaude & sêche, comme persil, foin, arrosé d'eau de miel, paston de son avec du miel, poudre de reglisse, graines de laurier, pois chiches.

Quelques uns prétendent avoir remarqué une fievre quarte continue au cheval, mais elle est fort rare. On le connoît par le redoublement qui se fait au quatriéme jour, par la siccité de sa peau, & de ses excrémens noirs. Elle ne vient qu'en Automne aux chevaux de complexion froide, laquelle à la fin produit l'hydropisie.

Remede à la lassitude des chevaux.

Aux chevaux qui sont lassés du chemin, ou qui sont hors d'haleine, ou incommodés de trop grande évacuation, donnez leur de la fleur de farine mélée avec du vin excellent. S'il se trouve quelques ulceres, il faut dissoudre dans une chopine d'eau un scrupule de safran, & la lui faire avaler. Les signes de la lassitude sont quand le cheval ne peut demeurer sur ses pieds sans trembler, aiant la tête baissée, les oreilles penchantes, les yeux enfoncés & le crin redressé: si vous le piquez, il leve la tête, mais aussi-tôt il la baisse. Pour le remettre vous aurez soin qu'il soit couché sur de la litiere bien douce; puis il sera bon de lui faire avaler du vin un peu chaud avec de l'huile, le frotter & le laver avec quantité d'eau chaude, lui passer la main sur le dos, l'oindre, le frotter, le bien couvrir, & le tenir chaudement.

Quant à ceux qui sont hors d'haleine en marchant, vous leur ôterea ce vice, leur donnant pendant sept jours une chopine de vin & d'eau; si les flancs s'étendent, il ne leur faut point donner de vin; mais il faut leur jetter dans le nazeau gauche deux livres d'eau, une demi dragme de saffran, après qu'un l'aura frotté souvent. Le trop grand cours de ventre affoiblit le corps & les forces du cheval, bien qu'il ne semble pas malade; de même la perte de sang ôte une grande partie des forces. C'est pourquoi il le faut restaurer de quantité de nourriture, & l'exciter à manger par la diversité d'aliment.

Remede pour les animaux lassés & échauffés.

Il faut leur faire prendre de la graisse ou du vin par la bouche, & de crainte du froid les bien couvrir, leur frotter la tête & l'échine de graisse & de vin. Il n'importe pas moins de frotter le corps des chevaux que ceux des hommes pour les delasser. Il est plus à propos de leur passer la main par tout le corps en ce tems là que de leur abandonner l'aliment. Il est de très-grande conséquence de leur conserver les forces: ce qui se pourra faire assez facilement, si en tems & lieu on les met & retire du travail, & qu'ils soient bien reglés en leur boire & manger, observant de ne les remettre en l'étable qu'ils n'ayent repris les forces & haleine, & qu'ils ne suent plus. Il faut leur donner à manger peu à peu, si le tems le permet, pour les provoquer à boire, sifles, & ensuire leur donner de la pâture en plus grande abondance. A l'égard de ceux qui ont les flancs tendus, ou qui souffrent au poumon, ou bien qui peu à peu s'amaigrissent, il faut leur donner du safran une dragme, de la poudre d'iris une once, poivre trois onces, miel une livre & demi, raisins de Corinthe nettoyés trois livres, quelques pignons pilés & mélés ensemble. La doze est de deux cuillerées avec une chopine de vin.

Remede pour la chaleur des chevaux.

Si le cheval est échauffé à cause du trop grand travail, il faut lui faire avaler du lard pilé & cuit dans du vin vieux. Si le cheval a la fievre chaude, prenez une livre & demi de lait de chevre, tragacante, arum, des pignons, de chacun six onces; d'hyssope une poignée, marube pilé deux onces. Faites en tremper une livre dans de l'huile & du vin & donnez le au cheval. Pour adoucir la fievre, faites prendre de la tisanne, graisse de chevre, de jaune d'œufs que vous ferez cuire avec de l'anis & du millepertuis; vous mélerez le tout bien pilé dans de la tisanne, & l'aiant passée, vous la lui donnerez à boire durant trois jours. Des têtes de choux, des tiges de persil pilées & mélées dans une chopine de vin, soulageront le cheval, les jettant par le nazeau gauche. D'autres se servent de semence de persil, de carrottes sauvages, d'hieble, de ciprès & de jonc, de chacun pareille quantité; qu'ils pilent & jettent dans l'hydromel, puis ils le donnent à boire au cheval.

Remede pour la rage des cavales.

Quelquefois les cavales considerant leur figure dans l'eau deviennent amoureuses d'elles mêmes, en sorte que négligeaut le boire & le manger, elles sont vagabondes & regardent toûjours derriere elles, comme si elles vouloient montrer qu'elles ont besoin de quelque chose. Cette maladie se guérit en leur faisant revoir leur figure dans la même eau.

Rage des chevaux.

Il est constant que plusieurs chevaux deviennent enragés, tant par les mauvais traitemens qu'ils reçoivent de ceux qui en prennent le soin, que par la mélancolie ou bile qui prédominent en eux, ou par des coups reçûs à la tête. On reconnoît cette rage lors qu'ils ont les yeux luisans, & qu'ils ont la tête abaissée, regardant un chacun fixement, lorsqu'ils grincent des dents, qu'ils abbattent les oreilles vers les crins, & qu'au même instant ils se jettent sur ceux qui sont auprès.

Remedes pour la rage des chevaux.

Pour les guérir, il faut les humecter & les nourrir avec herbes rafraîchissantes, leur dônner des beuverons avec son & salpêtre, tenant le corps libre, & avec clisteres, & par intervalles, leur tirer du sang du cou, des cuisses, des flancs & de la queue. En cas qu'ils ne veuillent pas manger, il faut leur faire avaler avec le cornet. Et à ceux qui pourroient être endormis, il faudroit leur donner le feu sous le toupet, en-

tre cuir & chair y insinuer des plumes ointes d'huile laurin, comme aussi au ventre & aux temples. Le dernier Remede est de les châtrer.

Autre rage des chevaux.

On voit aussi souvent des chevaux devenir enragés, pour avoir été mordus d'autres animaux enragés, lesquels ont peur de l'eau; ce qui se connoît lorsque les veines s'enflent, qu'ils bavent, & qu'ils appuyent la tête contre la muraille.

Remede pour les chevaux mordus par d'autres animaux enragés.

Pour les guérir, il faut appliquer le feu sur la morsure, & on tâchera de faire tomber l'escarre le plûtôt que faire se pourra. Il ne faudra ni saigner dans le commencement, ni évacuer. Pour ôter au cheval la crainte de l'eau, il faudra lui en donner en un lieu obscur, ou lui en faire avaler avec le cornet, & trois dragmes de bitume ou thériaque.

Autre Remede pour la rage ou furie des chevaux.

Vous remedierez à la furie des chevaux & dompterez leurs vices, si étant liés de cordes vous leur jettez dans les nazeaux trois livres de vin noir, ou si vous leur faites avaler de la racine de concombre sauvage cuite dans deux chopines de vin avec du nître. Il faut leur frotter rudement le corps, mais principalement la tête d'ellébore noir, bouilli dans du vinaigre, leur faire faire beaucoup d'exercice, les saigner aux cuisses, ne leur point donner d'orge, jusques à ce qu'ils se soient modérés. Quelques uns les font tenir en un lieu sombre & tranquille; ce qui les rend plus vicieux, ou les fait mourir. C'est un souverain Remède de châtrer le cheval. Ce vice lui vient souvent pour avoir été trop long-tems exposé au soleil, ou pour avoir trop mangé de vesce, ou d'une trop grande abondance de sang, laquelle s'est jettée dans les membranes du cerveau, ou quand la bile s'est coulée dans les veines, ou bien par la malignité des eaux.

Signe d'un cheval furieux.

Quand le cheval commence à être furieux, il a les yeux & les nazeaux enfoncés, il dresse les oreilles, il tâche à mordre un chacun. Il faut le seigner aux deux cuisses, lui donner à manger fort peu ce jour-là & le lendemain, le suivant vous mêlerez une once de ciguë dans l'eau qu'il boira.

Autres signes.

Les indices d'un cheval enragé sont quand il a les yeux rouges, les veines élevées plus qu'à l'ordinaire, & qu'elles étincellent; ils devient maigre à cause qu'il ne mange point; il est à craindre. Le remede est de lui couvrir la tête, afin qu'il ne puisse voir ceux qui l'approchent, & lui ouvrir les veines du cou & lui laisser écouler le sang jusques à ce que les forces lui manquent, puis lui arrêter le sang & l'enfermer en lieu sombre, afin qu'il s'y repose; sur le soir vous lui présenterez neuf livres d'eau pour le faire boire, & de là vous ne lui donnerez à manger ni à boire jusques au troisiéme jour; vous le traiterez ensuite à l'ordinaire.

Remede contre une prochaine tempête de foudre ou de grêle, ensemble contre les sauterelles, les vers, les chenilles, les sangsues, les souris, les serpens, & autres vermines qui nuisent aux hommes, aux fruits de la terre & au bétail de labeur. Voyez TEMPETE & INSECTE.

REMONTER. Terme de Fauconnerie. Se dit 1°. De l'oiseau de proye, qui vole de bas en haut.

2°. Du fauconnier, lorsqu'il jette l'oiseau, du plus haut d'une colline. 3°. Lorsqu'il travaille à engraisser un oiseau qui est trop maigre.

REMONTRER. Terme de chasse. C'est donner connoissance des voies de la bête qui est passée. Il est, dit-on essentiel, à un bon Piqueur de savoir remontrer les voies d'une bête qu'on chasse, quand une fois on les a perdues.

REN

RENARD. C'est un animal à quatre pieds, sauvage, qui ressemble beaucoup au chien, mais il a les oreilles petites, & la queue fort touffue & garnie de longs poils. Il habite dans les bois proche des villages: Il ne vit que par finesses, & il y a une infinité d'embûches dont il se sert pour attrapper sa proye. Les animaux qui lui sont inférieurs, courent risque lorsqu'ils tombent sous ses pattes, car il ne les manque gueres.

Il mange les poules, les oyes, les lapins, les lievres, les rats sauvages & les raisins quand ils sont mûrs.

Le Renard est un animal qui se trouve presque dans toute sorte de contrées, soit froides, soit chaudes, ou temperées. On rapporte, que dans les pais Septentrionaux, il y en a de noirs, de blancs & de rouges, & qu'ils ont tous les mêmes ruses, que ceux que nous voyons en nos climats.

Les Renards ne sont que trop feconds dans leur espece; il seroit à souhaiter qu'ils le fussent moins. Les femelles font trois ou quatre Renardeaux à chaque ventrée.

Il y a plusieurs manieres de tendre des pieges aux Renards, il y a des personnes qui trouvent un grand plaisir à la chasse des Renards avec des chiens & des fusils.

On dit que pendant l'hiver, lorsqu'il y a de la neige sur terre, & qu'on a remarqué le pié d'un Renard; il fait bon avec les chiens de poursuivre un Renard; qu'alors il ne sait point ruser, & que l'ayant poursuivi vivement, on le prend sans beaucoup de peine.

D'autres pour avoir le plaisir de tirer des Renards au sortir de leurs terrieres, prennent de la chair de porc rôtie fraîchement, large comme la main, & en frottent la semelle de leurs souliers lorsqu'ils sont arrivés au bois, où est le gibier qu'ils cherchent. Puis sortant de ce bois, comme pour s'en retourner chacun chez soi, ils jettent par les chemins des morceaux de cette chair; les Renards qui sentent cet appât ne manquent point de sortir de leurs tanieres; pour lors le chasseur qui les veille, les tue à coup de fusil.

Chasse du Renard aux chiens.

C'est ordinairement dans les bois, où les Renards se retirent, qu'on va les chasser; on les trouve aussi dans les autres lieux de la campagne, comme dans les garennes, dans les bleds, en plein champ, & le long des ruisseaux. Cette chasse se fait en toutes saisons avec des chiens courans ou des levriers qui doivent être hardis à se jetter sur le Renard & à le mordre.

Le Renard se retire dans les terriers dont il faut avoir soin de boucher toutes les sorties, quand on le veut chasser. S'il entre dans un fort, on doit prendre les devans, & lorsqu'on voit que les chiens se rebutent, il faut regarder à terre pour connoître & juger du pié du Renard qui n'est presque point different de celui du chien, il s'apuie légerement sur le talon, & n'écarte point les ergots si fort que le chien, à moins qu'il ne soit pressé.

Lorsque le Renard qu'on a detourné, s'est retranché dans un buisson, où il n'y a point des terriers, on tendra des panaux aux trous des terriers, qu'on connoît; puis on placera les lesses dans la faca

la plus assûrée & la plus commode pour courre le Renard; après quoi on découplera la meute au rembuchement & sur les voyes du Renard. Il est bon de leur faire rabattre les gros halliers & les plus forts.

Si on trouve quelque Renard de l'année, on sonne d'un ton grêle, comme pour le loup, & l'on crie, *harlou mes bellots, harlou s'en va, chiens s'en va.* Quand les chiens sont hors de la voye, il faut en prendre les devans & les faire secourir par les relais, autrement les chiens se rebuteroient à force de passer dans les broussailles & dans les forts garnis d'épines.

Quand les chiens cessent tout d'un coup de chasser, c'est une marque que le Renard, qu'on poursuivoit, s'est terré. Alors il faut faire tourner les chiens & chercher le terrier. Dès qu'on a trouvé le terrier, & que le pié du Renard a fait connoître qu'il y étoit entré, on le deterre avec des pioches ou autres instrumens; ensuite on fait entrer un basset dans le trou, & on garde un profond silence pour écouter la voix du basset, & s'il est nécessaire, on se couche à plat l'oreille contre terre pour le mieux entendre.

Lorsque le terrein est propre pour être fouillé, on ouvre la tranchée, & aussi-tôt qu'on apperçoit le Renard, on le prend pour le faire fouler aux chiens en leur criant pour les animer: *voy de la, voy de la* en sonnant le grêle, puis on sonne la mort & la retraite, comme on fait dans les autres chasses.

OBSERVATIONS. On ne doit fouiller que le terrein sabloneux pour deterrer le Renard, il seroit inutile de fouiller dans des rochers, mais en ce cas on peut se servir d'un moyen dont se servent quelques Chasseurs au lieu de basset. Pour faire sortir le Renard qui est entré dans le terrier, on fait brûler du souphre, dont la fumée le contraint de sortir & de quitter le gîte.

Mais ce n'est qu'après avoir bien disputé le terrein que le Renard cede la place, sur-tout quand le terrier est de quelque étendue. Il met quelquefois la tête hors le trou, & il rentre aussi-tôt, lorsqu'il sort les Chasseurs doivent être à porté de le tirer avec leurs fusils. Quand le Renard est une fois en course, il longe les chemins autant qu'il peut, afin de derober la piste aux chiens & de les faire tomber en deffaut.

Chasse des Renards avec les pieges.

Comment on appâte les Renards pour les attirer aux pieges.

Les paysans qui se mêlent de prendre des Renards aux pieges, n'y tendent que l'Hiver, depuis la saint André jusques à Pâques, dans le tems que la peau en est bonne à vendre, parce qu'ils ne mueut point, & qu'il n'y a plus de fruits sous les arbres, ni de grenouilles & limaçons au long des eaux, & que les Renards sont contraints de chercher leur pâture en tous lieux, soit de jour, lors qu'ils font la guerre aux volailles, ou la nuit, lorsqu'ils courent aux lapins & aux lievres, qu'ils vont chasser dans les bois.

Le paysan qui veut prendre des Renards, choisit un endroit fort peu fréquenté, dans le bois où il se trouve une place du moins de deux toises de large, sans arbres ni buissons, qui puissent empêcher d'y tendre le piege; & qu'il y ait aussi quelque petit chemin, ou sentier qui y aboutisse, ou en soit bien proche, afin que les Renards puissent sentir l'appât en y passant. Le Paysan dans un endroit tel, qu'on vient de decrire, fait comme une fosse longue d'environ un pié & demi, large d'un pié, & de deux pouces de profondeur. Il fait dans le milieu un trou rond, large de six pouces, & de cinq ou six de creux; puis il remplit tout le vide de feuilles seches, & en jette sur la terre par tout aux environs, de crainte que la bête ne s'épouvante n'en voyant qu'en un endroit. Le lieu étant ainsi disposé, il fait des rôties de pain blanc, qu'il fricasse après avec du sain de porc nouvellement fait, & les porte sur le lieu; il les rompt par morceaux gros comme des noix, & les disperse de côté & d'autre le long du chemin & aux environs de la petite fosse, en mettant trois ou quatre morceaux dans le trou, mêlés parmi les feuilles; puis il s'en retourne jusqu'au lendemain qu'il va voir si l'appât a été mangé, & principalement celui de la fosse; ce qu'il continue trois ou quatre jours jusqu'à ce qu'il s'apperçoive que son gibier a tiré les rôties du trou; car depuis qu'un Renard a une fois goûté de ce mets, il ne passe aucune nuit sans le retourner chercher; c'est pourquoi le Paysan y tend le piege de bois dont nous allons enseigner la construction.

Fabrique d'un piege de bois pour prendre les Renards.

Pour faire le piege de bois avec quoi on prendra des Renards, voyez les figures suivantes.

La figure qui répond au discours suivant, est à la page suivante.

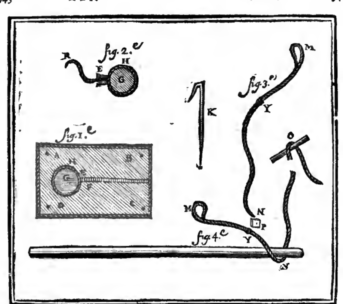
Prenez un ais ou planche de bois, figure premiere, longue d'un pié & demi, large d'un pié, épaisse pour le moins d'un demi pouce. Faites y au milieu G, une ouverture ronde, qui soit de trois ou quatre pouces de diamétre ou largeur, avec une feuillure lettre H, qui prennne la moitié de l'épaisseur du bois qui soit large d'un demi pouce, qui doit être continuée depuis l'ouverture G, jusques au bout de l'ais E F L, & l'entaillée un peu en queue d'hirondelle, à un pouce près de la fouillure ronde, du côté de la lettre E.

Faites ensuite une petite palette E G H figure 2. de même épaisseur que le grand ais, & qui ait une queue d'hirondelle; en sorte qu'ayant posé son bout E, dans la place E, du grand ais & le bout H, dans la feuillure h, la palette remplisse tout à fait l'ouverture G, comme si le tout étoit d'une piece. Faites au milieu de cette palette un petit trou G, à ficher le doigt.

Vous percerez les quatre coins A B C D, du grand ais, pour y mettre des chevilles de fer ou de bois, afin de le tenir ferme en terre. Je ne dis point la longueur des chevilles, qui doivent être selon la dureté du lieu où on les fichera.

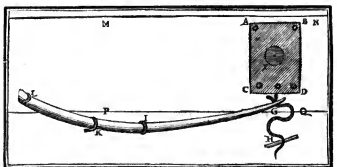
Il faut avoir une ficelle M Y N, figure 3. qui ne soit pas plus grosse qu'une plume à écrire, mais bien forte, longue d'environ sept ou huit pieds, à laquelle vous ferez une maniere de boucle au bout M, & un nœud à un pié plus loin, marqué de la lettre Y, & de crainte que le nœud ne se coupe à la longueur du tems, ayez un petit morceau de corne P, grand comme un petit denier, qu'il faut percer par le milieu & passer par dedans le bout N, de la corde pour la ranger auprès du nœud Y. On aura aussi une autre corde N O, longue de quatre ou cinq pieds, ayant au bout O, un bâton attaché long de deux pieds.

Faites pareillement provision d'une bonne perche d'ormeau ou d'érable, figure 4. qui ait dix ou douze pieds de longueur, assés grosse & forte, & de trois ou quatre crochets de bois comme celui qui paroit marqué de la lettre K, longs d'environ un pié & demi, gros & forts, pointus par le bout pour les cogner en terre sur la perche qu'ils doivent tenir en état, ainsi que je dirai ci-après.



Comment il faut tendre le piege de bois pour prendre les Renards.

Quand votre piege sera fait, & que vous aurez appâté les Renards en quelque lieu pendant quatre ou cinq jours, selon que vous l'aurez jugé à propos, il faudra tendre le piege une demi-heure, ou une heure avant le soleil couché, ainsi qu'il est représenté dans la figure ici jointe.



Supposez que le chemin ou place dans laquelle doit être tendu le piege soit l'espace, qui est entre les lignes M N O P Q, & que la fosse où étoit l'appât soit sous le piege A B C D. La prémiere chose que vous devez faire, c'est de vous frotter les mains & le dessous de vos souliers avec du galbanum. Vous tirerez ensuite toutes les feuilles hors du trou & place du piege, puis vous mettrez de la rôtie dans le fond & la palette dessus, ayant la queue d'hirondelle du côté que doit être mise la perche, qui est par exemple vers P, Q. Placez ensuite le grand ais, de sorte que la feuillure soit dessous, & la queue d'hirondelle du même côté que sera celle de la palette, fichez les quatre chevilles dans les trous A B C D, & cognez les en biaisant dans la terre pour qu'elle en tienne plus fort; couchez la perche à bas, le gros bout L en droite ligne du piege, & l'autre bout G, de travers comme au lieu marqué du petit a, en sorte qu'il soit éloigné du bord de l'ais C D, d'environ six pieds; cognez après un crochet sur le bout L, un autre à trois pieds

pieds plus loin, au lieu marqué K, & un troisiéme à trois autres pieds du second à la lettre I. Attachez au bout G, la corde où est le bâton H, puis mettant cette corde entre vos jambes, le bâton étant de travers les deux cuisses pardevant, cheminez jusques au piege, elle fera une forme d'arc, prenez la corde où est la boucle, que vous ajusterez comme un collet ou lacet, & faites la passer avec un petit bâton par dedans la feuillure ou coulisse, qui est entaillée par dessous l'ais au lieu cotté de la lettre F, ouvrez & étendez le lacet sur la palette, en sorte que le nœud de la corde avec son petit morceau de corne soit justement dans une petite coche O, qui est faite exprès au bord de l'ouverture; puis placez la palette E, en sorte qu'elle ferme l'ouverture F, & que le collet soit bien ouvert & étendu par dessous la feuillure du grand ais.

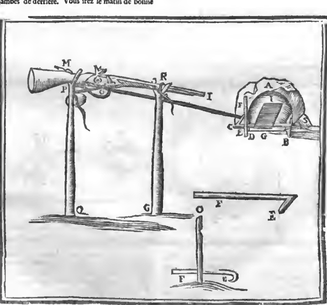
Le lacet ainsi ajusté, attachez le bout de la corde à la perche G, le plus court que vous pourrez, afin que la perche tire plus fort, & reculez peu à peu, laissant roidir la corde, & quand la perche sera tout-à-fait arrêtée, détachez en tout doucement la corde qui y tient, & au bâton H. Le piege étant ainsi tendu, couvrez le de feuilles, comme la place l'étoit auparavant, & jettez de côté & d'autre de morceaux de rôtie.

Le Renard qui aura mangé de l'appât les autres jours, étant sur le lieu, pensera tirer avec ses pâtes la pâture qu'il sentira dans le trou, comme il avoit coûtume; il fera tomber la palette, laquelle sortant de sa place donnera liberté de passer au nœud qui est à la corde, mais la perche s'en retournant, fera que le lacet prendra la bête par le pié, qui demeurera l'épaule tout au raiz de terre, ne pouvant remuer que les jambes de derriere. Vous irez le matin de bonne heure pour l'en retirer, & retendrez tous les soirs votre piege, car depuis que vous aurez pris un Renard an un endroit, vous y en prendrez bien d'autres, s'il y en a dans le pays. On peut tendre plusieurs de ces pieges en differens endroits.

Invention pour prendre un Renard ou Blereau sans guetter.

On voudroit quelquefois avoir promptement un Renard, ou un Blereau, pour faire de l'onguent, ou autre chose, & on sait qu'il s'en retire en certains endroits, lesquels on ne peut avoir, faute de chiens pour les chercher, ou d'arquebuse pour les tirer. On me dira peut-être, qu'il ne faudra que les guetter au soir à la sortie du trou, ou le matin, à la rentrée, & qu'il sera facile d'en avoir; mais je réponds que ces animaux ne sortent point des terriers, que la nuit sur les 9. à 10. heures du soir, & s'y retirent aussi de grand matin, si ce n'est depuis le mois de May jusqu'au mois de Septembre, qu'ils sortent de meilleure heure, selon que les jours sont plus ou moins grands. De plus les endroits où se terrent les Renards & les blereaux sont pour l'ordinaire tout entourés de bois & d'épines qui empêchent de les tirer, puisqu'on ne les peut découvrir au travers des branches, ou qu'il ne se rencontre pas d'arbra assez proche pour se mettre dedans à l'affût.

Je veux donc vous donner le moyen d'en avoir, sans y guetter, ni vous exposer aux incommodités du tems & de la saison, jettez les yeux sur la figure ci-après représentée, & lisez avec patience le discours suivant, afin de vous instruire comment il faut dresser la machine devant le terrier de la bête qu'on veut avoir.



Je suppose que vous sachiez à point nommé le trou où est le Renard, & que l'entrée de ce trou soit le lieu marqué des lettres A B, figure prémiere. Piquez un bâton B, long d'un demi-pié tout au raiz du bord

de l'ouverture & un autre D F, gros comme le pouce, long d'environ un pié, de l'autre côté à deux pouces proche du trou. Ce piquet aura une petite coche au lieu marqué F, à quatre pouces environ de terre au dessus. Vous aurez ensuite un bâton B E C, qui doit être quatre doigts plus long que l'espace qui est entre les deux piquets B & D, ayant un crochet à l'un des bouts B, & à l'autre une petite coche E. Ce bâton, ou crochet, vous est montré à part dans la figure marquée des lettres E, F, le grand piquet est aussi designé par les lettres O E, & la coche par l'endroit E.

Cherchés un lieu éloigné du terrier de dix ou douze pas, d'où on puisse tirer un coup de fusil dans le trou sans empêchement d'aucune branche; par exemple, l'endroit marqué des lettres G, Q. Piquez en terre une fourchette de bois P Q, haute de quatre pieds ou quatre pieds & demi, & à trois ou quatre pieds du côté du terrier, piqués en un autre G R, un peu plus court, & après posés dessus les deux fourchettes une arquebuze ou un fusil I R M, haussés ou baissés la fourchette G, R, tant que l'arquebuse se trouve pointée ou braquée droit dans l'ouverture du trou, ce qu'on pourra voir en la couchant à l'œuil ou en joue, comme si on vouloit la tirer sans pourtant l'ôter de dessus les fourchettes. Quand elle sera justement au point qu'elle doit être, vous la lierez bien ferme aux deux fourchettes proche la crosse, au lieu marqué de la lettre M, & par le canon à l'endroit R, afin qu'elle ne remue point & tire plus justement.

Quand ce fusil sera accommodé, ayés une ficelle qui soit forte, laquelle vous passerés par dessous le fusil dans les fourchettes, & attacherez au bout P, une pierre pesant sept à huit livres, & à l'autre bout F, un petit bâton gros comme la moitié du petit doigt, & long d'environ deux pouces. Tirez ce bâton & la ficelle jusques à ce que la pierre joigne presque la crosse de l'arquebuse & que le petit bâton puisse être mis d'un bout dans la coche F, du grand piquet D, & l'autre dans la coche E, de la marchette ou crochet B E C. De sorte que cette marchette soit élevée de terre d'un pouce, & que la pierre tienne le tout en

état par sa pesanteur. Posez sur ce crochet un petit ais I G long de huit ou neuf pouces, & large de quatre ou cinq, couvrez le de feuilles seches ou de terre, selon la disposition du lieu. Il faut que le trou soit ajusté, de maniere qu'il paroisse fort peu.

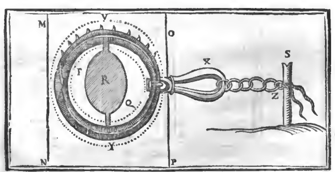
Il ne restera plus pour mettre en état la machine, que de bander l'arme à feu, & de lier à la detente O, le bout d'une petite ficelle, & l'autre passant dans la fourchette P, sera attachée à la pierre. Cela fait, retirés vous jusques au lendemain matin.

Il est probable, & presque infaillible, que la machine bien dressée comme je l'enseigne, & qu'il ne pleuve point la nuit sur le fusil, la prémiere bête qui sortira du trou ou y entrera, venant à poser le pié sur l'ais I G, fera tomber la marchette, laquelle faisant décocher le petit bâton F C, donnera liberté à la pierre de tomber. Cette pierre par sa pesanteur fera détendre le fusil, qui tirera dans l'ouverture du terrier & tuera la bête.

De quelle maniere on doit tendre un piege de fer.

On enseigne ici la maniere de tendre le piege de fer, dans la figure suivante, parce que les Quinquaillers ou Marchands qui les vendent, ne peuvent pas vous l'apprendre. On ne s'amusera pas à décrire par le menu comment il se fait, puis qu'il se trouve à vendre par-tout; mais on vous dira que ceux qui se vendent, sont trop foibles pour leur grandeur; vous en pourrez faire faire de semblables & plus forts du tiers ou de la moitié, on montrera seulement la maniere & le lieu où il faut les tendre.

Promenez vous de jour le long des petits chemins écartés, & prenés garde quel animal y passe, vous le connoitrez par la pique de leurs pieds après la rosée, & afin d'en avoir mieux la connoissance, on a fait graver dans l'article de l'ANIMAL, des figures, qui représentent la marque des pieds de divers animaux, ainsi qu'ils doivent paroître sur la terre; c'est pourquoi, quand vous aurés vû le pié de quelque bête sauvage, consultés les figures, dont on vient de parler, pour y reconnoître la trace.



Supposés donc que vous ayez découvert par où passe un Renard, & que ce soit un petit chemin large d'un pié ou deux, designé par les deux lignes marquées des lettres M N O P, faites une petite fosse dans le milieu, marquée par le grand cercle ponctué V Y, de deux ou trois doigts de profondeur, afin d'y placer le piege; & dans le milieu de cette fosse faites en une moyenne, representé par l'autre petit cercle ponctué Q T, qui soit plus profonde que l'autre de trois ou quatre doigts, afin que la marchette R puisse se mouvoir dedans, lorsque la bête marchera dessus. Cela fait, posez-y le piege au travers du chemin, en la forme qu'il paroît, puis attachez le bout de la chaîne Z avec une corde à une branche ou piquet S, éloigné du piege de trois ou quatre pieds. Couvrés le tout de feuilles seches, que vous jetterés dessus négligemment; mettez en pareillement à quatre ou cinq pieds au tour, afin que l'animal qui voudra

paffer, n'apprêhende rien, comme il feroit, s'il n'y avoit des feuilles que fur le piege feulement.

Et pour y mieux faire paffer les Renards, ou autres animaux carnaciers, prenez quelques morceaux de chair crûe, attachez la au bout d'un bâton, ou d'une corde, & traînez la bien loin tout le long du chemin, d'un côté & d'autre du piege, puis retirez vous jufqu'au lendemain matin, qu'il faudra y aller voir, on affure que pratiquant bien cette rufe, vous ne tendrez pas deux fois inutilement.

On peut auffi tendre ce piege au milieu d'une muce, dans une haye, où il y aura apparence qu'il y paffe quelque chofe, & en ce cas on couvrira de feuilles feches ou de quelques herbiers le piege, comme on a déja dit.

Le Renard n'a rien de bon que le poûmon préparé, qui fert aux pulmoniques : fa peau fert aux Fourreurs.

RENONCULE, en latin *ranunculus*.

Defcription. C'eft une plante dont les feuilles foutenues par un pédicule affez long, fortent de la racine, elles font profondément decoupées & ont une belle couleur verte, quelquefois marquetée de blanc. Ses tiges fortent du milieu des feuilles. Ses fleurs naiffent aux fommités des tiges, elles font à plufieurs feuilles difpofées en rofe, de différentes couleurs fuivant les efpeces. Les femences font contenues dans des fruits ronds & longs qui viennent après la fleur au même lieu.

Il y a cinq ou fix efpeces de Renoncules ; favoir, trois de jaunes, c'eft-à-dire, jaûne à bulbe, jaûne à oignons, & jaûne à racine, & les deux autres font rouges, fimples & doubles ; le fixiéme eft blanc, qui vient de racine, ou patte, qui fe garde, & fe plante comme les anemones ; & comme on les cultive partout.

La jaûne à bulbe, & que l'on nomme baffin, eft plus commune, elle vient par-tout, & particuliérement dans un lieu un peu humide. Elle multiplie extraordinairement, & a peine à porter, quand elle a demeuré long-tems fans être replantée.

La deuxiéme, qui eft celle qui vient d'oignons, eft ordinairement bien plus large, & porte une fleur qui prend naiffance dans la premiere fleur, & qui vient en fa perfection fi on lui en donne le tems ; la plûpart l'appellent bouton d'or, il fe plante, & fe tire de terre au même tems, de la même façon que les tulipes, & les autres oignons.

La troifiéme qui eft encore jaûne, vient de racine, & s'appelle Renoncule de marais ou *Ranunculus paluftris*, parce qu'elle aime les lieux humides. Elle eft fort double & large, comme une rofe médiocre. Elle eft beaucoûp plus difficile à multiplier, à cultiver, & à conferver que les autres. Il faut quand elle eft groffe, tâcher de la divifer en Automne dans le mois de Septembre, mais le plus affuré eft d'en féparer ce que l'on peut, fans remuer la mere plante.

La quatriéme eft blanche, elle vient de racine qui fe perpetue d'elle même. Cette racine fe divife ordinairement en deux ou trois quand elle eft forte, & fi vous la tirez quand la feuille eft prefque morte, vous la pouvez multiplier en la divifant, & les mettant à quatre doigts l'une de l'autre. La fleur eft femblable à celle de matricaire, mais plus blanche, & plus rare, parce qu'elle ne multiplie pas tant.

Les cinquiéme & fixiéme, font les Renoncules rouges doubles & fimples. Les fimples variées du rouge & du blanc, violet & bleu, & autres de cette nature, font les plus rares, & les plus belles.

Sa patte eft compofée de cinq ou fix petites pieces pointues qui fe trouvent jointes par le deffus, & qui fe plantent & fe levent de terre, de la même façon, & en même tems que les anemones, & en tout & partout demandent les mêmes foins, c'eft pourquoi je vous y renvoie.

Je vous dirai feulement une chofe, que l'expérience m'a appris, que le plus affuré eft de les replanter feulement au mois de Fevrier, ce qu'on fait ordinairement & qu'on pratique encore dans une partie des anemones.

Noms de différentes fortes de Renoncules.

Renoncule montre de Rome & panachée.
Renoncule pivoine, double & panachée.
Renoncule grand-oranger double.
Renoncule géant de Conftantinople, double.
Renoncule bofevel, double & panachée.
Renoncule falomine, double & panachée.
Renoncule d'Alep, double.
Renoncule cramoifi, double.
Renoncule Tripoly.
Renoncule fimple.

Lieu. De toutes les Renoncules les unes fe cultivent dans les jardins à caufe de la beauté de leurs fleurs, les autres croiffent fans culture dans les bois, dans les champs, dans les prés, fur les montagnes, fur les rochers mêmes & dans les marais.

Propriétés. Les Renoncules font employées extérieurement, on s'en fert utilement pour la teigne & pour les écrouelles, elles font encore utiles pour enlever le poil & confumer les excroiffances de la chair. Leur racine entre quelquefois dans les fternutatoires. Toutes les efpeces de Renoncules font mortelles au bétail, qui meurt s'il en mange : c'eft ce qui fait qu'on ne doit point les donner intérieurement.

Cultures des Renoncules.

Maniere de planter les Renoncules de toutes efpeces.

Elles ne fe plantent que depuis le mois de Septembre jufqu'à la fin d'Avril. Il faut mettre tremper vos Renoncules du jour au lendemain dans de l'eau ; fi cependant le tems étoit fort humide, ne les trempés point. La terre doit être bonne & bien préparée avec du bon terreau bien vieux, & du bon fablon, mêlés bien enfemble. Si vous voulés planter des Renoncules en caiffe ou en pot, prenés de cette terre, mettés vos oignons trois doigts avant dans terre, & après qu'ils feront plantés, s'il fait fec, vous leur donnerés un peu d'eau, fi vous craignés la gélée couvrés les de l'épaiffeur de deux doigts de terreaux bien légers, & fi la gélée étoit forte mettés des cerceaux en dos d'âne fur vos planches, & des paillaffons par deffus. Prenés garde fur-tout que la couverture ne touche point fur vos planches. Aiés foin de les découvrir, quand le foleil fera deffus & de les recouvrir quand il fera retiré, & en cas qu'il faffe fec donnés leur un peu d'eau, s'il ne géle point. Pour celles qui feront en pot, il faut enterrer les pots jufqu'au bord, y faire les mêmes façons qu'à celles qui font en planches, & ne point ôter les pots de terre qu'ils ne foient prêts à fleurir, & leur bien donner à boire quand on viendra au Printems & qu'il fera fec.

Beauté d'une Renoncule.

Les curieux eftiment fort les Renoncules, dont le fond eft blanc relevé par des tayes rouges & bien diftinguées les unes des autres. Ils eftiment encore celles qui font jaûnes marquetées de rouge, & celles qui ont en dehors une couleur de rofe & qui font blanches en dedans, mais les plus rares font celles qui font entierement noires.

RENOUÉE. Trainaffe. C'eft une plante médecinale dont les tiges font compofées d'un grand

nombre de nœuds, elle s'étend sur terre ; elle est si commune que les chemins en sont couverts.

Propriétés. La Renouée est astringente & vulneraire. On en employe les feuilles en décoction, & en lavement pour les cours de ventre. On y ajoûte quelques herbes émollientes, pour la dissenterie, ou bien on la fait bouillir dans le lait : ce remede est spécifique. Cette plante infusée dans du gros vin rouge, ou son suc mêlé à deux ou trois onces, dans la tisanne ou dans ce même vin, est souverain pour les pertes de sang. Il est excellent aussi pour les playes, & pour les ulceres & inflammations des yeux.

RENTRER au fort d'une bête. Terme de chasse. C'est quand elle s'y rembuche.

REP

REPASSER *une serpette.* C'est un terme dont on se sert, quand on aiguise une serpette à la meule, ou à la pierre pour la faire mieux couper qu'elle ne faisoit.

REPEUPLEMENT. *Voyez* VIVIER.

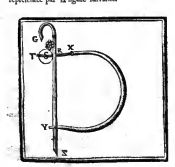
REPOSÉE. Terme de chasse. C'est le lieu où les bêtes fauves se mettent sur le ventre, pour y demeurer & dormir le jour. Les Chasseurs disent : *les chevreuils sont à la reposée.*

REPOSER. Terme d'Agriculture, qui se dit des terres qu'on laisse quelque tems en friche après avoir beaucoup porté, afin que dans cet intervalle de repos elles deviennent bonnes & fertiles.

REPRENDRE. Terme d'Agriculture, qui se dit de l'arbre nouveau planté, quand il a fait de nouvelles racines, en sorte qu'on puisse dire qu'il a repris, & le contraire se dit quand l'arbre n'a pas repris, c'est-à-dire, qu'il n'a pas fait de nouvelles racines ni poussé de nouveaux jets.

REPUCE *Portative qu'on peut tendre en tous lieux pour prendre des oiseaux.* Voici une sorte de Repuce, qui se peut poser en tous lieux, soit pour la piquer .. terre au long d'une haye, ou dans un jardin, ou bien la pendre à un arbre. On peut s'en servir pour prendre des geais qui mangent les pois & les cerises, mais il faut la faire plus forte que pour les grives ; & si on veut prendre des mesanges, & autres petits oiseaux, on la fera plus foible à proportion.

Si vous désirez prendre des merles, grives, & autres pareils oiseaux, faites la Repuce ainsi qu'elle est représentée par la figure suivante.



Prenez un bâton de houx, long de cinq ou six pieds, qui soit bien droit, & gros comme une canne, pointu par le gros bout Z, & dans le petit bout lettre R, vous ficherez un crochet de bois, marqué de la lettre G. Faites un trou au milieu Y, gros deux fois comme une plume à écrire, & un autre moins gros de la moitié, à un demi pié près du bout à la lettre R. Prenez après cela une petite houssine, ou verge de bois, qui étant ployée se redresse, comme feroit par exemple le houx, qui soit longue d'environ trois pieds, vous ferez entrer le gros bout dans le trou Y du bâton, & vous attacherez à l'autre une petite ficelle, avec un collet au bout, lequel vous passerez dans le petit trou lettre R, où vous l'arrêterez avec un petit bâton T S, que vous ficherez légerement aussi dans le même trou, pour empêcher le nœud du collet de passer. Ouvrez après cela ce collet en rond comme la figure marquée S, vous fait voir, & l'étendez sur le petit bâton, auquel il y a un petit arrêt pour empêcher le collet de se deffaire. Attachez une grappe de raisin au lieu marqué R, qui pende quatre doigts au dessus du bâton sur quoi est le collet, & si vous voulez tendre dans un alisier, cerisier, ou autre arbre, accrochez la Repuce à quelque branche, de sorte qu'il n'y ait point d'autre petite branche proche du raisin, d'où les oiseaux puissent le manger sans marcher sur la marchette ou petit bâton.

Si vous voulez prendre des mesanges, le petit crochet ou arrêt qui est au bout T de la marchette doit être en pointe, afin de le ficher dans une noix demi-cassée, ou dans un bout de chandelle.

Et si vous avez dessein de prendre des geais, pendez au dessus de la marchette T, cinq ou six gousses de pois verds, ou un paquet de cerises. Soit qu'on tende aux geais, aux grives, ou aux petits oiseaux, si on veut tendre bas, proche d'une haye, ou dans le milieu du jardin, il faut piquer en terre le bout pointu Z de la Repuce.

REQ

REQUÊTER un cerf ou autre bête. Terme de chasse. C'est lorsqu'on l'a couru & brisé le soir, & qu'on le va chercher & quêter le lendemain avec le limier, pour le relancer aux chiens.

RES

RESEDA.

Description. C'est une plante qui a la racine ligneuse, la tige haute d'une coudée, les feuilles sans ordre, du goût des herbes potageres, les fleurs blanches pour l'ordinaire, quelquefois jaunâtres, des perles au dessus de la tige en forme d'épy, la semence noire contenue dans de petits étuis ou pellicules qui s'ouvrent d'eux-mêmes pour l'épancher.

Lieu. Cette plante se trouve proche les murailles, & parmi les bleds. Elle fleurit l'Été.

Propriétés. Les Anciens s'en servoient pour appaiser les douleurs, l'appliquant sur les parties douloureuses, & enflées par une affluence d'humeurs que cette herbe a la force de dissiper, ayant quelque chose approchant de la vertu de la roquette, & de laquelle elle a le goût en quelque façon.

Cette herbe est nommée *Reseda* par Pline en son histoire naturelle *à sedandis doloribus* ; parce qu'on s'en servoit pour appaiser les douleurs de son tems.

RESERVOIR. C'est un lieu où l'on amasse les eaux pour s'en servir principalement à faire des jets d'eaux, qui font un des plus beaux embellissemens des jardins. A l'occasion des réservoirs nous parlerons des moyens d'y amener les eaux & de les conduire dans les lieux où on les a destinées ; on suppléera par là à ce qui pourroit avoir été omis ailleurs.

On a enseigné dans l'article de l'EAU, la maniere de trouver des eaux naturelles. Si on est assez heureux pour en découvrir dans un lieu où l'on puisse commodément faire un Reservoir sans employer le secours des machines, on épargne beaucoup de frais & de depenses. Mais s'il est impossible d'en trouver dans

un lieu propre, il faut nécessairement avoir recours aux machines hydrauliques, pour les élever du fond des puits, dans des Reservoirs & pour les descendre ensuite dans les jardins.

Ces machines sont présentement fort en usage, & beaucoup de gens les préferent aux eaux naturelles, par rapport à la quantité d'eau qu'elles fournissent, & à la proximité des Reservoirs & conduits; ce qui coûte infiniment moins que d'amener des eaux d'une lieue loin. Joignez à cela qu'elles mettent la source dans la maison, ce qui épargne le chagrin continuel de voir crever les tuyaux d'un conduit, par la malice des Paysans, qui prennent ce plaisir pour mortifier un Seigneur. On ne doit point aussi appréhender, qu'on vous coupe & détourne l'eau, d'où naissent souvent de grands procès, ou qu'enfin la veine de terre & lis de glaise changent de situation, ce qui fait perdre la source entierement.

On peut élever l'eau par différentes machines: Prémierement par la force des pompes à bras, & à cheval: Secondement en se servant des deux élemens de l'air & de l'eau, pour faire tourner des moulins.

Les pompes à bras, c'est-à-dire, celles qui sont mûes à force de bras d'homme, sont les moindres machines, par rapport au peu d'eau qu'elles fournissent, & à la fatigue qu'il faut qu'un homme ait sans cesse à lever les bras, pour faire marcher le balancier. Aussi ne s'en sert-on, que pour avoir un peu d'eau pour arroser, ou pour donner de l'eau dans des auges de cuisine & d'écurie. Au lieu que les pompes à cheval, c'est-à-dire, celles qui sont menées par un cheval, sont d'une grande utilité, & fournissent beaucoup d'eau en peu de tems. Il y a de ces pompes qui donnent plus d'eau en une heure de tems, qu'une source n'en ameneroit en quatre jours, c'est une chose de fait, joint à l'agrément qu'elles ont, qu'on les peut placer dans tous les puits.

On distingue encore deux sortes de pompes, la foulante & l'aspirante, dont la différence est assez connue de tout le monde. *Voyez ce qu'on en a dit au mot* POMPE.

La deuxiéme maniere d'élever les eaux par les moulins, qui vont par le moyen du vent ou de l'eau, est infiniment meilleure. Ces machines fournissent presque toûjours de l'eau, & pour ainsi dire jour & nuit; mais aussi c'est une dépense bien plus considérable, & qui ne convient pas à toutes les situations.

Il faut être proche de la riviere, ou de quelque ruisseau pour se servir de moulins à l'eau, qui ressemblent par l'extérieur aux moulins à blé, & n'ont de différence que dans la composition du dedans. Il y a de ces moulins qui moulent du blé, & montent de l'eau quand on veut, décrochant la manivelle; mais dans les endroits éloignés des rivieres & ruisseaux, comme pourroit être un lieu élevé sur quelque côteau, les moulins à vent y font des merveilles, les vents étant fort fréquens dans ces sortes de situations. Ces moulins ressemblent aussi beaucoup aux moulins à vent ordinaires; mais ils ont une plus grande commodité, qui est de se mettre d'eux-mémes au vent, par le moyen d'une queue en forme de gouvernail, qui se tourne de tout sens, ils sont un peu plus rare que les moulins à l'eau, n'ayant encore été executés qu'en très-peu d'endroits. Cependant leur réussite & leur bonté sont de sûrs garants, dans l'execution qu'en voudroit faire un particulier.

On peut dire en général que les machines hydrauliques se réduisent presque toutes au piston, & qu'elles ont beaucoup de rapport à celles des Anciens, sur-tout à celle de Cresibius, dont parle Vitruve.

Après avoir parlé des moyens d'élever les eaux, il faut dire quelque chose touchant les Reservoirs, avant que de passer à la maniere de les conduire.

On ne peut distinguer que deux sortes de Reservoirs, ceux qui sont sur terre & ceux qui sont élevés en l'air.

Les Reservoirs qui sont sur terre, sont ordinairement des pieces d'eau, ou canaux glaisés, où l'on ramasse des sources, & qui contiennent plusieurs milliers de muids d'eau. On leur donne beaucoup de profondeur, tant afin qu'ils contiennent davantage d'eau, & qu'ils ne se vident pas si-tôt, que pour donner plus de charge aux conduits, & faire aller les jets plus haut. Quand on les peut placer dans son parc & chez soi, cela n'est que mieux; sans cela on les fait dehors en pleine campagne, & on les entoure de murs. Dans les jardins en pentes, les bassins d'en haut servent de reservoirs aux pieces d'eau d'en bas, ce qui est un grand avantage.

Les Reservoirs élevés en l'air ne sont pas à beaucoup près d'une si grande capacité: Les plus grands tiennent au plus cinq à six cens muids d'eau, & sont très-rares de cette grandeur. Ils ne contiennent pour l'ordinaire que cent ou deux cens muids. La difficulté de les soûtenir, & la dépense du plomb dont on les revêt, ne permet pas de les faire aussi grands, que ceux qui sont sur terre. On les éleve sur des arcades ou piliers de pierre de taille, sur lesquels on pose de grosses charpentes, pour soûtenir le fond & les côtés, que l'on a soin de revêtir de fortes tables de plomb soudées ensemble. Les fondemens & la charpente de ces Reservoirs doivent être très-solides, pour pouvoir soûtenir la grande charge de l'eau.

On voit plus de ces Reservoirs élevés que d'autres, à cause que ceux qui ont des machines hydrauliques, n'en peuvent gueres construire d'autres, par la situation plate de leur terrein.

Il s'agit présentement de conduire les eaux de ces Reservoirs jusques dans les bassins, pour y faire jouer des jets, des bouillons d'eau & des cascades.

Les Anciens avoient trois manieres de conduire les eaux, par des aqueducs souterrains, par des tuyaux de plomb, & par des tuyaux de grais ou de poterie, qui sont encore présentement en usage, & l'on n'y en a ajouté que deux, qui sont les tuyaux de bois, & ceux de fer.

Les aqueducs soûterrains doivent être bien bâtis de pierre de taille, & couverts en dessus par des voutes ou pierres plates appellées *Dalles*, afin que le soleil ne donne point sur l'eau. S'il se rencontre du roc, on taillera la voute dedans, & si quelque montagne empêche le passage, on la percera, ou l'on fera passer l'aqueduc tout au tour, en pratiquant des soupiraux de cinquante toises en cinquante toises, pour donner un peu d'air à l'eau. Les fonds & vallées appellées *Ventres*, qui interrompent le niveau d'une conduite, seront remplis par des blocailles & massifs de maçonnerie, ou par des arcades & trumeaux, comme on voit l'Aqueduc d'Arcueil.

On fait couler l'eau dans ces aqueducs de différentes manieres, dans des tuyaux de grais ou de plomb, dans des auges de pierre de taille, ce qui est le plus ordinaire, ou dans des rigoles faites de chaux & de ciment, ou de glaise dans les Pays où elle est commune. Il se rencontre quelquefois naturellement des veines de gravier ou de tuf, où l'eau coule sans se perdre. On doit toûjours pratiquer deux petits sentiers des deux côtés de ces auges, afin qu'on y puisse marcher, & y aller quand il est nécessaire; & outre cela on donne une petite pente imperceptible à ces auges, pour donner un plus prompt écoulement à l'eau.

Ces sortes d'Aqueducs ne sont propres qu'à ramas-

ſer des ſources & les amener dans un Reſervoir ; car les eaux n'y étant pas reſſerrées comme dans des tuyaux, elles perdent la pente, & la force qu'elles doivent avoir pour s'élever en l'air.

Les tuyaux de plomb ſont les plus commodes, pour conduire les eaux : on les peut faire deſcendre, monter & tourner ſans que cela nuiſe à l'eau qui y coule. Il y en a de deux ſortes, de moulés & de ſoudés.

Les tuyaux moulés ſont jettés dans un moule de la longueur qu'on veut, ordinairement de douze pieds de long ; on les fait plus épais que les ſoudés, de crainte des ſouflûres ; auſſi ſont-ils meilleurs & plus eſtimés, mais ils coûtent davantage, à cauſe du poids.

Les tuyaux ſoudés ne ſont autre choſe que des tables de plomb, que l'on courbe & que l'on ſoude ſur la jointure, les plus gros tuyaux de plomb ne paſſant point ſix pouces de diamêtre ; on les emboite & on les joint l'un dans l'autre par des nœuds de ſoudure ; ils ſont ſujets à ſe crever, & à ſe miner dans les terres pleines de chaux.

Les tuyaux de grais ou de poterie, qui étoit la troiſiéme maniere de conduire les eaux chez les Anciens, eſt celle qui coûte le moins ; mais auſſi c'eſt celle qui eſt d'un plus grand entretien. Ces tuyaux ſont d'une compoſition de terre cuite, pareille à celle dont on fait les pots & les terrines ; on encaſtre les tronçons qui ſont de deux ou trois pieds de long l'un dans l'autre &, l'on met du maſtic avec de la filaſſe à leur jointure ſur l'orlet. Quand ces tuyaux ſervent à conduire des eaux forcées, on les entoure d'un maſſif ou chemiſe de ciment de cinq à ſix pouces d'épaiſſeur ; ce qui les conſerve quelque tems, pourvû qu'on ait la précaution, prémierement, de laiſſer ſecher une conduite pluſieurs mois avant que d'y mettre l'eau, afin de donner le tems au ciment de durcir ; & ſecondement, d'aſſurer ces tuyaux qui ſont très-fragiles ſur des maſſifs & fondemens de maçonnerie, de peur qu'ils ne s'affaiſſent.

Ces tuyaux ſont plus propres à conduire les décharges de baſſins, que des eaux jailliſſantes, auſquelles ils ont bien de la peine à reſiſter long-tems. Ils ſont ſujets aux queues de renard, qui ſont des racines d'arbres fort menues, qui paſſant par les pores du grais, ou par le nœud du maſtic qui ſe pourrit en terre, ſe nourriſſent dans l'eau & viennent ſi groſſes & ſi longues qu'elles bouchent entierement le tuyau. On en a trouvé de cinq à ſix toiſes de long. Il y a des gens qui prétendent que les queues de renard viennent de la filaſſe qu'on met dans les nœuds du maſtic, ou bien de quelques graines qui entrent avec l'eau dans la conduite.

Les tuyaux de grais ont un mérite particulier pour les fontaines d'eau pour boire, parce qu'étant verniſſés par dedans, le limon ne s'y attache point, & l'eau s'y conſerve mieux & plus fraîche que dans les autres tuyaux ; outre qu'elle n'aquiert point de mauvaiſes qualités en y paſſant comme dans le plomb & le fer.

Pour faire des conduites de tuyaux de bois, on prend de gros arbres, comme des chênes, ormes, aulnes, les plus droits qu'il eſt poſſible. On les perce ſuivant leur longueur, & on fait un canal de trois ou quatre pouces de diamêtre. On les aſſure par un des bouts, & on les fait freter & cercler de fer par l'autre, ce qui ſert à les emboiter l'un dans l'autre, & ces jointures ſont recouvertes de poix. Ces ſortes de tuyaux ne ſont bons que dans les pays marécageux & humides naturellement ; car dans les Pays ſecs ils ſe pourriſſent bien vite ; l'eau qui y paſſe eſt rougeâtre, & a toûjours un certain goût.

Les tuyaux de fer ſont jettés en moule, & en fonte, & ſont d'un grand uſage préſentement, il y en a de deux ſortes, à manchons & à brides ; mais on n'employe que de ceux à brides, comme les meilleurs. Les tuyaux de fer ont les bonnes qualités de ceux de plomb, ils durent plus, & coûtent quatre à cinq fois moins. Il s'en fait juſques à dix-huit pouces de diamêtre : chaque tuyau a trois pieds & demi de long, & à chaque bout il y a des brides que l'on joint & ſerre enſemble par des vis & écroues, entre leſquelles on met des rondelles de cuir & du maſtic. Dans les endroits mal-aiſés, on y met des rondelles & croiſſans de plomb, comme auſſi dans les coudes, robinets, ſoupapes, on eſt obligé d'y racorder des bouts de tuyaux de plomb.

Ce n'eſt pas aſſez d'avoir parlé des Reſervoirs & des differentes manieres de conduire les eaux, il y a encore une choſe de conſéquence qu'il ne faut pas oublier, c'eſt la proportion & la groſſeur que doivent avoir les conduites & les tuyaux, par rapport aux jets que l'on veut faire jouer. C'eſt de là que dépend la beauté des eaux jailliſſantes ; car ſi les conduites ſont trop menues, ou qu'elles fourniſſent à trop de baſſins ſans avoir leur juſte proportion, elles ne formeront que des petits jets foibles & peu nourris : outre que ces conduites ſont ſujettes à s'engorger aiſément & à crever, parce que les vents y étant trop reſſerrés n'en peuvent preſque ſortir.

Pour remedier à tout cela, voici la plus juſte proportion qu'on doit donner aux conduites, par rapport aux jets d'eau. Pour faire jouer un jet de quatre à cinq lignes de groſſeur : c'eſt-à-dire, dont l'ajutage ſoit percé de quatre à cinq lignes de diamêtre, qui ſont de ſortie un pouce, & un ſeptiéme de circonference, il faut une conduite d'un pouce & demi de diamêtre ; pour un jet de ſix à ſept lignes, il faut une conduite de deux pouces ; pour un jet de huit à neuf lignes, une conduite de trois pouces. Et pour un gros jet d'un pouce de ſortie, une conduite de quatre pouces de diamêtre. Pour faire jouer encore un jet plus gros, comme de quinze à ſeize lignes, ou une gerbe, il faudra une groſſe conduite de ſix pouces de diamêtre. Je ne parlerai point des conduites qui paſſent ſix pouces, comme celles qui ſont chés le Roi & les Princes, & qui vont à un pié & à dix-huit pouces de diamêtre, elles coûtent de ſi groſſes ſommes qu'elles me paroiſſent hors de la portée des plus riches particuliers.

On doit tenir pour régle generale, que la ſortie des ajutages, doit être quatre fois moins grande que l'ouverture ou diamêtre des tuyaux de la conduite ; c'eſt-à-dire, en raiſon quadruple ; afin que la colomne d'eau ſoit proportionnée, & que la vîteſſe dans les tuyaux ſoit égale, joint à ce qu'il ſe fait trop de frotement dans les petites conduites, par rapport aux gros ajutages, & au bord des petits ajutages, par raport aux groſſes conduites.

Il y a de pluſieurs ſortes d'ajutages ou ajoûtoirs, comme des gerbes, des pluyes, ſoleils, éventails, & de quantité d'autres formes que l'on donne à l'eau ; mais les plus ordinaires ſont élevés encore, & n'ont qu'une ſeule ſortie : ce ſont auſſi les meilleurs, ne ſe bouchant pas ſi ſouvent que les plats, qui ſont percés de pluſieurs trous ou fentes, placés à l'oppoſite l'une de l'autre, ou bien on y ſoude deſſus pluſieurs autres petits ajutages.

On prétend que les jets d'eau vont mieux quand les ajutoirs ſont percés d'un ſeul trou un peu gros ſur une platine, que quand ils ſont élevés encore ; parce qu'il ſe fait moins de frotement & de reſiſtance au bord.

Il eſt conſtant que plus les conduites ſont groſſes, mieux les eaux vont ; c'eſt l'ame des beaux jets

d'eau, qui pour être bien nourris, doivent avoir une conduite continuée de la même grosseur, depuis le Reservoir jusques sous l'ajutage, sans aucune diminution ; cela fournit davantage d'eau, & donne plus de charge au jet, qui sans cela se trouve étranglé & resserré de trop loin.

Il y a des gens qui ont une opinion toute contraire, ils s'imaginent que dans une conduite de cent toises de long, on doit la tenir plus grosse dans les cinquante prémieres toises depuis le Reservoir, que dans les cinquante dernieres jusqu'à l'ajutage, où ils prétendent qu'elle doit diminuer de grosseur, environ un pouce de diamêtre ; afin, disent-ils, que l'eau commence à être forcée & resserrée un peu de loin dans cette conduite, qui doit toûjours venir en diminuant jusqu'à la sortie de l'eau. C'est une opinion des plus mauvaises en fait de fontaines, car il suffit de contraindre & de forcer l'eau dans la souche ou colomne de jet, & dans l'ajoûtoir, sans pour cela que la conduite diminue de grosseur.

Nous n'avons qu'un seul cas, où les conduites doivent diminuer de diamêtre ; c'est quand elles sont trés-longues, comme de trois à quatre cens toises;alors on met de trois sortes de grosseurs de tuyaux, car sans cela par le grand chemin que l'eau a à faire, elle dormiroit pour ainsi dire, & perdroit beaucoup de sa force. Ces différentes grosseurs la reveillent, & lui redonnent sa force, par exemple dans une grosse conduite de trois cens toises de long, on mettra les cent prémieres toises de huit pouces de diamêtre, les cent autres toises de six pouces, & les cent dernieres de quatre pouces ; mais dans les conduites de cent toises ou cent cinquante, il faut continuer le même diamêtre dans toute la longueur jusques sous l'ajutage.

Quand on aura plusieurs jets à faire jouer dans un jardin, par exemple cinq ou six, il n'est pas nécessaire de tirer du Reservoir cinq ou six conduites ; c'est-à-dire, autant de conduites que de jets ; ce seroit une dépense superflue. On fait seulement deux ou trois conduites;mais de telle proportion qu'elles soient assez grosses pour fournir de l'eau à tous ces jets, en sorte qu'ils jouent tous ensemble sans s'alterer l'un l'autre, & aller plus bas ; par exemple, pour faire jouer trois jets d'eau, chacun de six à sept lignes de diamêtre, il faut que la conduite ait six pouces ; pour trois jets de quatre lignes, il faut une conduite de quatre pouces. On continue la même grosseur de la conduite, jusques vis-à-vis les bassins, ou par des fourches on la diminue proportionnellement ; ainsi sur une conduite de six pouces, on branchera des tuyaux de deux pouces de diamêtre dans les fourches, afin que l'eau soit distribuée également par ces saignées.

On observera qu'à l'entrée d'une conduite, c'est-à-dire à la sortie du Reservoir, elle ait deux pouces de plus de diamêtre ; comme si c'est une conduite de quatre pouces, on lui donnera une soupape & ouverture de six pouces au fond do Reservoir, afin que cette entrée étant plus grande, elle serve d'entonnoir à l'eau pour sortir plus promptement, & donner plus de charge au jet.

Les conduites étant parvenues jusqu'aux bassins, on y fera un regard, pour mettre un robinet de grosseur convenable au diamêtre de la conduite, en prenant garde que par le trou ovale de la canelle & du boisseau, il passe autant d'eau que par le trou circulaire du tuyau. Nous avons plusieurs sortes de robinets comme à têtes quarrés, à branches ou à potence, à deux & à trois eaux.

Il faut souder une rondelle ou colet de plomb un peu large autour du tuyau, dans l'endroit du corroi & massif du bassin, où il passe, afin que l'eau étant ainsi arrêtée par cette plaque, ne suive point le long du tuyau, pour tâcher à se perdre.

On doit toûjours faire passer les tuyaux à découvert sur le plat-fond d'un bassin, & jamais les enfoncer dedans, afin qu'on puisse mieux remédier aux fautes qui surviennent. On soudera sur la conduite un tuyau montant, appellé *souche*, ou contre-bassin,qui est l'endroit où doit être le jet, & au bout de cette souche, on soudera encore l'ecroue de cuivre, sur lequel se vise l'ajutage. A deux pieds environ de la souche, on coupera le tuyau, & on le bouchera par un tampon de bois avec une rondelle de fer, ou par un tampon de cuivre à vis, que l'on y soudera. On peut dégorger une conduite, quand il y a des ordures en ôtant ces tampons.

Il faut éviter dans les conduites les coudes, les jarrets & les angles droits ou équerres, car cela diminue la force de l'eau ; & quand on ne peut faire aller une conduite bien droite, & qu'il y a un tournant indispensable, on comprendra ces coudes d'un peu loin, pour en diminuer la roideur.

Dans les conduites un peu longues, on met d'espace en espace des ventouses ou soupapes renversées pour le soulagement des tuyaux, & pour la sortie des vents, & quand après une pente roide les conduites se remettent de niveau, il faut dans cet endroit souder un robinet pour arrêter cette charge ; car sans cela le tuyau ne resisteroit pas long-tems.

On enfoncera toûjours les conduites un peu avant en terre comme de deux ou trois pieds, à cause de la gélée & des voleurs, & on les fera passer dans les allées & jamais dans les bois, dans les parteres, &c. afin qu'on en puisse mieux connoître les fautes, & les raccommoder plus aisément sans rien déplanter. Quand les conduites passent sur des terrasses, on doit faire une petite voute le long du tuyau, pour le pouvoir visiter de tems en tems.

R e s e r v o i r. Terme de pêche. C'est un endroit où l'on met le poisson qu'on a pêché pour le prendre quand on en a besoin. Pour faire ces sortes de Reservoirs, on creuse un fossé ou un petit canal dans une terre propre à recevoir les eaux du ciel, ou plûtôt celles de quelque ruisseau voisin. On donne plus communement les noms des viviers à ces Reservoirs.

R E S I N E. C'est une liqueur ou matiere huileuse, qui découle de plusieurs sortes d'arbres tels que sont le terebinte, le sapin, le pin, le meleze & le cyprès. On fait des incisions à ces arbres pour faire sortir plus facilement la Resine. On distingue deux especes de Resine, l'une qui est liquide & l'autre qui est dure & séche. La liquide se conserve en la même consistance qu'elle est decoulée de l'arbre, & on l'appelle ***terebentine***. La Resine dure & séche, qu'on nomme ***poix Resine, poix de Bourgogne, poix noire,*** & ***colophene***, a été épaissie par la chaleur du soleil ou du feu. L'encens, le mastic, la gomme élemi, le tacamahaca & plusieurs autres sont au rang des Resines.

Différence de la Resine & de la gomme.

La Resine est plus huileuse, plus friable que la gomme, elle se fond dans les huiles & dans les graisses. La gomme au contraire ne se fond que dans les liqueurs aqueuses & salines, telles que sont les sucs des plantes, le vinaigre.

Resine de Jalap. *Voyez* Jalap.

R É S O L U T I F S. *Voyez* Plantes. Remedes.

R E S S E R R A N S. *Voyez* Remedes.

R E S S U Y. Terme de chasse. C'est le lieu où se met la bête fauve pour s'essuier de la rosée du matin, avant que de se mettre à la reposée.

RET

RETENTION d'urine. *Voyez* Urine.

RETOUR, *faire un retour*. Terme de Chasse. C'est quand la bête retourne d'où elle vient sur ses voies. On dit par exemple : *le cerf étant poursuivi par les chiens, fit un retour, qui donna de la tablature aux Chasseurs.*

RETOURNER *une planche de jardin*. Terme de jardinage. C'est la labourer tout de nouveau en la renversant sens dessus dessous, pour y semer ou planter autre chose.

RETRAITE qu'il est bon de faire pour se recueillir des dissipations du monde, ou pour se préparer à celebrer quelque fête solemnelle. Voyez le mot Curé.

REV

REVEILLE-MATIN *des vignes*.

Description. C'est une herbe qui a beaucoup de branches, & qui jette quantité d'eau. Ses feuilles sont petites, semblables à celles de la rhüe, quoiqu'elles soient un peu plus larges. Sa chevelure est étendue par terre. Au dessous de ses feuilles, elle jette une graine ronde, moindre que celle des pavots ; elle n'a qu'une seule racine, qui n'a aucun usage dans la Médecine.

Tems & lieu. On cueille cette plante au tems des moissons, & on la séche à l'ombre, la remuant toûjours. Elle croit dans les vignes, & dans les jardins. Elle fleurit au milieu de l'Eté.

Propriétés. Son suc & sa graine qui sont semblables aux titimales, servent tant à purger qu'à toute autre chose. La graine bûe dans de l'hydromel purge le phlegme, & la bile ; mêlée parmi les viandes, elle trouble le ventre.

REVENU *de cerf, de daim, & de chevreuil*. Terme de chasse. C'est la nouvelle tête que ces animaux poussent après avoir mis bas la derniere.

REVERBERATION ou *feu de reverbere*. Terme de chimie. C'est le feu, qui retourne sur la cornue par le moien du dome appliqué dessus le fourneau.

RÉVERIES. Si les Réveries sont causées par la fievre, il la faut guérir, & les Réveries cesseront. Si elles proviennent d'humeur melancolique, ou de quelque obstruction dans les hypocondres, vous aurez recours aux bouillons de veau, faits avec une bonne quantité de buglose & de bourrache ; vous pourrez aussi employer le suc de ces plantes, ou leur eau distillée au bain-marie. On fait une conserve de leurs racines, qui est d'une grande utilité.

Le suc de *sedum minimum* pris dans un bouillon, ou dans quelque liqueur convenable est spécifique, pour cette indisposition. Au défaut du *sedum minimum*, on pourroit employer le *sedum minus*, ou même le *sedum majus*.

Réveries. *Voyez* Vin de Sené.

Terme de Chimie.

REVIFIER. C'est faire retourner en son prémier état, un mixte qui a été déguisé auparavant par des sels, ou par des souphres.

RHA

RHAPONTIC. *Voyez* Rapontic.

RHE

RHEUMATISME. *Voyez* Rumatisme.

RHEUMES. *Voyez* Rume.

RHU

RHUBARBE. *Voyez* Rubarbe.

RIC

RICIN, en latin *ricinus*, ou *palma Christi*.

Description. Cette herbe devient grande comme un arbre, de sorte qu'elle est aussi haute qu'un petit figuier. Elle a les feuilles du plane, quoique plus grandes, plus noires & plus unies, distinguées en doigts au bout d'une paume, comme celle d'une main. Ses branches & sa tige sont creuses comme un roseau. Sa graine vient en grape, qui est rude au toucher.

Lieu. On séme cette plante dans les jardins pour arrêter les taupes. Sa semence est mûre en Août & Septembre.

Propriétés. Trois grains de sa graine bien pilés, étant pris par la bouche, purgent la bile & les humeurs aqueuses par haut & par bas, avec cette incommodité pourtant qu'elle renverse l'estomac. Elle purge la matiere qui sert à fomenter la goute, ce qu'on empêche en y mêlant de la graine d'anis & de fenouil. La même graine pilée étant cuite dans le bouillon fait d'un vieux coq est fort bonne à la goute. La dose est depuis une de ces graines jusqu'à six.

L'huile qu'on tire par expression des graines de Ricin bien pilées, à la vertu de purger, quand on en frotte seulement l'estomac & le bas ventre. Elle est bonne pour la gratelle, elle tue les vers, elle nettoye les ulceres, & appaise les suffocations de matrice.

RID

RIDÉES. Terme de chasse. Ce sont les fientes & les fumées des bêtes fauves qui sont ridées aux vieux cerfs, & aux vieilles biches seulement.

RIG

RIGOLE ou *tranchée*. Terme de jardinage. C'est l'endroit où l'on doit planter des arbres quand on a creusé de la profondeur & largeur nécessaire, & dont on a ôté les pierres & les méchantes terres. Ainsi on dit : *J'ai fait de bonnes rigoles, de bonnes tranchées de six pieds de large, & de trois en profondeur.*

RIS

RIS, en latin *oryza*.

Description. C'est une plante qui a la feuille comme les roseaux, & épaisse comme les porreaux. Sa tige est haute de plus d'une coudée, nouée, & plus grosse que celle du froment ; l'épi, qui croit à la sommité de la tige produit ses grains, inégalement de côté & d'autre. Ses gousses sont jaunes, rudes, canelées, de figure ovale. Le grain qui est contenu au dedans, est fort blanc. On lui donne aussi le nom de Ris.

Lieu. Cette plante vient en Italie, & ailleurs, dans des lieux humides.

Propriétés. Le Ris est un peu astringent, il épaissit & agglutine les humeurs. C'est ce qui le rend très-propre à adoucir l'âcreté du sang, & à le temperer. Il convient parfaitement aux personnes épuisées par des pertes de sang, aux éthiques, & aux pulmoniques. On peut faire leur boisson ordinaire en faisant bouillir une cuillerée du meilleur Ris, daas une pinte d'eau, jusqu'à réduction d'un quart. On passe ensuite la décoction par un linge, & l'on y fait fondre un petit morceau de sucre. On en mes une poignée dans les bouillons humectans, & rafraîchissans. On peut substituer le Ris à l'orge mondé, dans les émulsions. On le rend de bonne noureiture, & aisé à digérer, quand on le cuit avec du lait de vache, ou dans du bouillon gras. Il est excellent à la diarrhée, & à la dissenterie, principalement si on éteint des cailloux ardens dans le

le lait qu'on y met. On croit qu'il engendre quantité de sperme. On se sert de sa farine aux cataplâmes repulsifs. Elle empêche l'inflammation des mammelles au commencement. On peut faire du pain avec de la farine de Ris.

Choix du Ris.

Le Ris pour être bon doit être nouveau, bien mondé & bien net, gros & blanc, & ne sentant ni la poudre, ni le rance. Celui de Piémont a ordinairement ces qualités; mais celui d'Espagne est rougeâtre & d'un goût salé.

Maniere de faire cuire le Ris.

On a trouvé une nouvelle maniere de faire cuire le Ris, qui n'oblige point à le remuer pendant plusieurs heures, & qui ne l'expose point à être brûlé ni à sentir la fumée, au contraire il en est plus blanc, plus tendre, & d'un goût plus exquis. On en met une certaine quantité dans une boule d'étain, aiant soin de laisser beaucoup de vide, parce que le Ris se gonfle beaucoup en cuisant, & l'on jette cette boule dans le pot,où se fait le bouillon,deux heures après l'avoir écumé. Le Ris étant cuit, on retire la boule, & on le répend sur le potage. Si l'on veut manger le Ris seul, on y mêlera un peu de bouillon, ou quelque cuillerées de restaurans, ou de jus de veau, avec une pincée de sel, quelques zestes de citron, & un peu de muscade rapée; mais il faut le faire mitonner dans le bouillon, un peu auparavant.Si l'on n'a pas de boule d'étain, on se servira d'un nouet d'étamine, comme nous l'avons marqué ci-dessus, de maniere qu'il y reste les deux tiers de vide à cause du gonflement du Ris.

Crême de Ris.

Broyez dans un mortier de marbre deux ou trois onces de Ris. Faites cuire cette farine broiée dans une pinte, ou une pinte & demi d'eau, jusqu'à consistance de bouillie claire. Passez cette bouillie par une étamine, avec forte expression, & gardez la dans un pot de fayance, ou de terre vernissé bien net. Quand vous voudrez faire prendre un bouillon au malade, vous y mêlerez une ou deux cuillerées de cette crême.

RIS. Terme de boucherie & de cuisine. C'est une glande trés-délicate qu'on trouve à la partie supérieure du thorax dans les animaux. Dans l'homme on l'appelle *thimus*, elle est située à la poitrine sous les clavicules. C'est principalement les Ris de veau qui sont en usage dans les cuisines où l'on en fait de fort bons ragoûts.

Ris de veau.

On sait que les Ris de veau sont les endroits les plus délicats de la bête, & que lorsqu'ils sont mis artistement en ragoût, on peut dire que c'est un manger merveilleux. Voici comme on les accommode.

Ragoût de Ris de veau.

Vous prenez des Ris de veau que vous piquez de menu lard, & après que vous les avez fait ainsi rôtir, vous les servez avec un ragoût de champignon dessus, qui leur sert de sauce; ou bien après que vous les avez fait mariner, vous les coupez par tranches, les trempez dans de la farine, & vous les faites frire, puis vous les mangez avec la même sauce de champignon, dont nous avons parlé ci-dessus ou celle de morilles.

ROB

ROB, ou ROBUB. C'est un mot Arabe, qui signifie le suc de quelque fruit que ce soit, exprimé & cuit en consistance de miel.

Pour faire le Robe des mûres.

Pilez dans un mortier de marbre des mûres domestiques, ou à leur défaut des mûres sauvages qui ne soient pas tout-à-fait mûres. Tirez en deux livres de suc, & laissés le dépurer au soleil, pendant un ou deux jours. Ensuite mêlés les avec deux livres de miel bien écumé, dans un plat de terre vernissé, & faites évaporer l'humidité jusqu'à consistance de miel. C'est ce qu'on appelle le Rob simple de mûres, ou le diamorum simple. On pourroit faire ce Rob sans miel; mais il en seroit moins agréable. Le Rob de mûres est excellent pour rafraichir, & guérir les aphtes qui viennent au palais & à la langue, & pour appaiser les inflammations de la gorge.

Rob de mûres, ou diamorum composé.

Prenez deux livres de sucs de mûres domestiques & sauvages bien dépurés au soleil. Faites les cuire avec quantité égale de miel bien écumé. Ajoutez y trois onces de sapa, & une once de suc de verjus, & faites cuire le tout en consistance de miel. Si le Rob étoit trop épais, vous y mêlerés une dragme & demi de safran, & autant de myrrhe réduits en poudre fine. La dose de ce Rob est depuis une dragme jusqu'à demi-once, il est excellent pour l'asthme, & autres maux de poitrine provenant d'une humeur épaisse.

Rob de raisins.

Le Rob de raisins, qu'on nomme ordinairement *sapa*, ou *resiné*, se fait avec le suc de ce fruit, avant qu'il ait fermenté. Prenés dix livres de ce suc, mettés le dans un vaisseau de terre vernissé, & faites le cuire jusqu'à consistance de miel. Pour le rendre d'un goût plus agréable, vous pourrés y ajoûter du sucre, de la canelle, du gérofle, des poires, des coins, & autres fruits semblables. Le sapa est propre contre les inflammations, & ulceres qui se forment dans la bouche, parce qu'il est rafraîchissant,astringent, & détersif. On peut se servir en aliment, de celui qui est composé. C'est une espece de confiture aigrette qui réjouit le cœur.

Rob de veronique.

Le Rob de veronique est spécifique pour les maux de poitrine, pour purifier le sang, & évacuer les mauvaises humeurs par les urines, Pour le faire, vous prendrés trois livres de ce suc, que vous aurés bien dépuré auparavant en le faisant bouillir légérement, & le passant ensuite par la chausse; vous y mêlerés une livre & demi de sucre, ou de miel bien écumé, & vous ferés cuire le tout à un feu très-doux, jusqu'à consistance de miel. Tous les Robs doivent se faire dans un vaisseau de terre vernissé.

ROBERT, *herbe Robert*. Voyés BEC DE CICOGNE.

ROBINET, Graisse pour les Robinets. *Voyez* GRAISSE.

ROC

ROCAILLES. Petits morceaux de rochers, ou de pierres d'une figure particuliere, ce mot s'entend aussi de certains coquillages, & de certains cailloux, en un mot de tout ce qui peut servir à faire des rochers, & des grottes dans un jardin.

Pour imiter les Rocailles.

Faites fondre ensemble parties égales de cire blanche, & de poix résine, avec une demi partie de souphre, jettés ce mélange tout chaud dans l'eau, vous aurés des rocailles imitées de différentes figures. Pour les appliquer, vous ferés chauffer le côté par lequel elles doivent être attachées.

ROM

ROMARIN, en latin *rosmarinus*.

Description. C'est une plante, qui pousse une tige assés haute pour lui faire donner le nom d'arbrisseau; elle est fort chargée de petites branches de couleur cendrée. Ses feuilles sont étroites, longues, épaisses, blanches en dessous, d'un vert brun en dessus, d'un goût âcre, mais d'une odeur aromatique agréable, quoi qu'un peu forte. Ses fleurs sont en gueules, petites, mêlées en quantité parmi les feuilles. Ses semences qui succedent aux fleurs, sont menues, presque rondes & renfermées dans une capsule.

Lieu. On cultive cette plante dans les jardins; mais dans les pays chauds elle vient sans culture dans la campagne, comme en Provence, en Languedoc, en Espagne & en Italie.

Propriétés. Le Romarin de Languedoc est préferable à celui des pays septentrionaux. On se sert de ses feuilles en Médecine. Elles sont propres à incisèr, à resoudre, & à mondifier. Elles fortifient le cerveau. On en fait une poudre, que l'on prend dans du vin pour remédier aux fluxions, aux intemperiés froides de l'estomac, aux douleurs de rate & de foye, aux defluxions de cerveau qui procedent de froid, à l'épilepsie, aux vertiges, aux convulsions, à la paralisie & aux vapeurs hystériques.

Les fleurs & les feuilles de Romarin mangées avec du sel & du pain tous les matins appaisent le mal de tête, aiguisent la vûe & font bonne haleine. En tems de peste, il est bon de parfumer la maison de Romarin, car la fumée chasse le mauvais air. Ses fleurs mises en conserve fortifient l'estomac, & sont bonnes aux mélancoliques, au mal caduc, à la convulsion, & à la paralisie. Sa graine bûe avec du poivre & du vin blanc, guérit la jaunisse, & délivre les obstructions de foye. La décoction de ses feuilles en vin blanc, fortifie les nerfs foulés & affoiblis, si vous en lavez la tête. On fait des curedents fort bons de ses rameaux, & des charbons pour tracer les peintures.

On employe les fleurs du Romarin pour faire l'eau de la reine de Hongrie. *Voyez* DISTILLATION ou EAU.

Culture du Romarin.

Il vient de bouture, on n'a qu'à prendre une petite branche dans le printems, ou au mois d'Août, la tordre par le pié & la mettre dans une bonne terre grasse, il reprend facilement, pourvû qu'il soit bien arrosé dans les commencemens.

ROMPRE. Terme de jardinage, qui se dit à l'occasion des arbres extraordinairement chargés de fruits, de sorte que les branches en rompent ne pouvant porter un si pesant fardeau, à moins qu'on ait soin de les étayer avec des perches.

ROMPT-PIERRE, en latin *saxifraga*.

Description. C'est une plante, dont les feuilles sont presque semblables à celles du lierre terrestre commun quoiqu'elles soient plus petites, couchées par terre, & dentelées tout autour. Sa tige est mince, ronde, droite, velue, haute d'un pié, elle a fort peu de branches, qui sont semblables à celles du basilic sauvage, elles tombent sans laisser aucune graine. Sa racine est mince & fort herbue, certains grains comme ceux du coriandre, de couleur purpurine, & d'un goût amer. Ses grains semés produisent la même espece de plante.

Lieu. On trouve cette plante dans les lieux sablonneux sur la fin du Printems. Elle fleurit en Avril.

Propriétés. Elle est chaude, déssicative, apéritive, absterfive & expulsive.

La décoction de toute l'herbe dans du vin blanc, rompt les pierres, & fait uriner; sur-tout si on y mêle une dragme de farine de sarrazine avec sa graine.

RON

RONCE. C'est une plante fort commune dans les hayes, & dans les bois, sa racine est pleine de nœuds; il en sort plusieurs branches longues, déliées, pliantes & garnies d'épines. Le fruit de la Ronce est la mûre sauvage. On en fait un sirop très-utile, contre les inflammations de la bouche, & les maux de gorge. Les feuilles de cette plante sont astringentes & résolutives, elles guérisent les vieilles playes, & les ulceres particulierement ceux des jambes, étant pilées & appliquées dessus. Elles sont très-propres pour sécher les dartres. La décoction des jeunes branches, & des feuilles prise intérieurement arrête le flux de ventre & les fleurs blanches. On s'en sert en gargarisme, pour nettoyer la bouche, & les ulceres des gencives. La décoction de la racine pousse les sables par les urines; le sirop de mûres sauvages produit le même effet. La fleur & le fruit joints ensemble arrêtent le crachement de sang.

RONDON. Terme de Fauconnerie. Fondre en Rondon, se dit de l'oiseau de Proye qui se jette avec impétuosité sur son gibier, pour l'assommer.

ROQ

ROQUETTE, en latin *eruca*. C'est une plante, dont on distingue deux especes, l'une se cultive dans les jardins, & l'autre est sauvage.

Description de la Roquette des jardins.

Elle a les feuilles longues, & profondément decoupées en trois endroits, & de chaque côté, comme le sisymbrium aquatique, piquante au goût avec un peu d'amertume. Sa tige est haute d'un pié & demi, & ronde. Ses fleurs sont blanches à quatre feuilles disposées en croix. Sa graine est ronde & enfermée dans de petites cornes. Sa racine est blanche, menue & piquante au goût.

Lieu. On seme cette plante dans tous les jardins Elle fleurit en Juin.

Propriétés. La Roquette cultivée subtilise, ouvre, nettoye, & chasse les ventosités. Mangée crüe en quelque quantité, elle provoque à luxure; ce que fait aussi sa graine, qui de plus excite l'urine, l'herbe fait digérer, mais mangée seule elle donne aisément à la tête, & cause des songes fâcheux, & étant cuite & appliquée, elle ôte les taches du visage.

Cette Roquette est un espece de cresson alenois, qui sert de fourniture de salade; mais elle a le goût plus fort que le cresson. Elle se multiplie de graine.

Description de la Roquette sauvage.

Elle a les feuilles plus étroites, plus découpées que celles des jardins, plus piquantes & savoureuses. Elle produit quantité de tiges de sa racine. Ses fleurs qui sont jaunes, laissent quantité de cornes aigues, menues & droites comme celles de l'iroine, où est enfermée la graine qui est piquante, comme celle de la moutarde, & un peu amere.

Lieu. Cette plante vient dans les lieux secs, & souvent dans les murailles. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétés. La Roquette sauvage est plus chaude & séche que celle des jardins, & a toutes ces vertus avec plus d'efficace. Etant cuite & mangée, elle guérit la toux des enfans, y ajoûtant un peu du sucre; elle tue la vermine du corps, ôte la puanteur des aisselles, nettoye la voix de ceux qui sont enroués, & augmente le lait; mangée seule en salade elle fait mal à la tête, on se sert de la graine pour assaisonner les viandes en place de moutarde.

ROS

ROSAGE, ou LAURIER ROSE, en latin *nerium* ou *oleander*.

Description. C'est une plante ou un arbrisseau qui ressemble fort au laurier ; ses feuilles sont plus longues, que celles des amandiers, & plus rudes quoique semblables pour le reste. Sa fleur ressemble aux roses rouges, & son fruit aux amandes, étant fait comme un cornet. Quand il est ouvert, on voit une certaine bourre, qui ressemble à celle des chardons. Sa racine est longue, aigue, salée, & dure comme du bois.

Lieu. Cette plante naît à l'abry, dans des lieux bien arrosés. Elle fleurit en May & Juin.

Propriétés. Les fleurs & le fruit du Rosage sont un poison mortel aux mulets, aux ânes, & aux chiens ; mais c'est un préservatif, aux hommes contre les morsures des serpens, si on en boit dans du vin, avec de la rhûe, selon Dioscoride. Galien assure que c'est un venin pour les hommes & pour les bêtes indifféremment. Sa décoction guérit de la gale quand on s'en lave.

ROSAIRE. Sorte de vaisseau de Chimie, qui sert à la distillation.

ROSAT. Onguent Rosat. *Voyez* ONGUENT.

ROSE. *Voyez* ROSIER.

ROSÉE. Ce n'est autre chose que les vapeurs qui s'étant élevées pendant le jour & venant à retomber pendant la nuit s'amassent sur les feuilles des plantes & paroissent en goutes sensibles. Si ces vapeurs ou exhalaisons perdent leur mouvement & tombent bien-tôt après le coucher du soleil, on leur donne le nom de serain. Mais elles retiennent le nom de rosée quant elles paroissent un peu avant le lever du soleil.

La Rosée est plus abondante dans le Printems & dans l'Automne. On la ramasse aux mois de Mai & de Juin avec des linges que l'on étend dans les endroits où elle tombe.

Propriétés. La Rosée est empreinte d'un sel acide. Elle est apéritive, & on l'employe dans la pierre des reins & dans les obstructions, pour la conserver plus facilement on la fait distiller.

ROSIER, en latin, *rosa*. C'est un arbrisseau dont il y a en général deux espéces, le Rosier sauvage & le Rosier cultivé.

Le Rosier sauvage a plusieurs autres noms en François, on l'appelle rose de chien, églantier, cynorrhodon, gratecu ; & en latin *cynorrhodos*.

Description du Rosier sauvage.

Ses branches qui sortent de terre, sont épineuses. Ses feuilles sont oblongues, rudes au toucher & dentelées en leurs bords. Ses fleurs sont à cinq feuilles blanches tirant sur l'incarnat, d'une odeur agréable, mais elles sont de peu de durée. Son fruit, qui succede à la fleur, est oblong, prenant une couleur rouge en mûrissant ; il est charnu, moëlleux & d'un goût doux, quoiqu'il fasse sentir une pointe acide agréable. Les semences qui y sont renfermées sont dures, blanches & entourées d'un poil dur, qui s'en sépare aisément, qui penêtre la peau & qui cause des demangeaisons importunes quand il s'y attache. On trouve sur le Rosier sauvage une sorte d'éponge légere, de couleur rousse, qui devient grosse comme une noix. On l'appelle *éponge d'églantier*.

Lieu. Cet arbrisseau croît sans culture dans la campagne, parmi les hayes & les buissons.

Propriétés. Les roses sauvages sont astringentes. Elles donnent par distillation une eau qui est bonne pour les maladies des yeux. Le fruit qu'on appelle communément gratecu ou chinorrhodon, est employé en tisanne & en conserve. Il arrête le cours de ventre & pousse par les urines. Il brise la pierre du rein & de la vessie. La semence est employée dans la gonorrhée. L'éponge est utile dans la pierre, dans le scorbut. Dans le goëtre, elle excite l'urine & tue les vers. On la réduit en poudre pour la donner. La dose est depuis un demi scrupule jusqu'à deux scrupules.

Conserve de cynorrhodon.

Prenez une bonne quantité de cynorrhodon, ou gratecus ; ouvrez les, mondez les de leur semence & des poils durs qui les environnent. Ensuite mettez les dans une terrine vernissée, & les ayant arrosés de vin blanc, portez les à la cave, & couvrez les d'une autre terrine. Vous les y laisserez pendant quelques jours, pour les attendrir ; puis vous les pilerez dans un mortier de marbre, & ayant passé la pulpe par le tamis, vous la ferez cuire avec le double pesant de sucre, jusqu'à consistance de pâte un peu dure, que vous applatirez & que vous couperez en forme de tablettes. Vous pourrez aussi faire cette conserve plus liquide, & la garder dans un pot pour l'usage. Elle est astringente, cordiale & diuretique. On en use pour la pierre, la gravelle, & les retentions d'urine, dans les crachemens de sang, les débilités de l'estomac, & dans les flux de ventre.

La tisanne faite avec les gratecus, est très utile dans la colique néphrétique. Ceux qui y sont sujets devroient avoir soin de faire ramasser une bonne quantité de ces fruits au tems des vendanges, de les enfiler par chapelets, & de les mettre infuser dans une ou deux pieces du vin blanc, dont ils feroient usage pendant l'année.

Le Rosier cultivé domestique retient en latin le nom de *rosa*. On en distingue plusieurs sortes à cause des différentes roses qu'il y a. Nous parlerons de toutes les espéces de rose après avoir donné une description générale de Rosier domestique.

Description du Rosier cultivé ou domestique.

Ses branches sont dures & armées d'épines fortes & piquantes. Ses feuilles sont semblables à celles du Rosier sauvage, elles sont en forme de main, attachées cinq ou sept sur un même pédicole. Ses fleurs sont à plusieurs feuilles grandes, belles, odorantes. Le fruit qui leur succede, ressemble à celui du Rosier sauvage.

Lieu. On cultive cet arbrisseau dans les jardins, il fleurit ordinairement dans les mois de May & de Juin.

Propriétés. Si on mange vingt ou vingt-cinq feuilles des roses de damas, elles lâchent le ventre sans aucune incommodité. Le suc des roses est apéritif, resolutif & abstersif ; ainsi il est bon à l'épanchement de bile, & aux oppilations de l'estomac, & du foye ; comme aux fievres tierces. Le fruit rouge, sur-tout des roses sauvages, ou églantiers, est astringent, & est admirable à toutes les fluxions des femmes, particulierement à la gonorrhée en prenant le poids d'une dragme dans du vin rouge, leur racine donnée en poudre dans du vin avec quelque eau cordiale est un excellent remede, contre la morsure des chiens enragés.

La conserve de roses est bonne au crachement de sang, aussi bien que l'Electuaire *Diarrhodon abbatis*.

Vertus médecinales des Roses.

Les roses fraîches sont astringentes & rafraîchissantes ; mais les séches resserrent encore davantage.

On tire le jus des roses fraîches de cette maniere : on leur rogne d'abord les onglets avec des ciseaux,

c'est ainsi que s'appelle cette petite blancheur que les roses ont à l'extrémité de leurs feuilles, puis on les pile dans un mortier; & on les presse pour tirer le jus que l'on laisse à l'ombre jusqu'à ce qu'il s'épaississe; après quoi on le garde pour s'en servir à frotter les yeux, on séche les feuilles de roses à l'ombre, les tournant souvent de peur qu'elles ne se pourrissent.

La decoction des roses séches dans du vin, & bien passée est bonne pour les douleurs d'oreilles, les maux de tête, des gencives & des yeux, & aux douleurs du fondement, & du boyau culier & de la matrice. Pour tous ces maux il en faut oindre la partie affligée avec une plume, ou la donner en lavement.

Les séches sans en tirer le jus sont médecinales, & guérissent en cataplâmes les inflammations des viscetes, les crudelités de l'estomach, & le feu sauvage.

Les roses séches battues en poudre dessechent sur tout les excoriations des cuisses, & font un très-bon effet, quand on en mêle dans les emplâtres qu'on applique aux blessures & sont fort bonnes dans toutes les compositions que l'on appelle thériaque.

On en brûle pour faire noircir les sourcils. Les roses séches pulverisées empêchent les fluxions qui tombent sur les gencives. Leurs queues que nous appellons gratecus, arrêtent le flux de ventre & le crachement de sang. Voyez Mathiole & Dioscoride.

Diverses especes de roses. Il y a plusieurs sortes de roses, qui brillent toutes dans leurs différentes couleurs.

Outre la commone, nous avons celle de tous les mois, la rose odorée, & la rose sans odeur, toutes ces roses sont d'une couleur incarnate; la rose rouge couverte, dit rose de Provins, & que d'autres appellent pavonnée; la blanche de lait, la blanche rousse, que plusieurs appellent rose de virginie; la blanche tachée, la rose muscate, qui a l'odeur & la couleur de canelle, & la rose jaune, que l'on appelle la grande: Ce sont celles que l'on estime le plus.

Il y en a encore d'autres telles que sont la rose double rouge & blanche; la rose d'Hollande ou à cent feuilles; la rose variée qui est marquée de plusieurs couleurs; la rose rouge frisée, la panachée, la simple; la rose de Gueldres ou suzeau royal; celle dont le dessus est d'une couleur de velours rouge & le dessous de couleur jaune sale; la robe bleue, celle-ci ne croît qu'en Italie; la rose de Jericho, & plusieurs autres, auxquelles on donne le nom qu'on veut.

Culture générale des Rosiers.

Ils se cultivent presque tous de la même façon. Ils reprennent si facilement, que les petites branches, que l'on coupe en les taillant, mises de la longueur de la main dans une terre humide reprennent toutes. Il faut tous les ans couper les longues baguettes; elles reveillent la plante, & empêchent les Rosiers de porter beaucoup de fleurs.

Tous les Rosiers veulent beaucoup de soleil, & une bonne terre forte. On les plante aux mois de Février & de Novembre de la profondeur d'un empan, & à trois pieds de distance les uns des autres. On les taille au mois de Mars; on les arrose dans l'Été, & dans l'Automne, on ôte la vieille terre pour en remettre de nouvelle.

Les Rosiers viennent facilement par-tout; mais beaucoup mieux dans les lieux exposés au soleil, & particuliérement les Rosiers de tous les mois. Les Rosiers jaunes doubles veulent être exposés au levant, de même que ceux qui sont entés; il faut prendre garde de couper tout ce qu'ils jettent par le sauvageon; & pour ceux qui ne sont pas entés, on peut prendre le rejettons qu'ils poussent par le pié, & les replanter au mois d'Octobre ou de Novembre.

Les Rosiers entés se multiplient en les traitant comme les grenadiers; on les greffe sur des églantiers, qui sont les roses simples & sauvages qui viennent parmi les buissons. Le vrai tems de les greffer est environ la fin de Juin ou de Juillet.

On éleve les Rosiers en arbrisseaux, en baguettes, & l'on s'en sert pour couvrir les treillages. Ils se dépouillent de leurs feuilles, mais ils sont assez forts pour demeurer en terre pendant l'Hiver.

Rosiers blancs communs.

C'est celui qui porte des roses blanches communes qui sont grandes, belles, odorantes.

Proprietés. Ces roses sont détersive & un peu laxatives. On ne s'en sert que dans les distillations.

Culture. Il le faut mettre à une bonne exposition du soleil. On ne taille que le bois superflu, il se multiplie de plant enraciné qu'on enfonce quatre doigts en terre.

Rosiers Rouges ou de Provins.

C'est celui qui porte des roses d'une belle couleur rouge foncée & veloutée, mais de peu d'odeur.

On les appelle roses de Provins, parce que les plus belles nous viennent des environs de cette ville-là. On les cueille en bouton, avant qu'elles soient tout-à-fait épanouies, afin de les avoir plus belles, & meilleures; car quand elles sont ouvertes, elles perdent beaucoup de leur couleur, & de leur vertu. Il y a la grande, & la moyenne espece: les unes & les autres sont de bonne qualité. Il faut les choisir d'un rouge noir velouté, bien séches, bien odorantes, sans graine, ni petites feuilles, & prendre bien garde que leur couleur n'ait pas été augmentée par quelque acide. On peut les conserver belles pendant un an, en les tenant dans un lieu bien sec, & dans un sac, ou dans un vaisseau, où elles soient pressées, & foulées fortement, pour empêcher l'air d'y entrer, & de leur faire impression.

Proprietés. Les roses rouges sont détersives & astringentes. Elles fortifient l'estomac, arrêtent le cours de ventre, les hémorragies & le vomissement. On s'en sert aussi extérieurement, on les applique en fomentation bouillies dans du gros vin; elles entrent dans la composition des onguens, des cerats & des emplâtres; & on les employe dans les contusions, dans les meurtrissures, dans les entorses, dans les foiblesses des jointures ou des nerfs. Enfin on en fait des pâtes, des conserves, le miel rosat, & plusieurs autres compositions. Elles sont plus astringentes séches que récentes. On fait aussi la teinture de roses.

Culture. Il faut planter ce Rosier dans une bonne terre & à une bonne exposition. Il se multiplie de branches éclatées & enracinées qu'on met à un demi pié en terre.

Roses pales. On employe ordinairement les fleurs de cette espece de roses pour faire l'eau des neuf infusions dont la dose est de deux onces dans les potions purgatives. La meilleure eau rose se fait aussi avec les fleurs des roses pâles, ou blanches les plus simples, parce qu'elles sont beaucoup plus odorantes que les autres.

Eau Rose.

Cueillez des roses pâles, ou blanches simples nouvellement épanouies, & peu de tems après le lever du soleil; & dans un jour serain, en sorte qu'elles ne soient point humectées de pluye. Pilez les dans un mortier, & laissez les macerer, ou fermenter dans un vaisseau de terre vernissé, pendant neuf, ou dix heures. Ensuite enveloppez les dans un linge, & exprimez en le suc par la presse.

Eau rose per ascensum, ou per descensum. Voyez Eau. Distillation.

L'eau rose distillée est propre dans les cours de ventre simples, & dans les diarrhées ; on fait une bouillie avec la fleur de farine, un jaune d'œuf, & deux onces d'eau rose sur un demi-setier de lait. On fait le sirop de roses pâles avec leur suc dépuré, & parties égales de sucre, ou de miel blanc. Il est propre dans les fluxions du cerveau. La dose est d'une once. Le sirop de roses pâles composé se fait avec le suc bien épuré, le séné, l'agaric, & quelques fois la rhubarbe. On l'ordonne seul depuis une once, jusqu'à une once & demi. L'electuaire de roses se fait avec le même suc, & l'on y ajoûte la scammonée, la dose est de demi once.

Comme l'eau rose est beaucoup déterſive, on l'employe avec succès dans les fluxions, & autres maladies des yeux ; mais celle qu'on tire des roses sauvages, ou de leurs pecules, c'est-à-dire des boutons qui restent après que les fleurs en ont été séparées, est préférable à celle qu'on tire des roses domestiques, ou de leurs pecules, étant beaucoup plus déterſive, & plus astringente.

Eau rose pour les yeux.

Prenez une bonne quantité de pecules de roses sauvages, autrement roses de chien. Pilez les dans un mortier, en les humectant d'une forte decoction d'autres pecules de roses. Ensuite mettez le tout dans un vaisseau de terre verniſſé, & l'ayant laiſſé macerer pendant vingt-quatre heures, distillez en l'humidité à la maniere ordinaire. On baſſine les yeux avec cette eau, & on la mêle avec l'eau de plantain dans les collyres, pour l'inflammation de ces parties.

Rosier de tous les mois.

C'est celui qui porte des Roses tous les mois, pourvû qu'on ait soin de lui donner la culture qui lui est néceſſaire.

Proprietés. Elles ne sont point différentes des autres roses.

Culture. Il faut lui donner une bonne terre à partager, l'exposer en bon air & en plein soleil, & le tailler deux fois l'année. La premiere taille se fait près de terre au mois de Novembre, & les branches qui renaiſſent & qui se renouvellent, apportent des fleurs avec plus de force.

On taille ensuite les nouvelles branches vers la fin du mois de Mars ou au commencement d'Avril, on laiſſe seulement un œil ou deux à chaque branche ; auſſi-tôt après on déchauſſe le Rosier tout à l'entour, on ôte la vieille terre pour en mettre de nouvelle, on l'arroſe quand il en a besoin. Enfin on le taille après chaque pouſſe & on coupe les branches au deſſous des nœuds où étoient les fleurs. Si on veut que le Rosier produise une plus grande quantité de fleurs pendant l'Eté, il faut cueillir tous les boutons avant qu'ils s'ouvrent. Par ce moyen vous aurez des roses pendant huit mois de l'année depuis les prémieres jusqu'environ la Nôtre-Dame de Décembre.

Remarque. Les Rosiers en général demandent un fonds de terre légere & sabloneuſe ; mais sur tout le Rosier de tous les mois, si vous n'avez point un fonds de sable naturel, vous en ferez un artificiel comme on le pratique à l'égard des groseillers.

Rosier muscat, ou de Damar, ou de roses musquées.

On en peut distinguer deux sortes, l'un porte des roses simples & l'autre des roses doubles. Les unes & les autres sont blanches & d'une odeur admirable.

Lieu. Il en vient beaucoup en Languedoc, en Provence & autres pays chauds.

Proprietés. Les roses muscates sont très-purgatives, on emploie ordinairement les simples, qu'on apporte de Provence ou de Languedoc. Elles purgent plus violemment que celles de Paris, qui sont néanmoins plus d'effet que les roses pâles.

Quand on veut se purger, on fait infuser une, ou deux pincées de roses muscates dans un bouillon au veau. On assûre que dans la Provence, & autres pays chauds, trois ou quatre de ces fleurs en infusion, ou en conserve, purgent avec violence.

Culture. Cette espece de Rosier demande une bonne terre à potager, une bonne exposition & de fréquens arrosémens. Il se multiplie par les drageons qui naiſſent du pié & qui reprennent facilement dans une terre fraiche. On l'écuſſonne encore sur l'églantier, il n'y en a point, qui reprenne plus facilement & qui donne des fleurs plus promptement.

Une personne en enta une fois la veille de N. Dame d'Août, qui porterent à la N. Dame de Septembre la même année, trois semaines après avoir été entées, elles commencent à pouſſer & à porter fleur avant l'Hiver; il est vrai que pour empêcher qu'elles ne gelent, il les faut empêcher de porter, les rognant de bonneheure à la pointe ; parce qu'après avoir ainſi porté des fleurs ils gelent facilement.

On peut encore se servir d'une autre invention ; qui est de planter toutes les petites branches que l'on ôte des Rosiers musqués, que l'on doit tailler comme la vigne, & les mettre en terre humide de la profondeur de la main dans un lieu où la terre soit humide. Dans une expérience qui en a été faite, de vingt plantes ainſi plantées, il en demeura cinq qui prirent racines.

Dans le commencement du Printems, on taille le Rosier muscat, & on coupe toutes les vieilles branches, ne laiſſant que les nouvelles autour du pié, avec un œil ou deux, qui pouſſant également produiront quantité de fleurs.

En les taillant il faut couper tout le bois qui a porté des fleurs, & celui qui a trop multiplié, comme auſſi les rudes baguettes qui viennent droites, & qui sont plus moëleuſes que les autres. Tout ce qui concerne le retranchement de ces Rosiers musqués, se peut dire de tous les autres en particulier, mais ſingulierement des musqués, qu'il faut beaucoup plus tailler & coucher en terre pour les multiplier.

Les Rosiers muscats blancs, veulent être taillés tous les ans en Automne ou au Printems à un demi pié près de terre ; il faut les couvrir de long fumier durant l'hiver, de crainte qu'ils ne gélent, & au Printems vous leur donnerez un léger labour, lorſque vous leur ôterez le fumier.

Et quand leurs fleurs commencent à paroitre, s'il y a des jets qui n'en ayent point, il faut les tailler à un pié & demi du bas, & à chaque œuil il y pouſſera un jet qui donnera auſſi beaucoup de fleurs vers l'Automne.

Rosier d'Hollande à cent feuilles.

C'est celui qui porte des roses à plusieurs feuilles rouges.

Lieu. Il est fort commun dans les pays du Nord & principalement en Hollande.

Proprietés. Elles sont les mêmes que celles des autres Rosiers.

Culture. Le Rosier de Hollande demande une terre un peu forte, un lieu frais, peu de soleil, on la taille au mois de Mars, & on ne coupe que les extrémités qui sont séches.

Rosier jaune.

Culture. C'est celui qui porte des roses jaunes. Le Rosier jaune ne veut que médiocrement du soleil. Il aime le froid, & veut être en liberté; c'est pourquoi, il ne le faut point lier ni serrer. Quand on le taille, on n'en coupe que l'extrémité des branches qui sont séches. Pour le faire mieux fleurir & empêcher que les boutons n'avortent, il est bon d'en ôter une bonne partie avant qu'ils s'épanouissent.

Les Rosiers jaunes doubles, veulent être garantis des grandes pluyes, autrement les fleurs pourrissent & n'épanouissent pas bien; c'est pourquoi il faut leur faire un abry, quand les années sont trop pluvieuses.

Pour les faire porter tous les ans, il faut après que les fleurs seront passées, les tailler assez court, & s'ils poussent beaucoup de bois à l'Automne, vous les taillerez encore en Fevrier & en Mars suivant.

Rosier de la Chine.

La rose de la Chine, qui d'abord a eu le nom barbare de *Fugo*, est appellée aujourd'hui par quelques uns *mauve d'Inde* & *mauve du Japon*; mais elle est plus connue par le nom de rose de Sienne. Ce Rosier s'éleve avec le tems à la hauteur d'un arbre dont l'écorce du tronc est pâle & de la couleur du figuier, & les feuilles toutes semblables. Il jette plusieurs branches qui se chargent par le bout de plusieurs boutons ronds de la grosseur d'une rose à cent feuilles, & il est assez fourni de feuilles crépues & frisées.

Il fleurit dans l'Automne, & sa fleur ne dure que deux ou trois jours; mais elle a des couleurs si belles, & si variées qu'on ne la peut voir sans l'admirer au commencement, & enfin elle se charge & devient d'une belle couleur de pourpre.

Culture. Pour en perpetuer la race, il en faut semer la graine, ou planter les branches.

On en seme la graine au mois de Mars à la fin de la lune suivant ce que nous avons dit ailleurs. On la met loin à loin en bonne terre légere qu'il faut avoir passée dans un crible fin & l'ayant préparée dans des pots, on y met la graine que l'on recouvre d'un doigt de la même terre. On l'arrose à petites goûtes, & on leur donne alors peu de soleil, au bout de trente jours elles commencent à lever, & quand ces petites plantes sont devenues plus grandes, on leur met un peu de terre au pié de même qualité que la premiére, afin que les racines se fortifient & soient plus profondes; enfin pour les deffendre de la rigueur de l'Hyver, on les serre dans un lieu chaud & aëré. Au bout de l'an on les tire du pot & on les met en pleine terre fort exposé au soleil, dans laquelle, pourvû qu'elle soit bonne, elles pousseront des fleurs au bout de deux ou trois ans.

La bouture s'en plante au mois de Mars; & pour cela il faut prendre de jeune bois qui soit sur du vieux, qu'il faut replanter aussi-tôt après l'avoir coupé, dans un lieu exposé au soleil, & en bonne terre, de la profondeur d'un bon demi pié ou plus, selon la grosseur du brin, dont il faut couper l'extrémité, avec tous les yeux. Il faut couvrir les playes avec de la cire d'Espagne pour les deffendre du chaud, du froid, & des pluyes qui pourroient lui nuire. En six mois il prend racine, & au bout de l'an il produit des fleurs admirables.

Rosier ou rose de Jericho.

C'est un petit arbrisseau d'environ quatre doigts de hauteur, ses branches forment une espece de bouquet, mais quand elles viennent à se sécher, elles s'entrelassent de telle maniere les unes dans les autres, qu'elles composent comme un globe; au centre duquel les extrémités des branches vont se réunir. Ses feuilles sont longues, velues & decoupées. Ses fleurs sont en grapes, petites, blanches ou couleur de chair.

Elles fleurissent quand on met tremper leurs queues dans l'eau.

Lieu. Cet arbrisseau croît dans les lieux sabloneux de l'Arabie deserte, & le long du rivage de la mer rouge.

Propriétés. On croît que cette plante prise en poudre ou en infusion, est bonne pour le scorbut.

Rosier ou rose de Gueldres, ou suzeau Roial.

C'est une espece de bois, qui porte des bouquets blancs, gros comme des pommes. Il ne craint point le froid, & se replante de branches, sur-tout si elles viennent du pié, ou si elles ont été couchées en terre. On en fait des cabinets.

Quand le suzeau Roial n'auroit rien de recommandable, le nom de rose qu'il porte, suffit pour lui donner place entre les plantes les plus estimées. Cette plante s'étend de toutes parts avec ses branches d'une maniere qu'il est très-aisé de la réduire à la grandeur d'un arbre. Elle produit des fleurs qui ont chacune cinq petites fleurs blanches, & quelquefois soit par nature ou par hazard, il s'en trouve d'une couleur vineuse. Ces petites parcelles de fleurs s'amassant toutes ensemble, font comme de grosses balles rondes, qui sont sur l'arbre, comme autant de globes soûtenus par un atlas.

Culture. Le suzeau Royal veut peu de soleil, un terroir humide & fort, on le taille au mois de Mars, & on n'en coupe que ce qui est sec.

Secret pour avoir des roses précoces.

Quand on en veut avoir avant la saison, on les met dans un creux en terre, profond de deux empans, & on les arrose d'eau chaude le soir, & le matin.

Pour en avoir tous les mois, ayez des Rosiers de cette espece, & cultivez les de la maniere, dont on l'a dit dans l'article *du Rosier de tous les mois.*

Vous aurez autrement des roses avant la saison, si vous en plantez dans des cabats, ou en quelque vaisseau de terre, & si vous les gouvernez de même façon que les courges ou concombres, comme nous avons dit en leur lieu.

Secret pour avoir des roses fort tard.

Il n'est pas moins agréable d'avoir des fleurs tardives, que d'en avoir de précoces. Les Anciens estimoient fort les roses, qui venoient à la fin de l'Automne. La foiblesse du soleil nous persuade alors qu'il ne faut plus rien attendre de beau de la nature. Cependant on y réussit en plusieurs manieres. Voici les expériences de Bacon.

I. Si au printems vous coupez les branches qui paroissent devoir porter des roses, il arrivera que les rejettons en donneront au mois de Novembre. La raison est que le suc, qui se seroit porté aux branches principales va aux surgeons, les avance, & leur fait donner des roses que la nature reservoit pour le printems suivant.

II. Si vous arrachez les bourgeons des Rosiers, dans le tems qu'ils commencent à se developper, vous verrez aux côtés naître de nouveaux rejettons, qui fleuriront fort tard. Le cours du suc nourricier étant suspendu, & détourné, il prend une autre route, & se porte vers les yeux, & les boutons qui ne devroient sortir que l'année suivante.

III. On coupe toutes les branches anciennes, & on ne laisse que celles qui sont de l'année derniere & qui ne doivent avoir des roses que l'année suivante,

Tout l'aliment se porte à ces jeunes branches & leur fait porter des fleurs dans l'Automne anticipées sur le Printems suivant.

IV. Il n'y a qu'à découvrir les racines des Rosiers vers Noël durant quelques jours. Par là on empêche le suc de monter de la racine au haut de la plante, la végétation est retardée, & interrompue. Elle recommence dès qu'on a rejetté la terre sur les racines; mais les feuilles & les fleurs viennent plus tard.

V. Il faut arracher le Rosier pour quelques semaines, avant que les bourgeons paroissent. Quand on le replante, il se passe quelque tems avant que le suc ait repris son cours par les pores de la racine, ce qui empêche les fleurs de paroître si-tôt.

VI. Il faut planter un Rosier en un lieu fort ombragé comme au pié d'une haye. De là il arrive deux choses; 1. La plante n'est point échauffée par le soleil, dont la chaleur hâte le mouvement de la séve. 2. La haye attire puissamment à elle les sucs de la terre, & en laisse peu aux plantes ses voisines, & ces deux causes jointes retardent considérablement la végétation du Rosier, qui par conséquent doit donner des roses beaucoup plus tard.

Il faut ajoûter avec Bacon que tout ce que nous venons de dire du Rosier, se peut appliquer aux autres plantes.

Pour avoir des roses en toutes saisons.

Il faut en tems d'Hyver découvrir le pié du Rosier, c'est-à-dire les racines, y mettre de la fiente de cheval bien menue, & mêler avec ce fient de la poudre de souphre; puis recouvrir le tout de terre.

Pour avoir des roses de diverses couleurs.

Alexis Piemontois enseigne la maniere de faire une rose, ou œuillet de diverses couleurs en bien peu de tems. Vous prendrez de la terre bien grasse tant que vous en voudrez, vous la ferez sécher au soleil, jusqu'à ce qu'elle puisse se mettre en poudre, gardez-vous bien d'arroser ni mouiller la terre d'autre eau que de celle qui suit. Si, de fleurs blanches, vous les voulez faire devenir rouges, vous prendrez du bois de Brésil coupé bien menu autant qu'il sera nécessaire; vous le ferez bouillir dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elle soit consumée du tiers, ou du quart, par ce moyen l'eau deviendra rouge, vous en arroserez la terre deux fois le jour, & vous l'humecterez ainsi le soir & le matin peu à peu de cette eau froide. Il faudra faire cela jusqu'à ce que la plante commence à pousser, ce qui se fera après quinze ou vingt jours. Si vous voulez qu'elle soit verte, au lieu de bois de Brésil, vous prendrez de la graine de neptum ou *épine-merlo* bien mûre. Si vous voulez qu'elle soit jaune, vous prendrez la même graine, quand elle est encore verte, & qu'elle n'est pas mûre. Si vous la voulez noire, vous prendrez des noix de galle & du vitriol, & vous les ferez bouillir dans l'eau, dont vous arroserez la terre comme il a été dit ci-dessus, il faut avoir soin de ne la pas laisser exposée de nuit à l'air, à cause qu'elle s'évapore aisément.

Pour dire le vrai, la fleur ne prend pas entierement la couleur naturelle, de celle que vous lui donnés, de sorte qu'elle semble être entremêlée de deux couleurs. Que si vous la voulez de trois couleurs, vous arroserez le matin de l'eau teinte & comme vous voudrez, un côté de la terre, le soir, & l'autre côté de même eau le jour suivant; trempez la deréchef de quelqu'autre eau de couleur, comme vous aurez fait le jour précedent, mais en telle sorte que vous changiez de côté, ce qui se fera, si vous en jettez au soir au même côté, & ainsi cette plante ensemble a la couleur naturelle & aura trois couleurs, de laquelle plante plusieurs autres pourront sortir.

Pour avoir des roses de bonnes odeurs.

Les roses seront de meilleure odeur, si vous plantez un ail auprès d'elles, car comme elles perdent toute vigueur par le froid, ainsi elles la reçoivent par la chaleur.

Pour conserver des roses vermeilles toute l'année.

Il faut cueillir les roses lors qu'elles sont à moitié ouvertes, puis avoir un pot de grais qui soit bien récuit, & le faire récuire au four. Alors prenez vos roses & rangez les debout, les pressant assez près l'une de l'autre, faites en une rangée ou un lit, & semée par dessus des cloux de gérofle & des cloux de fer, comme des cloux à latte par dessus, continuez jusqu'à ce que le pot soit plein. Il faut que le dernier lit soit de cloux, enfin bouchez bien le pot, de maniere qu'il ne sorte aucun air. Ces cloux que l'on doit mettre au dessus de ceux de girofle, servent à conserver la couleur vermeille des roses. Quand vous en aurez à faire, vous les leverez bien doucement; puis vous reboucherez bien le pot, & de la sorte vous aurez en toute saison des roses aussi belles qu'au mois de May.

Autrement Cueillez les roses étant en boutons, & prêtes à fleurir; il est bon d'en prendre de rouges comme de celles de Provins. Cueillez les avec les queues assez longues,& enveloppés les dans des feuilles de vigne, ou dans des étoupes par paquets. Vous en mettrés douze à chaque paquet, que vous salerés avec du sel blanc, & les rangerés ensuite dans un pot de terre de Beauvais. Il faut les saupoudrer avec ce sel, comme si l'on vouloit saler du pourpier; puis remplir le pot de verjus de treille & le couvrir tellement avec un couvert bien luté qu'elles ne prennent point d'air. A Noël, ou autre tems quand vous en voudrés tirer, il le faut faire avec une fourchette d'argent, ou de bois, & recouvrir le pot pour les garder d'éventer.

L'eau qui est dans le pot est admirable pour faire des cassolettes, & ces roses sont excellentes tant en leur saveur qu'en leur beauté, & se gardent six semaines ouvertes; la méthode de les ouvrir est de faire tiedir de l'eau commune, & les mettre tremper deux bonnes heures dedans, tellement qu'après cela, en les souflant seulement, elles s'ouvrent. Il faut remarquer que le pot doit être mis au fond de la cave.

Les curieux pourront garder des roses toûjours recentes & fraîches,s'ils les mettent dans de la lie d'huile, en telle sorte qu'elles soient entierement couvertes de liqueur.

Les autres prennent de l'orge, quand il est encore en herbe avec la racine, & le mettent dans un tonneau, qui ne soit pas poissé, puis y mettent les roses qui ne sont point encore ouvertes, & les couvrent très-bien, pour les conserver

Les autres étendent sur le fond du tonneau, de l'orge verd, & jettent par dessus les roses.

Pour garder les boutons de roses à faire des sachets.

Prenés des boutons de roses de Provins, ôtés le verd, & coupés le cû, dans lequel vous mettrés un clou de gérofle, avec un peu de civette au bout, & vous les laisserés sécher à l'ombre entre deux linges.

Des pâtes & conserves de roses.

On fait des pâtes, ou des conserves de roses de cette maniere. On prend quarante dragmes de roses fraîches & bien séches, quand elles commenceront à se passer, dix dragmes d'aspic & six de myrre; ou broye tout ensemble, & l'on en fait des pâtes, & après les

avoir fait ſecher à l'ombre, on les met dans un pot de terre net qu'il faut bien boucher, de peur qu'il ne s'évente. Il y en a qui mettent deux dragmes de cop & autant d'iris, qu'ils mélent avec du miel & du vin.

Il y a des Dames en Italie qui en font des colliers & des bracelets qu'elles portent pour la bonne odeur. Elles en font auſſi de la poudre qu'elles répandent ſur le corps en ſortant du bain; & quand elle eſt ſéchée, on l'en fait aller avec de l'eau fraîche.

Teinture des roſes.

Prenés une once de belles roſes rouges récentes, ou ſéches ſi vous n'en avés pas de nouvelles; mettés les dans une grande bouteille de verre; verſés par deſſus, trois livres d'eau de fontaine, bouchés la bouteille, & laiſſés infuſer pendant deux ou trois heures. Après l'infuſion vous verſerés peu à peu, douze ou quinze gouttes d'eſprit de ſouphre; puis ayant rebouché la bouteille, vous ferés infuſer deux ou trois heures, ſur les cendres chaudes; & après cette derniere infuſion, vous paſſerés la liqueur par un linge bien net, & vous ajoûterés un peu de ſucre, ou de ſirop de roſes pour la rendre plus agréable aux malades, auxquels on peut l'ordonner pour leur boiſſon ordinaire.

Cette teinture eſt propre dans les flux de ventre ſimples, dans les diarrhées, les crachemens de ſang, & autres hémorragies, dans les fleurs blanches, & dans les gonorrhées.

Autre maniere de faire la teinture de roſes.

Prenés une demi once de belles roſes rouges; mettés les dans un vaiſſeau de fayance, ou de terre verniſſée; verſés par deſſus, deux livres d'eau de fontaine toute bouillante; couvrés le vaiſſeau, & laiſſés infuſer pendant une heure. L'infuſion étant faite, verſés y goutte à goutte, environ une dragme d'eſprit de vitriol; recouvrés votre vaiſſeau & laiſſés encore la matiere en infuſion, l'eſpace de trois heures. La teinture étant faite, on la coulera & on y ajoûtera du ſucre, ou du ſirop comme ci-deſſus.

Si l'on veut rendre cette teinture plus aſtringente, au lieu de ſe ſervir d'eau ſimple pour l'infuſion, on employera la décoction de rapûres de corne de cerf faite dans l'eau ferrée. On pourra auſſi y ajoûter des fleurs, ou de l'écorce de grenade. Au lieu de l'eſprit de vitriol, on pourra emploier l'eſprit de nitre, ou de ſel, ou l'eſprit de nitre dulcifié, ou quelques acides, comme le ſuc de groſeille, ou de berberis, aiant attention de n'en pas mettre une trop grande quantité, afin que la tiſanne ne ſoit pas d'un goût trop aigre.

Eſprit de roſes.

L'eſprit de roſe eſt une huile rarefiée & exaltée par le ſel eſſentiel. Prenez ſix ou ſept livres de roſes pâles, ou blanches ſimples, entieres avec leurs pecules, parce qu'ils contiennent beaucoup de parties huileuſes & eſſentielles. Pilés les dans un mortier, & les ayant miſes dans un pot de grais verniſſé, ajoûtez y trois livres, ou trois livres & demi de ſuc des mêmes roſes chauffé, & dans lequel vous aurez delayé quatre, ou cinq onces de levûre de bierre pour exciter la fermentation, par ſon ſel volatil & piquant. Il faut laiſſer au moins le tiers du pot de vide. Vous mêlerez, & brouillerez bien le tout enſemble, avec un bâton, ou ſpatule de bois, & ayant bien bouché, ou même luté exactement le pot, vous mettrez la matiere en digeſtion, l'eſpace de trois ou quatre jours, dans du fumier chaud de cheval. La digeſtion étant faite, ce que vous connoîtrés par l'odeur vineuſe de la matiere, vous la diſtilerés au bain de vapeur, aiant ſoin de bien boucher toutes les jointures, & de conduire le feu doucement, afin qu'il n'y ait que les parties eſſentielles & ſpititueuſes qui y ſoient. Quand vous aurés diſtillé environ le tiers de votre liqueur, vous ferez ceſſer le feu, vous retirerez le recipient, & vous rectifierez ce qui ſera dedans par le matras. Vous aurez un eſprit de roſes odorant & inflammable, que vous garderez dans une phiole bien bouchée. Enſuite vous preſſerez ce qui reſte dans la cucurbite; vous en diſtillerez la liqueur, & la mélant avec ce qui reſte dans le matras, après la rectification de l'eſprit, vous en tirerez une eau de roſe excellente.

Propriétés de l'eſprit de roſes. Il eſt ſtomachique, & cordial. On le donne depuis demi-dragme, juſqu'à deux dragmes dans ſa propre eau. On en uſe particulierement dans les ſincopes, ou défaillances, & dans les palpitations aux hommes. Il faut s'en ſervir avec beaucoup de ménagement dans les maladies des femmes, parce qu'il excite des vapeurs.

Autre maniere d'extraire l'eſprit de roſes.

Prenés dix livres de roſes pâles, ou blanches ſimples & entieres avec leurs boutons, ou pécules. Pilés les dans un mortier, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en pâte. Mettés les dans des pots de grais longs, avec du ſel par deſſus, à l'épaiſſeur d'un doigt, ou environ. Vous boucherés les pots exactement avec du liege, de l'argille détrempée, & de la poix par deſſus, & vous mettrés la matiere en digeſtion dans un lieu frais, pendant deux mois. La digeſtion étant achevée, vous diſtillerés la liqueur au bain de vapeur, & vous tirerés d'abord l'eſprit de roſes, que vous rectifierés à la maniere accoûtumée.

Eſſence, ou huile de roſes.

Prenés une grande quantité de roſes pâles, ou blanches, ſimples; écraſés les dans un mortier, mettés les dans une cucurbite de cuivre étamée, & aiant verſé beaucoup d'eau commune par deſſus, faites en la diſtillation par un grand feu. La prémiere diſtillation étant faite, vous ramaſſerés avec un petit cotton les goutes d'huile que vous verrés ſurnager. Enſuite vous verſerés l'eau diſtillée ſur le marc, & vous ferés une ſeconde diſtillation, après laquelle vous ramaſſerés de la même maniere les gouttes d'eſſence, ou d'huile qui ſurnageront. Vous garderés cette eſſence dans une phiole bouchée exactement. Elle a les mêmes proprietés que l'eſprit de roſes, mais dans un plus haut dégré. La doſe en eſt depuis deux gouttes juſqu'à ſix, dans ſa propre eau, ou dans quelqu'autre liqueur appropriée.

On peut tirer, par les méthodes que nous venons d'enſeigner, l'eſprit & l'eſſence de pluſieurs autres fleurs odorantes. *Voyez* DISTILLATION.

ROSSANNE. C'eſt le nom qui ſe donne à toutes les pêches & pavies qui ſont de couleur jaune. Il y en a de différentes groſſeurs. Il y en a de tardives, & d'autres plus hâtives. Il y en a qu'on appelle mâles, ce ſont les pavies; il y en a qu'on appelle femelles, & ce ſont celles qui quittent le noyau. Les Jardiniers Gaſcons, & la plupart de leurs voiſins appellent du ſeul nom de Roſſane les fruits qui ſont également jaunes dedans & dehors, ſans aucun rouge près le noyau, & donnent cependant le nom de mirlicoton aux groſſes Roſſanes tardives. Ils appellent pavies ce qui (quoique jaune dedans & dehors) a du rouge près le noyau. Ils appellent pêches, ce qui a du rouge & du jaune dedans & dehors. Ils appellent perſets le fruit qui a la chair ou toute blanche comme les pavies-madelaines, ou blanches & rouges comme les

les pavies-catillac, de quelque maniere qu'en soit la peau, soit toute rouge, soit rouge & blanche, & ils appellent du nom général brugnon tout le fruit qui a la peau lisse. Ils appellent poire-coupe ce qui parmi nous a le nom de persique & de pêche de pavie, & donnent le nom général de pêches sans distinction ni différence d'épitetes à toutes les autres pêches, au lieu que nous les appellons, l'une belle chevreuse, l'autre boudin, l'une pourprée, l'autre admirable, &c.

ROSSIGNOL. C'est un petit oiseau qui est assez semblable en grosseur à l'alouette. Il est brun sur le dos & cendré vers le ventre, son chant est très-agréable, il habite les bois. Il fait son nid au Printems, lorsque la terre au mois de May est toute couverte, enrichie & tapissée de fleurs & de verdure; & c'est dans des boccages & halliers fort à couvert, au travers desquels paroît le soleil couchant. Il hante les lieux frais, les fontaines, les ruisseaux, les hayes épaisses & de grand ombrage. Il y en a quelques-uns qui font leur nid en terre sous les hayes, ou entre les herbes. D'autres le font en un lieu un peu élevé sous quelque motte verte & touffue. Le nombre de leurs œufs est incertain, car quelques-uns en font quatre, d'autres cinq, & ceux qui nichent en Eté en font, selon l'avis d'Aristote, quelquefois six ou sept.

Pour élever les Rossignols.

Il faut choisir ceux qui sont nés au Printems préférablement à tous les autres, parce qu'ils sont plus forts quand les froids arrivent. Ceux au contraire qui naissent dans une saison plus avancée comme en Eté, ne sont point assez forts pour supporter le froid, ils sont encore sans plumage, & le froid les fait mourir. On doit conserver les jeunes Rossignols dans leur nid, autant que l'on pourra, & il ne faut les en ôter que quand leurs plumes sont sorties, & qu'ils en sont presque tout couverts. On les tient dans un lieu écarté où personne ne les puisse tourmenter.

Mangeaille des Rossignols.

Leur manger est composé de cœut de mouton, de graisse qui entoure le cœur & de nerfs qui se trouvent au dedans du cœur. On découpe tout cela fort menu en petits morceaux & on fait une espece de hachis dont on empâte les Rossignols d'heure en heure ou plus souvent s'il est nécessaire. On leur en donne à chaque fois trois morceaux, & on les nourrit de cette maniere dans leur nid le plus long-tems qu'on peut.

Quand les Rossignols seront devenus plus grands, vous les mettrez en des cages, garnies de petits bâtons & juchoirs, afin qu'ils puissent d'eux-mêmes commencer à se soûtenir debout, & au dedans mettez de la mousse, du foin ou de la paille: sur quoi ils se reposeront, s'il ne veulent pas se percher, ayant soin de les tenir nets le plus qu'il sera possible. Il sera bon aussi que leur cage n'ait du jour que par un côté, ceux, qui en sont les plus curieux, tapissent leurs cages par trois côtés de quelque drap verd.

Quand le Rossignol commencera à manger tout seul, hachez-lui du cœur de mouton fort menu, ainsi que pâte, & lui en mettez sur un petit papier, par là vous connoîtrés qu'il pourra becqueter aisément. Vous userés de ce soin, jusqu'à ce que l'oiseau soit accoûtumé à manger tout seul, ne laissant toutesfois de lui donner la becquée quelquefois au jour, pour plus grande sûreté, & pour le mieux, donnez ordre, afin qu'il ne meure point, qu'il n'ait jamais faute de mangeaille, & prenez garde qu'elle ne se corrompe, comme il arrive en Eté. Outre le cœur de mouton, vous lui pourrez donner un œuf tout frais, car s'il étoit vieux, il pourroit lui causer quelque maladie, & faire mourir l'oiseau, faites le cuire dur, donnez lui à manger le jaune. Il est vrai, que vous ne lui en devés pas donner souvent, & seulement quand vous n'aurez point d'autre viande, d'autant qu'il endurcit, & constipe le ventre. On peut aussi leur donner pour nourriture quelques vers que l'on trouve dans le nid des pigeons, ou bien dans la vieille farine; mais le plus rarement que faire se pourra, d'autant que cette nourriture leur doit plûtôt servir de médecine, que de nourriture. S'ils ne veulent pas becqueter des viandes, on les pourra meler parmi le cœur de mouton, ainsi qu'on les accoûtume de becqueter ce qu'on leur présentera.

Les Gascons engraissent les Rossignols, pour s'en faire un mets qu'ils préférent à tout autre. Quand cet oiseau est gras, il a la chair blanche, tendre, & aussi agréable à manger, que celle de l'ortolan. Ses vertus, & ses propriétés sont les mêmes, que celles de la becfique.

ROSSOLLI. C'est une liqueur agréable qu'on boit ordinairement à la fin du repas.

Pour faire le Rossoli.

Il faut en prémier lieu faire bouillir de l'eau pour en ôter la corruption, & la laisser refroidir jusques à ce qu'elle ne soit plus que tiede. Vous prendrez ensuite toutes sortes de fleurs odoriférentes, chacune en particulier suivant la saison; vous les éplucherez bien, en sorte qu'il n'y ait que la feuille, & vous les mettrez infuser aussi chacune en particulier dans de l'eau, comme ci-dessus, jusques à ce qu'elle soit refroidie, afin qu'elle en puisse tirer l'odeur. Vous en ôterez après les fleurs avec une écumoire, & les mettrez égoutter. Ensuite vous mettrez l'eau de chaque fleur dans une cruche. Sur trois pintes de cette eau, vous mettrés une pinte ou trois chopines d'esprit de vin, ce qui fera quatre pintes, & chopine mesure de Paris, sur lesquelles vous mettrez trois chopines de sucre clarifié, qui s'appelle trois livres à la même mesure. Vous y mettrés ensuite la moitié d'un demi-setier ou environ d'essence d'anis distillé, & autant d'essence de canelle. S'il est trop sucré & qu'il se trouve pâteux, vous y ajoûterés un demi-setier ou chopine d'esprit de vin plus ou moins suivant qu'il vous plaira, ainsi que de sucre si vous le trouvés trop fort. Et pour empêcher que votre essence d'anis ne blanchisse votre Rossoli, mêlés la avec l'esprit de vin avant que de la mettre dans l'eau.

Si vous trouvés que le Rossoli n'ait pas assés d'odeur, vous y ajoûterez une ou deux cuillerées d'essence de fleurs, si vous en avez, pour lui donner le goût que vous voulez qu'il ait, avec une pincée ou deux de musc, & d'ambre préparée avec du sucre en poudre; si vous n'avez point de fleurs, le musc, & l'ambre préparés en essence ou en poudre pourroient suffire.

Tout cela étant fait, vous le passerez à la chausse pour le décrasser, & vous le mettrez dans des bouteilles, que vous boucherez bien. Voilà de quelle maniere, on fait le véritable Rossoli, qui se gardera plus de dix ans sans aucune corruption.

Pour faire le Rossoli qu'on appelle de Franchipane.

Ce Rossoli est une composition de fruits, de fleurs, & d'odeurs mêlées ensemble, avec les mêmes doses & autres choses ci-dessus; il faut sur-tout prendre garde que rien ne le domine, car c'est l'égalité de goût qui en fait la véritable qualité, & lui donne le nom de Franchipane.

Autre maniere de faire du Roſſoli.

Prenez une livre,& demi de pain blanc tout chaud ſortant du four, mettez le dans un pot d'alembic, avec one demi-once de cloux de géroſle concaſſé, anis verd, coriandre, de chacun one once, & par deſſus une pinte de bon vin rouge, & autant de lait de vache, puis appliquerez la chape & le recipient, & fermez les jointures avec du papier collé.Laiſſez ainſi repoſer vingt-quatre heures durant, après leſquelles faites diſtiller au bain-marie pour tirer toute la liqueur, que vous garderez. Il faut ſéparément faire le ſirop avec de l'eau de vie, ou de l'eſprit de vin qui eſt meilleur en le brûlant ſur du ſucre en poudre dans un plat ou écuelle de terre, & remuant toûjours avec une ſpatule, ou euiller, juſqu'à ce que la flâme ſoit éteinte.

Il faut auſſi diſſoudre l'ambre gris avec de l'eſprit de vin bien rectifié, mêlant prémierement un gros d'ambre avec autant de ſucre, & le broyant bien enſemble; puis y ajoûtant dans un petit matras une once d'eſprit de vin, & faiſant digérer pendant 24. heures au bain vaporeux, où le tout ſe diſſoudra, mais il ſe congelera au froid.

Pour faire la compoſition, il faut méler le ſirop d'eau de vie, avec cette eſſence d'ambre, tant que l'on juge à propos, pour mettre enſuite avec cette eau diſtillée; ſi on le veut plus fort, on met l'eſprit de vin en plus grande quantité.

Autrement. Faites cuire votre ſirop en conſiſtance à la façon ordinaire; étant cuit, ajoûtez de l'eſprit de vin bien rectifié,la quantité que vous jugerez à propos, de même que de l'eſſence ci-deſſus, ou telle autre que bon vous ſemblera, & vous l'aurés tel qu'il vient de Turin.

ROT

ROT. C'eſt une ventoſité qoi ſort de la bouche en faiſant un bruit deſagréable. Il eſt cauſé par un mouvement du ventricule, lorſque quelque matiere acide ou viſqueuſe venant à ſe fermentes eſt pouſſée avec précipitation par l'orifice ſupérieur de l'eſtomac.

Entre tous les animaux, il n'y a que l'homme, qui ait des rapports, parce qu'il a le ventre plus humide. Il y a trois ſortes de Rots, qui ſe diſtinguent en vapeur, fumée & vent.

La vapeur tient de la nature de l'eau; lors qu'elle monte, & s'enferme dans la froide region de l'air, où ne pouvant s'exhaler, elle ſe convertit en humidité.

La fumée participe de celle de la terre & de l'air, & eſt engendrée de ſéchéreſſe, & d'un air ſubtil.

Le vent eſt cette exhalaiſon ſéche, difficile à reſoudre qui tient tant ſoit peu de l'air.

Le Rot ſe peut prendre pour un ſimptome d'un mouvement dépravé, le conſidérant comme one maladie qui empêche la coction du ventre principalement en ſa partie inférieure; le Rot eſt quelquefois ſimple, c'eſt-à-dire, n'a aucune qualité, quelquefois il eſt impur, ou horrible, ou fumeux, acide, ou puant, ou ſentant le brûlé, ou il retient de la ſaveur des viandes.

Le Rot eſt favorable à celui dont le ventre eſt rempli de vents, & quand on peut les aider on s'en trouve toûjours ſoulagé: on le fait avec l'anis, ou le fenouil, ou la coriandre, ou le poivre entier, ou le cumin, ou le géroſle, ou la muſcade, ou la zedoaire, ou la rhûe, ou l'origan, ou la ſabine, ou le moſplizich, ou l'encens.

Les rapports ſont cauſés à l'extérieur d'un air extrémement froid, ou qui excede la chaleur ou d'un travail violent, ou de l'excès du boire, ou du manger.

Les fréquens rapports ſont mauvais, d'autant qu'ils troublent la coction des viandes, s'ils ſont aigres, ou acides, & s'ils continuent long-tems, ils menacent de l'hidropiſie timpanite ou de la lienterie.

Dans le flux de ventre, les rapports ſont de bonne augure. Il n'eſt pas hors de la bienſéance dans de certains tems de rejetter les vents par la bouche, pourvû que ce ſoit la nature qui les pouſſe dehors pour ſon ſoulagement. Si un aſthmatique vient à roter, c'eſt un bon ſigne pour lui.

ROTISSEUR. Le devoir & fonction d'un Rotiſſeur domeſtique d'une grande maiſon eſt d'avoir ſoin d'aller au marché, & de ſavoir choiſir les viandes mortes, & vives pour la table du Seigneur; il doit auſſi ſavoir bien gouverner, & engraiſſer les volailles, tuer, habiller toutes ſortes de viandes, ſurtout le gibier, bien piquer & déguiſer toutes ces viandes, & ne point faire des dégats du lard. Il faut encore qu'il ait ſoin de tenir les viandes en blanc prêtes pour les acccmmoder, quand on les lui demandera; de rendre compte tous les ſoirs au Maitre-d'Hôtel des viandes qu'il a delivrées à la cuiſine, tant pour bouillir que pour les ragouts & pour rôtir; & s'il y en a qui dépériſſent il en doit être averti, afin de les faire paſſes les prémieres, & de conſerver toûjours les plus fraîches.

ROTISOIR. Il y a une façon de faire rôtir, quand on a grande quantité de viande comme dans des Hôpitaux, Hôtels-Dieu, communautés, ou chez des Rotiſſeurs qui ont une grande œconomie. A Paris on voit dans la Communauté des Filles de ſainte Geneviéve la maniere de ces ſortes de machines qui ſont faites avec de la tole de fer, ou des plaques de fer battu, c'eſt comme un garde-robe, tout de fer devant, derriere, en bas, en haut, le devant s'ouvre comme celui d'un garde-robe. Il y a une lechefrite en bas, où la graiſſe du rôti tombe, & des trous aux deux côtés pour y mettre les broches où on met la viande, & on met les broches les unes ſur les autres, de telle maniere que la graiſſe de celle d'en haut tombe ſur celles d'en bas, il n'y a de jour dans ces machines, que pour y mettre ces broches, on y met le charbon qu'on prévoit y être néceſſaire.

ROU

ROUÉE. On dit *tête rouée.* Terme de chaſſe. Ce ſont des têtes de cerf, de daim & de chevreuil, dont les poches ſont peu ouvertes & ſerrées.

ROUELLE. C'eſt une trenche de viande ou de quelque autre mets. On coupe les oignons, lea concombres, les panets par rouelles.

La Rouelle de veau eſt la partie charnue de la cuiſſe du veau, qui eſt vers le jarret. C'eſt un fort bon manger que la Rouelle de veau, lors qu'elle eſt bien apprêtée.

Maniere d'apprêter les Rouelles de veau.

On prend des Rouelles un peu épaiſſes, qu'on pique de beaucoup de lardons, ſaupoudrés de ſel, de poivre & d'autres fines épices. Cela fait, on met ces Rouelles dans one caſſerole, au fond de laquelle on a ſoin de jetter des bardes de lard, ſur leſquelles on range les Rouelles. Il faut obſerver d'abord de ne donner à ce ragoût le feu que très-médiocrement, afin que la viande rende ſon ſuc. Ce ſuc rendu, on augmente un peu le feu pour faire prendre des deux côtés couleur à ces Rouelles, ce qui ſe fait en les blanchiſſant avec un peu de farine. Enſuite on les fait rouſſir dans du lard fondu, qu'on ôte après pour mettre un peu de bouillon. Lors que les Rouelles ſont aſſez

rouilles, on les laisse achever de cuire doucement étant assaisonnées outre ce que dessus, d'un peu de persil & de ciboules. Lorsque leur cuisson est faite, on lie la sauce avec des jaunes d'œufs, & du verjus, puis on mange ce ragout.

Autrement. Après que ces Rouelles ont été bien piquées de lard, & passées à la poële, on les met dans une terrine bouchée, après les avoir bien assaisonnées d'épiceries. On les laisse cuire à petit feu dans leur jus seulement, puis quand elles sont cuites, on les tire si on le juge à propos, puis on y met un jus de citron, ce qui acheve de les perfectionner, après qu'elles ont bouilli si long-tems que la sauce en est réduite presque à rien.

Hachis de Rouelles de veau.

Celui qui veut manger un bon hachis de Rouelles de veau, n'a qu'à les bien hacher avec du lard, après en avoir ôté la peau, y méler quelque peu de champignons, du persil & de la mie de pain, deux œufs durs, & deux autres jaunes d'œufs pour faire une espece de liaison du tout; puis le mettre dans une tourtiere, au fond de laquelle on aura eu soin de placer des bardes de lard, & le laisser ainsi cuire; & comme en cuisant à la braise seulement, il se forme dessus une espece de croute, on fera soigneux de faire un trou dessus pour lui laisser prendre vent; & lors qu'on jugera qu'il sera tems de le tirer, on y infusera un suc de gigot, mélé avec un peu de verjus dans lequel on aura battu un jaune d'œuf, puis on servira.

Rouelles de bœuf.

A l'égard des rouelles de bœuf, on s'en sert pour faire des hachis, dans lesquels on mêle de l'oignon, de la ciboule, du sel, du poivre, & du clou de gérofle, le tout cuit ensemble sur un fourneau, ou un rechaud; & lorsqu'on juge que la cuisson en est parfaite, on y met du verjus, puis on le tire. Ces pieces sont encore propres pour faire du bœuf à la mode, qui se façonne ainsi.

On commence d'abord à bien battre ces pieces pour en rendre la chair plus courte, après on les larde, puis pour le mieux, on les passe au roux avec du lard, ensuite on les met dans une terrine, pour les faire cuire avec du sel, du poivre, du laurier, de l'écorce de citron, quelques champignons, un verre de vin blanc & deux verres d'eau.

ROUGE. Couleur de sang, ou qui tire sur la couleur de sang.

Pour faire un beau Rouge.

Prenez demi-livre de Fernambourg, deux poignées de cendres, une poignée de chaux vive; faites tremper le tout, l'espace d'une demi-heure, dans une quantité suffisante d'eau de pluye. Ensuite mettez le tout dans un pot neuf, faites le bouillir environ une heure. Alors vous retirerez votre lessive du feu, & l'ayant laissé un peu refroidir, vous la verserez dans un autre pot neuf, & y ferez dissoudre demi-once de gomme arabique: votre Rouge sera fait.

Avant que de vous en servir, vous ferez bouillir dans un pot de terre, plein d'eau de pluye, pour deux liards d'alun de glace. Vous tremperez dans cette eau, le bois que vous voulez rougir, & l'ayant retiré, vous le laisserez secher.

Alors vous ferez un peu chauffer votre Rouge, & vous en frotterez votre bois, que vous laisserez secher, & quand il sera sec, vous le polirez avec la dent de loup, de chien ou de vache.

Eau Rouge.

Prenez deux livres de lessive faite avec de la cendre de hêtre; jettez-y quantité suffisante de Bresil haché menu, de sang de bœuf, & un peu d'alun de roche. Faites bouillir le tout, & laissez refroidir cette eau, avant que d'en faire usage.

Au lieu des ingrediens ci-dessus, vous pourrez mettre quatre onces de litharge Rouge, & vous ferez bouillir jusqu'à diminution de moitié.

Eau de bois de Brésil.

Pilez environ la grosseur de deux noix d'alun de roche; faites bouillir cette poudre dans une bouteille, ou phiole presque remplie de vinaigre blanc très-fort; ayant soin de remuer la bouteille, & de bien méler la poudre, pendant quelques jours; ensuite versez la liqueur dans un pot de terre vernissé; ajoûtez y une demi-once de gomme arabique & du bois de Brésil pilé, faites bouillir jusqu'à la consommation d'un peu plus d'un tiers; passez ensuite la liqueur par un linge, & gardez la dans une bouteille de verre, pour vous en servir dans le besoin.

Autre eau de Brésil.

Faites tremper deux livres de chaux vive dans du fort vinaigre, puis ayant versé le vinaigre par inclination, dans un autre vaisseau, vous y jetterez du Brésil pilé, ou haché trés-menu, ayant soin de remuer le pot de tems en tems; puis vous laisserez reposer pendant deux jours, aprés lesquels vous y mélerez un peu d'alun, & laisserez reposer quelque peu de tems. Ensuite vous ferez bouillir doucement la liqueur, jusqu'à la consomption de la moitié. Vous la laisserez refroidir, & l'ayant passée par un linge, vous la conserverez pour l'usage.

Autre eau de Brésil.

Prenez une livre d'eau commune; faites y tremper pendant trois jours, une once de Brésil réduit en poudre, une demi-once de colle de poisson, & deux onces d'alun de roche. Faites bouillir ensuite, jusqu'à réduction de moitié. Cette eau se conserve plusieurs années sans s'alterer.

Eau de Brésil pour les Corroyeurs.

Mettez deux livres de Brésil sur deux seaux d'eau, faites bouillir jusqu'à réduction d'un tiers, & frottez les peaux de cette eau à plusieurs reprises.

Rouge pour l'ivoire & les os.

Prenez une quantité suffisante de tontures d'écarlate, & quantité proportionnée de cendres gravelées; faites bouillir jusqu'à réduction d'un peu plus d'un tiers. Alors ajoûtez-y un peu d'alun de roche pour clarifier votre teinture. Laissez la un peu refroidir, & passez la par un linge. Pour vous en servir, vous commencerez par frotter votre ivoire avec de l'eau forte, & ensuite avec votre teinture.

Eau Rouge très-belle pour la miniature.

Prenez une once de Fernambourg rapé bien menu, & six gros de colle de poisson coupée par petits morceaux; mettez le tout dans un pot vernissé, avec trois chopines d'eau de fontaine, & faites infuser sur les cendres chaudes pendant trois jours une chaleur douce. La colle étant bien fondue, vous ajoûterez deux onces de Kermés, une once d'alun, & trois gros de borax. Ces trois drogues doivent être pilées. Il faut faire bouillir le tout jusqu'à réduction de moitié, & l'ayant laissé un peu refroidir, vous passerez la liqueur par un linge, & vous la garderez dans une bouteille

bien bouchée. Il faut l'exposer pendant huit jours au soleil, avant que de s'en servir. Les Dames galantes peuvent se servir de ce Rouge, pour donner le coloris qui manque à leur visage.

Rouge beaucoup meilleur que le vermillon pour le lavis.

Mettez de l'eau rose dans un vaisseau; jettez y de la cochenille réduite en poudre, en sorte que l'eau rose surnage de deux doigts. Mettés dans un autre vaisseau, de l'eau de plantain, & jettés y de l'alun brûlé & réduit en poudre encore tout chaud. Passez les deux liqueurs, & mêlés les ensemble, vous aurez un très beau Rouge, que vous garderez dans une bouteille bien bouchée.

Belle encre Rouge.

Faites bouillir dans une chopine de fort vinaigre, demi-quarteron de beau Fernambourg coupé menu, quelques petits morceaux de serge de Châlons, un petit os de seche, & un peu d'alun de glace; faites bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce que votre liqueur paroisse d'un beau Rouge. Alors vous la retirerez du feu, & l'ayant laissée refroidir, vous la garderez dans une phiole pour l'usage.

Rouge orangé.

Faites bouillir du Fernambourg hâché bien menu, jusqu'à ce que l'eau ait pris une belle teinture. Alors passez la, & gardez la dans une phiole, ayant soin de la tenir toujours éloignée du fer. Lorsque vous voudrez vous en servir, vous frotterez auparavant votre bois avec du safran détrempé dans l'eau, & quand vous l'aurés teint d'un jaune pâle, vous le laisserez sécher, & ensuite vous lui donnerez plusieurs couches de votre eau de Brésil; puis vous le brunirez, & le vernirez de vernis siccatif, avec la paume de la main.

R o u g e. *Voyez* C o u l e u r. E n c r e. T e i n t u r e.

R O U G E T. Sorte de poisson de mer, qui a le corps Rouge, rond, la tête grosse, ayant le museau étendu en deux cornes larges, le dos armé d'aiguillons grands & forts, la chair ferme, séche & de bon goût.

R O U G E U R S de visage. E m p l a t r e *pour les taches de visage.* L a i t *virginal.*

R O U G I R *des écrevices en vie. Voyez* É c r e v i c e s.

R O U I R. Terme de Filassier. Se dit du lin, du chanvre, des orties, & des écorces d'arbres qu'on laisse à demi pourrir dans l'eau, pour en détacher plus facilement la filasse d'avec la chénevotte. Ces sortes de matieres à filasse ne doivent se rouir que dans des eaux mortes, où il n'y ait point de poisson, parceque le chanvre le fait mourir, & cause des maladies aux chevaux, & autres bêtes domestiques qui boivent l'eau dans laquelle on le fait rouir. On peut faire rouir à la rosée, & à la pluye. *Voyez* C h a n v r e. L i n.

R O U I L L E. Pour garentir de Rouille les ouvrages de fer, ou d'acier, vous ferez fondre dans un pot de terre vernissé, quatre livres de panne de porc, coupée menu, & séparée des peaux, & de la chair qu'elle couvre, en y ajoûtant deux ou trois cuillerées d'eau commune. La graisse étant fondue, vous la passerez par un linge, puis vous la remettrez dans le même pot, avec deux onces de camphre écrasée, & vous ferés bouillir doucement, jusqu'à ce que le camphre soit entierement dissous. Alors retirant votre composition, vous y mêlerez du plumbago, ou matiere dont on fait les crayons couleur de fer, autant qu'il en faut pour la rendre de cette même couleur, & vous en frotterés avec les mains, votre fer, ou votre acier, le plus chaudement qu'il vous sera possible, & quand il sera refroidi, vous l'essuyerez avec un linge.

Pour dérouiller les armes.

Frottés les armes avec un linge trempé dans l'huile de tartre faite par défaillance.

Maniere de faire l'huile de tartre.

Pour faire cette huile de tartre, il faut le faire rougir & calciner au feu; quand il sera blanc vous le laisserés refroidir tout-à-fait, & l'ayant mis dans une vessie de porc, vous le laisserés pendant une nuit dans l'eau, ou dans un endroit humide. Ensuite vous mettrés la vessie sous la presse, il en dégoûtera cette huile qui a la proprieté d'enlever la Rouille, & de donner le brillant aux armes.

Pour préserver le fer & l'acier, de la Rouille.

Faites chauffer le fer, ou l'acier, de maniere qu'on ne puisse le manier sans se brûler; frottez le de cire blanche vierge, ou neuve; ensuite remettez le au feu pour emboire la cire, & après cela essuyez le avec un morceau de serge.

R O U S S E U R du visage. *Voyez* P o m m a d e. T a c h e. V i s a g e.

R O U T E. C'est un grand chemin dans les bois.

R O U X-V E N T S. Ce sont d'ordinaire les vents du mois d'Avril, qui sont froids, & fort secs, & sujets à brouir les jets tendres des pêchers; c'est pourquoi la lune d'Avril se nomme assez vulgairement la lune rousse; le vent qui regne le plus pendant ce mois là vient du Nord, ou de la bise, c'est-à-dire, du nord-est.

R U B

R U B A R B E. C'est la racine d'une plante qui croît dans la Chine & en Perse d'où on nous l'apporte toute séche; elle est grosse, jaune & soigneuse.

Après avoir retiré cette racine de terre, on lui ôte sa prémiere écorce & une petite membrane jaunâtre qui est dessous, on en perce tous les morceaux, on fait passer par les trous une ficelle faite de jonc, qui sert à suspendre des racines pour les faire sécher. Les plus gros morceaux ne se séchent pas bien en dedans, ce qui les fait pourrir aisément. C'est la raison pour laquelle on doit préferer les morceaux de Rubarbe médiocres aux plus gros, quelques beaux qu'ils paroissent en dehors. La meilleure Rubarbe est noueuse, médiocrement dure & pesante; elle a une surface unie, jaune, d'une odeur un peu aromatique, & d'un goût amer & astringent. Si on la rompt, le dedans doit avoir une couleur de noix muscade, & quand on la met infuser dans quelque liqueur, elle lui communique une teinture safranée.

Propriétés. La Rubarbe est employée utilement pour arrêter le cours de ventre, pour nettoyer & pour fortifier l'estomac. Elle est bonne contre les vers. Elle purge doucement la bile en resserrant. Elle excite l'appetit, & facilite la digestion en rétablissant le ressort des fibres de l'estomac. On la donne en poudre dans quelques cuillerées de bouillon; la dose est depuis quinze, ou vingt grains, jusqu'à demi gros; mais en infusion dans l'eau commune, la dose est ordinairement d'un gros. On peut aussi la prendre en masticatoire, parceque son amertume est supportable. On donne, pendant quinze jours, pour boisson ordinaire aux enfans qui sont sujets aux vers, une légére infusion d'un gros de Rubarbe dans une pinte d'eau, avec un peu de reglisse. On ne joint aucun correctif à la Rubarbe,

parceque c'est un remede si doux, qu'il est incapable de faire aucun mauvais effet.

Extrait de Rubarbe.

Prenez une bonne quantité de Rubarbe concassée, mettez la tremper chaudement dans l'eau de chicorée, en sorte que cette eau surnage de trois, ou quatre doigts. Après douze heures d'infusion, vous ferés prendre un bouillon à la liqueur, & l'ayant passée par l'étamine vous la garderez dans un pot de fayance, ou de terre vernissé. Aprés cela vous ferés tremper le marc dans d'autre eau de chicorée, comme auparavant, puis vous coulerés l'infusion, & exprimerez le marc fortement. Enfin vous mêlerez vos deux teintures, & les ayant laissées reposer, vous les filtrerés, & ferés consumer l'humidité dans un vaisseau de verre, au feu de sable lent, jusqu'à ce que la matiere ait pris la consistance de miel épais.

Outre les autres proprietés marquées ci-dessus, l'extrait de Rubarbe est excellent pour les maux de foye & de la rate. On l'ordonne depuis douze ou quinze grains jusqu'à deux scrupules.

RUBIS. Ce sont des préparations de corps naturels, qu'on appelle ainsi à cause de leur couleur rouge.

Pour faire un Rubis.

Il y en a qui font un Rubis en cette façon. Ils prennent quatre onces de sel appellé Alkali, trois onces de poudre de cristal *de battitura di ramo*, ainsi appellé aux boutiques d'Italie; une demi once & six grains de feuilles d'or. Toutes ces choses doivent être mêlées & mises dans un vaisseau, que les Orfevres appellent creuset, pour les fondre à un feu, appellé de reverberation. Quand le vaisseau se refroidit, le feu venant à s'étendre, on le rompt, & on en sépare la matiere. On la donne à façonner à un Lapidaire, & on la fait polir; enfin on la fait enchasser dans de l'or à quelque habile Orfevre, vous pourrez essayer le même en toute autre couleur de pierre.

Pour faire doubler des Rubis & des émeraudes, comme on fait à Milan.

Prenez la lune de mastic, si vous voulés faire des émeraudes, vous les teindrés de verdet, demêlé avec de l'huile, vous y ajoûterés un peu de cire, s'il est besoin, & si elle est trop épaisse, vous la détremperez avec de l'eau. Cela étant fait, prenés deux pieces de cristal, ajustés les à la roue, de telle façon & grandeur que vous voudrés; mais que celle que vous voudrés mettre dessus ne soit point si épaisse que celle de dessous, vous monterés l'une sur l'autre comme l'ongle sur le doit, très-juste de tous côtés. Après mettés le dessus, sur une palette de fer, sur la braise, ensorte que le cristal devienne bien chaud. Alors vous le toucherés dessus de la lame rouge, laquelle vous prendrés au bout d'un petit bâton, mais il faut qu'elle soit aussi chaude, afin qu'elle puisse mieux couler; & quand vous verrés que la piece de cristal sera assés colorée, vous prendrés l'autre plus petite piece, qui doit être assise dessus, laquelle doit aussi être chaude, puis vous la mettrés sur la lame rouge, & elle conglutinera les deux pieces ensemble, sans causer aucune épaisseur au lustre du rubis, lequel sera clair & transperçant de tous côtés. Après vous l'enchasserés en votre anneau, mettant aux Rubis la feuille rouge, & la verte aux émeraudes. *Alexis.*

RUBIS. Pour les faire, *Voyez* PIERRE *précieuse.*

RUBRIQUE. C'est une terre rouge, épaisse, pesante & assés semblable au foye. Elle n'est point pierreuse, mais toute d'une couleur, & fort aisée à demêler quand on la mouille. Dioscoride en met de deux sortes; sçavoir *Rubrica Sinopica*, & *Rubrica fabrilis.* Mathiole dit qu'il n'a trouvé personne qui lui ait sû montrer la vraye Rubrique sinopique; que neanmoins selon ce qu'il en a pû conjecturer, il n'y a aucune chose minerale qui approche plus de sa description que le bol d'Armenie commun que l'on voit ordinairement chez les Apoticaires réduit en billes quarrées, & duquel les Chirurgiens se servent fort souvent pour étancher le sang & pour souder les os rompus.

La Rubrica fabrilis, n'est autre chose que la craye rouge, ainsi appellée, attendu que les Charpentiers s'en servent ordinairement, lorsqu'ils veulent équarter une piece de bois; car, comme dit Mathiole, ils frottent leurs cordes de cette craye pour tracer & marquer au juste ce qu'il faut retrancher pour rendre leurs pieces quarrées. Dioscoride prefere à toute autre terre celle de Capadoce appellée sinopique, ainsi dite à cause qu'on l'apporte à cette Ville où l'on en fait un grand commerce.

Le même auteur dit que la prémiere est dessicative & astringente, & qu'ainsi on la met tant dans les emplâtres préparés pour les playes, & dans les trochisques dessicatifs & astringens, que prises dans un œuf mollet ou dans une cerise; qu'elle reserre le ventre, & que la craye rouge n'a pas tant de vertus.

RUC

RUCHE. *Voyez* MOUCHE *à miel.*

RUE

RUE ou RHUE. *Ruta.* Plante Médicinale qui pousse une ou plusieurs tiges, à la hauteur de deux ou trois pieds, ayant les feuilles assés petites & arrondies, de couleur verte brune, d'un goût âcre & fort puantes.

Cette plante est hystérique, stomachale, cordiale, cephalique, vulneraire, antiscorbutique, vermifuge & carminative. On fait prendre aux femmes & aux filles, qui ont perdu leurs regles, un verre de vin blanc dans lequel on a fait infuser une pincée de feuilles de Rhüe fraîches, ou une dragme de séches réduites en poudre; ce remede rétablit ordinairement le cours des mois, & appaise les vapeurs hystériques. La Rhüe bouillie dans le vin avec l'hyssope produit le même effet. On donne cette décoction à la dose d'un verre, comme ci-dessus. L'huile de Rhüe est très-estimé pour la passion hystérique; on prépare avec les feuilles de cette plante, une conserve, une eau distillé, & un vinaigre pour les mêmes usages.

La conserve & les feuilles de Rhüe dissipent les indigestions. Les Italiens la mangent en salade. Deux cuillerées de suc de Rhüe mêlés avec autant de bon vin, est un remede fort utile dans les maladies contagieuses, & pour se garentir du mauvais air. On en peut augmenter la dose à proportion du besoin, & en prendre deux fois le jour, le matin à jeun, & trois, ou quatre heures après le dîner. Le fort vinaigre dans lequel on a fait infuser les feuilles de Rhüe, avec de la bétoine, & de la pimprenelle, des bayes de genievre, des noix, & des gousses d'ail, & un peu de camphre, produit le même effet. La dose est d'une cuillerée. Une once de suc de Rhüe, mêlée avec moitié de miel scillitique, est un fort bon remede pour l'épilepsie. Les feuilles un peu écrasées avec les doigts, & mises dans le nés du malade pendant l'accès, le font quelquefois révenir à lui, & appaisent les convulsions. On peut faire prendre aux enfans qui sont sujets aux écrouelles, deux ou trois onces de suc de Rhüe dépuré, le matin à jeun; ou leur en faire manger trois, ou quatre feuilles avec leur pain, & continuer long-

tems ce remede. On fait un excellent gargarisme, pour le scorbut, & la petite verole, avec la décoction des feuilles de Rhûe. On en peut aussi bassiner les yeux. On met dans le nombril des enfans qui sont sujets aux vers, du cotton imbibé de quelques gouttes d'huile de Rhûe, ou du suc de ses feuilles, fraîchement pilées. On peut leur faire prendre aussi, le matin à jeun, quelques cuillerées de ce suc dépuré, & mêlé avec de l'eau de chiendent, ou de scordium. L'huile de Rûe est spécifique pour la colique; la dose est de quelques cuillerées qu'on mêle dans les décoctions carminatives qui doivent servir en lavement. On en peut donner aussi avec la simple décoction des feuilles, lesquelles on applique quelques fois en cataplâme sur le ventre. L'huile d'olives dans laquelle on a fait infuser les feuilles, & les semences de cette plante, est propre pour le même mal, particulierement pour la colique humerale; la dose est d'une cuillerée prise par la bouche, & de trois cuillerées en lavement.

Rhue des murs. *Ruta muraria.* Cette Rhûe sauvage qui croit sur les murs, est un excellent remede, pour tous les maux de poitrine, & particulierement pour les abscès qui s'y forment. On fait pour cela une tisanne avec une poignée de cette plante qu'on fait bouillir pendant un quart d'heure dans une pinte & demi d'eau. On y ajoûte deux onces de sucre, & l'on en fait sa boisson ordinaire. Cette plante est antiscorbutique, & sa poudre prise par les enfans à la dose de vingt grains par jour pendant un mois, est très-propre contre les descentes qui les incommodent.

RUMATISME. C'est une fluxion qui est causée de mauvaises humeurs, & qui se jette tantôt sur une partie du corps, tantôt sur une autre, & quelquefois par-tout, tellement que l'on ne sauroit si peu se remuer, que l'on ne sente de cruelles douleurs. Aux uns elle est causée par une pituite froide, aux autres par une pituite âcre & salée plus piquante, & plus sensible que l'autre.

Remede pour le Rumatisme qui vient de froideur.

I. On saigne très peu, d'autant que la matiere n'est pas contenue dans les veines, mais l'on purge fort souvent, soit avec de la manne ou du sirop de roses pâles, ou des pillules d'agaric, ou d'aloës, ou avec des tablettes de diacarthami, ou de citro. L'on fera prendre pour l'ordinaire des remedes les soirs, ou avant le souper, ou en se couchant, ensuite l'on tâchera de faire suer avec cette tisanne.

Tisanne pour les Rumatismes.

Prenez deux onces de salse-pareille, autant de gayac, une once d'esquine, & une poignée de racines d'asperges que l'on fera bouillir dans cinq pintes d'eau jusqu'à moitié. La décoction étant passée & refroidie, l'on en prendra tous les matins deux grands verres de suite, dormant si l'on peut par dessus.

Ceux qui n'auront pas la commodité de faire faire cette recette, on leur détrempera un gros & demi de thériaque dans un verre d'eau de mélisse, ou d'orties, sinon on delayera dans un verre de vin d'Espagne, ou autre vin de liqueur, quinze grains de poudre de vipére, avec autant d'antimoine sudorifique, ou de sel d'urine ou de sel de corne de cerf.

L'on fera appliquer des ventouses entre les épaules, ou un emplâtre de poix de Bourgogne, ou un cautere à la nuque, ou au bras, & prendre par le nés de la poudre de marjolaine, en y ajoûtant si l'on veut un peu de musc, ou d'ambre gris, l'on excitera à cracher en faisant mâcher de pirètre, ou de la sauge, ou du romarin, ou des cloux de girofle. L'on approuve l'usage du thé, ou du caffé, & la sauge à la prendre le

soir en se couchant, & le matin une heure avant le dejeuné en fumée comme on fait le tabac.

Remede pour le Rumatisme de chaleur.

II. Lorsqu'il se jette ou sur la poitrine, ou sur les poûmons, il cause souvent la phtisie, c'est-à-dire la pulmonie. On saignera plusieurs fois, sans hésiter, ayant cependant égard à l'âge, à la saison, au lieu & au sexe.

On purgera avec une décoction de tamarin, de laitue & de chicorée sauvage, dans laquelle on y dissoudra, pour en faire deux prises, une once & demi de casse mondée avec un gros de crême de tartre ou cristal mineral, l'on fera prendre la prémiere de grand matin, & la seconde une heure après; ensuite l'on donnera un bouillon, dans lequel on aura mis deux à trois cuillerées de jus de buglose ou de bourache, & du cerfeuil.

Pendant trois matins de suite, l'on fera mettre dans un bouillon deux cuillerées de suc de feuilles de violettes avec autant de suc de mauves.

L'on fera suer, soit avec les mêmes remedes que l'on a ordonnés au Rumatisme froid, en changeant les liqueurs en des eaux de buglose, ou de chardon-bénit, ou de scabieuse, ou de chicorée, & l'on fera mettre dans un bain ou dans des étuves; sinon l'on donnera de cet électuaire.

Electuaire pour le Rumatisme.

III. Prenez deux gros de bol d'Armenie, autant de terre sigillée, une demi once de thériaque recente avec autant de conserve de roses ou de buglose; mêlez le tout ensemble avec deux cuillerées de miel blanc. La prise sera de la grosseur d'une muscade le soir étant prêt à dormir.

Plusieurs personnes se sont bien trouvées du Quinquina, pourvû qu'il n'y a point de fluxions ni de foiblesse de poitrine, de quoi l'on s'appercevra aisément par une petite toux séche, fréquente & accompagnée de picotement, & de fievre. Ce sera pour lors qu'il faudra avoir recours aux remedes de la pulmonie. *De la Haye.*

Recette contre le Rumatisme.

IV. Prenez cinq ou six poignées de mélisse, feuilles & fleurs. Faites les tremper pendant une nuit dans une quantité suffisante de vin rouge du meilleur; aprés distillez ces feuilles, & ces fleurs à petit feu dans un alembic propre; conservez soigneusement la liqueur distillée pour l'usage suivant.

Prenez de cette liqueur la quantité d'une coquille d'œuf; mêlez la avec un demi verre de vin blanc, ou de vin clairet, & donnez au malade le matin à jeun à boire cela.

Aprés trempez un linge delié dans cette liqueur, appliquez ce linge sur la partie malade, continuez ces deux remedes jusques à la guérison.

Si la partie malade est enflammée, ou que le malade ait la fievre, il faut s'abstenir de ces remedes.

V. Il faut couper un véritable mâle de muscade, un quarteron de sucre, & une chopine de gros vin vieux; vous ferez bouillir le tout ensemble dans un coquemar, jusqu'à ce qu'il soit réduit à un demi setier. Faites le boire au malade aussi chaud qu'il pourra, couvrez le bien ensuite afin qu'il sue, & pendant tout le tems qu'il suera frottez le toûjours en tirant en bas. *Ce remede est éprouvé.*

VI. Coupez menu cinq ou six glands de chêne, faites les infuser à chaud vingt-quatre heures dans du vin blanc, en sorte qu'il en reste un verre ou deux; puis frottez le dos avec un linge chaud, ensuite oi-

gnez le du haut en bas jusqu'à ce que tout le vin soit usé. *Remede experimenté.*

VII. Faites bouillir une bonne quantité de feuilles de sureau dans du vin en vous couchant. (En Hiver on prend l'écorce de la racine;) mettez quelques feuilles cuites sur le mal, puis trempez une serviette pliée en plusieurs doubles dans le vin tout chaud, & l'appliquez par-dessus les feuilles. On a guéri plusieurs Rumatismes en une nuit, d'autres en deux ou trois nuits par ce remede.

VIII. Faites chauffer à sec du seigle dans une poële ou dans un plat de terre sur un rechaut; quand le seigle sera bien échauffé, mettez-y de l'eau de vie, & remuez avec une spatule de bois, jusqu'à ce que le seigle soit en farine: ayez soin que le feu ne s'y mette pas. Alors mettez le tout dans un linge, & appliquez le chaud sur le mal; ensorte que les parties douloureuses en soient toutes couvertes. Laissez-l'y vingt-quatre heures. Si le mal est trop répandu, vous pouvez l'appliquer sur une partie, & les jours suivans sur les autres parties douloureuses. Le remede est certain, pourvû qu'on le réitere cinq à six jours ou environ.

IX. Prenez des feuilles de vigne, faites les sécher à l'ombre dans du papier; réduisez les ensuite en poudre fine; mêlez la avec du vin blanc que vous ferez boire au malade. Continuez jusques à guérison. *Ce remede a été éprouvé.*

X. Ayez des graisses d'homme, d'ours & de marmote, autant de l'une que de l'autre; faites les fondre ensemble; mêlez bien ces trois graisses avec une spatule de bois ou quelque autre chose. Faites les chauffer quand vous voudrez vous en servir; frottez en le malade quatre à cinq fois; quand il va se coucher, aux parties attaquées du Rumatisme; couvrez le d'un linge bien chaud, & il sera beaucoup soulagé.

XI. Mettez du sel avec des limaçons dans un linge; agitez les pendant un quart-d'heure, ensuite pendez ce linge, & mettez dessous un bassin pour recevoir la bave de ces limaçons qui coulera en bas; mettez avec cette bave de l'huile d'amandes douces, d'aspic, de petrole, de lis, du beurre & du vieux oing à discretion. Pour vous en servir, vous frotterez la partie malade avec un linge chaud auprès du feu pour ouvrir les pores, puis vous l'oindrez de la susdite composition. Réiterez jusqu'à guérison tous les soirs.

XII. Prenez une chopine de vin vieux & une poignée de son. Faites bouillir le son avec le vin un bouillon, puis mettez le sur le mal, & envelopez le chaudement.

XIII. Il faut prendre six bonnes racines de chicorée sauvage & six bonnes racines d'oseille, une once de polipode de chêne, une once de sené, un gros de cristal mineral, un bâton de reglisse concassé, une once de sucre, un citron par tranches sans être pelé, une pincée de roses de Provins, un peu d'anis, un gros de rubarbe, deux ou trois feuilles de scolopendre, un peu de pimprenelle. Mettez le tout dans un pot de terre bien net, avec trois chopines d'eau où vous le laisserez infuser. Il faut avoir soin de bien boucher le pot.

Il est à remarquer qu'il est plus à propos de faire bouillir un bouillon aux trois chopines d'eau avec les racines de chicorée & le polipode de chêne, mettre le tout infuser pendant douze heures, puis le passer par un linge blanc & le bien presser.

Cela fait il faut prendre un verre de tisanne le matin & un verre le soir, ne point manger de deux heures avant & deux après, la continuer pendant trois jours & ne manger que de la viande rôtie.

Cette tisanne ne se garde que trois jours dans les grandes chaleurs. Si le mal est trop violent, on peut en prendre deux verres le matin ou l'après midi à un quart d'heure l'un de l'autre. Il faut laisser les drogues dans le pot & le bien boucher, afin que la tisanne ait plus de force.

XIV. Pilez des navets dans un mortier, appliquez les sur la partie douloureuse & mettez un linge par dessus.

XV. Les remedes suivans sont employés intérieurement avec succès.

Esprit de cresson. La dose est depuis quinze grains jusqu'à une dragme.

Esprit de sel. La dose est depuis quatre goutes jusqu'à huit.

Laudanum. La dose est depuis un demi grain jusqu'à trois grains.

Tartre vitriolé. La dose est depuis dix grains jusqu'à une demi dragme.

Poudre de vipere. La dose est depuis huit grains jusqu'à trente.

Eau sudorifique de vipere. La dose est depuis une dragme jusqu'à une demi once.

Sublimé doux. La dose est depuis six grains jusqu'à vingt.

Antimoine diaphoretique. La dose est depuis six grains jusqu'à trente.

XV. Les remedes suivans s'appliquent extérieurement.

Eeau de la Reine d'Hongrie.
Esprit de vin.
Huile de terebentine.
Huile de brique.
Esprit de sel armoniac.
Huile de vipere.
Huile de muscade.
Eau d'arquebusade.

XVI. Les pauvres gens de la campagne peuvent se servir de l'emplâtre de poix de Bourgogne saupoudrée de fleur de souphre; on applique cet emplâtre sur la partie affligée.

XVII. Prenez une oye des plus vieilles & des plus grasses; quand vous l'aurez plumée, & vidée à l'ordinaire, vous la remplirez de bonne térebentine de Venise, & vous aurez soin de coudre le fondement, de peur qu'elle ne sorte trop vîte, en faisant rôtir l'oye. Vous lui donnerez un feu moderé, & quand elle sera bien cuite, vous mettrez dans un pot neuf, la graisse & la térébentine qui seront tombées dans la lèchefrite. On frotte la partie affligée. Au lieu de térébentine, on peut farcir l'oye, avec toutes sortes d'herbes aromatiques; & se servir de la graisse qui découlera.

XVIII. Prenez le blanc de plusieurs porreaux, avec autant de feuilles de sauge, & autant de mie de pain, faites bouillir le tout dans une chopine, ou autre quantité suffisante de bon vinaigre, jusqu'à ce que le tout soit réduit en bouillie, que vous mettrez entre deux linges, & appliquerez en forme de cataplâme sur la partie malade. *Remede éprouvé.*

XIX. *Bol de térébentine.* Melez trois onces de térébentine de Venise, avec quatre onces de sucre fin. La dose est de demi once en bol, qu'il faut prendre à jeun, quinze jours de suite. Il faut prendre un bouillon une heure après, ou plein une écuelle d'eau chaude. On agit & l'on mange à l'ordinaire, excepté le soir, l'on doit souper fort légerement.

XX. Faites cuire du cresson de riviere dans l'eau commune; après qu'il sera égoutté, fricassez le dans la poêle avec du sel, du poivre, & du vinaigre; étant fricassé mettez le dans un plat; rapez par dessus, environ le tiers d'une noix de muscade, & donnez le à manger au malade, avec du pain, & un demi setier de vin. Il faut qu'il use de ce seul mets, pendant quatre jours.

XXI. *Sudorifique pour les pauvres gens.* Mettez pour cinq, ou six sous d'eau de vie dans une écuelle au fond d'un tonneau. Faites y descendre le malade tout nud ; qu'il mette lui-même le feu à l'eau de vie, ayant soin de la remuer de tems en tems, avec une spatule, ou une cuillier, afin que la flamme ne s'éteigne pas. Aussi-tôt qu'elle paroîtra, il faudra couvrir le tonneau avec un drap en double. Le malade suera copieusement, & guérira dès la prémiere opération, si le mal est récent ; mais s'il est invétéré, il faudra réïterer le même remede, jusqu'à parfaite guérison. Il faut ne pas manquer de purger le malade la veille de l'opération, & de lui faire prendre un moment avant que d'entrer dans le tonneau, plein une écuelle d'eau tiede, ou huit onces d'une décoction faite avec les bois de buis, de laurier, & de genievre, coupés par tranches, de chacun une once. On fait bouillir dans trois chopines d'eau jusqu'à réduction d'un tiers, & sur la fin, on ajoûte un peu de feuilles de cerfeuil, & d'écorce de citron. Si l'on n'a pas de ces trois sortes de bois, on prendra trois onces de quelqu'un des trois. Si après la sueur, il reste encore quelque douleur, il faudra appliquer l'emplâtre de poix de Bourgogne sur la partie affligée, & l'y laisser jusqu'à ce qu'elle se détache d'elle-même.

RUME. C'est une fluxion qui vient ordinairement du cerveau, & qui incommode la poitrine.

Pour le Rume qui procede de chaleur.

I. Prenez une once de sucre, que vous broyerez, & ferez fondre dans un demi setier d'eau plus que tiede, puis vous allant coucher beuvez cela, & vous tenez chaudement.

Le sirop violat y est aussi fort bon, en prenant une once le soir en se couchant, & le matin autant en se levant.

Pour le Rume qui vient de froid.

II. Prenez le soir vous allant coucher environ une cuillerée d'huile de sucre, que vous ferez de la façon qui suit.

Maniere de faire de l'huile de sucre.

Il faut prendre quatre onces de bonne eau de vie, & autant de sucre, que vous broyerez bien, vous mettrez le tout dans une écuelle bien nette sur un rechaud, vous y mettrez le feu avec un petit morceau de linge que vous saufferez dans l'eau de vie, & que vous allumerez à la chandelle, & le feu étant dans l'écuelle, il faut tirer le petit linge, & remuer sans cesse, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de flamme, puis la flamme étant éteinte il faut y remettre le feu, & s'il ne prend pas, l'huile est faite, il la faut ôter de dessus le feu, & la verser dans une phiole.

Pour le même.

III. Prenez graisse de mouton de celle qui entoure les rognons, faites la fondre, oignez en le creux de l'estomac, & la plante des pieds, & frottez avec la main, afin de faire pénétrer cette graisse.

Sirop pour le Rume.

IV. Ayez une bonne quantité de feuilles de ronces, on en trouve en tout tems ; faites les cuire dans de l'eau, puis passez la par un linge ; ajoûtez-y du sucre, & faites la encore bouillir un bouillon. Prenez une cuillerée de ce sirop de tems en tems, & vous guérirez en peu de jours.

Autre pour le Rume, la toux, l'asthme & toutes sortes de maladies de poitrine.

V. Prenez un demi setier d'eau de vie mesure de Paris, de sucre en poudre, une once de fleur de souphre ; mettez le tout dans un vase de terre, & mettez-y le feu ; remuez avec une cuilier d'argent attachée au bout du bâton, de crainte de vous brûler, jusqu'à ce que l'eau de vie ne brûle plus ; séparez ensuite le sirop du souphre en versant doucement dans un autre vase. Prenez en soir & matin une cuillerée pour quelque maladie que ce soit. Son usage n'est point nuisible.

Autre sirop.

VI. Prenez pour deux liards de fleur de souphre, pour deux liards de sauge, un quarteron de sucre candi, liez le tout dans un linge & faites le bouillir dans une pinte d'eau jusqu'à ce qu'elle soit réduite à une chopine. On en prend trois ou quatre goutes.

VII. Quand on se sent enrumé avec enrouement, il faut racler un quart de muscade dans un bouillon du pot, & l'avaler à jeun.

Remede infaillible.

VIII. Sur une pinte d'eau, mettez une pincée de feuilles de coquelico, une poignée d'orge bien lavée & nettoyée, & deux racines de guimauve aussi bien nettes. Faites bouillir le tout jusqu'à ce que l'eau soit réduite à un demi quart ; puis ajoûtez-y du sucre candi ou commun, quand vous en voudrez boire.

IX. Vous prendrez un pot de terre bien net, dans lequel on versera une pinte d'eau nette. Mettez-y ensuite six feuilles de chou rouge, hâchées menu avec un bon morceau de beurre frais, comme un quarteron ou un peu moins. Faites bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que le jus soit réduit à moitié, que vous tirerez ensuite après avoir exprimé avec une cuiller le suc des choux. Puis vous mettrez sur le tout environ une once de sucre, que vous laisserez fondre. Et lorsque la liqueur sera encore un peu chaude, vous la prendrez dans une écuelle le matin à jeun, une heure après vous déjeunerez. Vous continuerez deux ou trois matins & vous en ferés toutes les fois que vous voudrés en user. *Voyez* TOUR.

X. Mélés deux onces de muscade, avec une livre de sucre, & de la canelle à discretion, le tout en poudre. C'est cette composition qu'on appelle *poudre Duc*, & qu'on croit souveraine pour le rhume qui vient de froid.

XI. *Eau de Tilleul pour le Rhume.* Prenez une poignée de cendres de tilleul bien cuites ; faites bouillir cette cendre doucement, l'espace d'un demi quart-d'heure, dans deux pintes d'eau. Coulez cette lessive par un linge bien net, après qu'elle sera refroidie, & mélez la dans votre vin, à tous vos repas. Elle est propre à fortifier l'estomac, à purifier la masse du sang, & à tempérer l'ardeur du foye, & l'âcreté des humeurs.

XII. Voici un remede très-simple, & très-naturel pour le Rume, les maux d'estomac, la colique, &c. Etendez vos deux mains chaudes sur votre estomac, & sur votre poitrine, ou sur le ventre : laissez les en cette situation le plus long-tems qu'il vous sera possible sur-tout pendant la nuit. Si c'est une pituite, ou des phlegmes qui vous picotent, cette chaleur douce, humide, & toûjours égale les détachera, & vous les fera jetter ; & si c'est une indigestion, ou de vents qui vous tourmentent, elle aidera beaucoup à les dissiper.

RUME *des oiseaux de proye.* Voyez OISEAUX *de proye.*

RUT

R U T. C'est quand les bêtes sont en amour ; les cerfs y entrent au commencement du mois de Septembre, & finissent à la mi-Octobre, tant les vieux que les jeunes ; car ils n'y sont chacun que trois semaines. Ce sont les vieux cerfs qui y entrent les prémiers, comme on l'a dit à l'article qui en traite.

Rut des chevreuils. Il commence en Octobre, & ne dure que douze ou quinze jours ; car le chevreuil jouit seul de sa femelle, & quand il veut.

Rut, ou plûtôt *amour des lievres*, ou autrement *le bouquinage*. Il se fait d'ordinaire dans les mois de Decembre & de Janvier ; mais le tems n'en est pas si certain que des autres bêtes.

Rut & chaleur de loups. Il se tient dès la fin de Decembre, jusques au commencement de Fevrier.

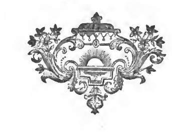
Rut des sangliers. Il se tient tout le mois de Decembre, & quand il leur manque de femelles, ils en viennent chercher de domestiques.

Rut, ou *amour des renards*. Il se tient en Decembre & Janvier.

RUZ

R U Z E R. Terme de chasse. C'est quand une bête qui est chassée, va & vient sur ses mêmes voies dans un chemin ou autres lieux, à dessein de se défaire des chiens.

R U Z E. *Le bout de la Ruze* ; c'est quand on trouve au bout du retour qu'a fait une bête, que ses voies sont simples, qu'elle s'en va, & qu'elle perce.



S

SAB



SABINE, ou SABINIER, en latin *Sabina*. C'est une plante dont on distingue deux especes. L'une est cultivée & l'autre sauvage.

Description de la Sabine cultivée.

C'est un arbrisseau verd qui jette ses branches en s'étendant de côté & d'autre. Ses feuilles sont comme celles du tamarisc; mais plus épaisses, plus dures & moins vertes. Elles sont garnies de quelques épines, d'une odeur assés forte & d'un goût piquant & brûlant. Le fruit est quelquefois rouge & gros, & quelquefois petit & d'un bleu turquin. Ce qui fait que quelques-uns distinguent deux sortes de Sabine de cette espece.

Lieu. On cultive cet arbrisseau dans les Jardins.

Proprietés. La Sabine est incisive, pénétrante, apéritive & attenuante. Ses feuilles bûes dans du vin provoquent l'urine, & même le sang, elles excitent fortement les mois. On en fait une poudre dont on prend une dragme qu'on incorpore avec du beurre frais, qu'on donne aux asthmatiques. Le suc de la Sabine, bû au poids de deux dragmes avec une dragme de bourrache, fait accoucher les femmes; mais il ne s'en faut servir qu'à l'extrémité; parce qu'il est dangéreux que l'enfant n'en meure.

Les femmes & les filles qui usent de ce suc, ou de ses préparations, pour se procurer l'avortement, n'y réüssissent pas toûjours & s'exposent souvent au risque de perdre la vie du corps, & de l'ame aussi-bien que celle de leur enfant. Les feuilles de la Sabine bouillies dans du fort vinaigre, & appliquées sur les loupes, sont très-propres à les résoudre. La dose de la Sabine en substance, ou en poudre, est d'une dragme dans le vin blanc.

Description de la Sabine sauvage.

C'est un arbre qui vient grand comme un amandier. Son tronc est gros, & son bois fort dur, rougeâtre en dedans & revêtu d'une écorce roussâtre. Ses feuilles ressemblent à celles du cyprès, elles sont d'un goût amer. Son fruit est rond, gros comme celui du genievre, verd au commencement; mais qui devient d'une couleur bleue-noirâtre à mesure qu'il mûrit.

Lieu. Cet arbre croit dans les bois, sur les montagnes & autres lieux incultes. On le plante aussi dans les jardins de propreté.

Proprietés. Cette espece de Sabine pourroit avoir la même proprieté que la premiere. On ne l'employe point en Médecine.

SAB

SABLER. Terme de jardinage. C'est mettre du sable dans une allée pour la rendre toûjours propre, & empêcher que l'herbe n'y croisse. On se sert ordinairement du sable de riviere; mais quand on n'en a point, on emploie des sables qu'on tire des terres. Dans les lieux où l'on n'a point du tout de sable, on laisse la terre telle qu'elle est dans une allée, & on a soin de la labourer de tems en tems.

Maniere de sabler une allée.

Il faut prendre la peine de la dresser, puis de la battre à deux ou trois volées, afin que le sable se mêle en peu de tems avec la terre, cela étant fait, on repand un pouce & demi ou deux pouces d'épaisseur de sable. Il est bon de battre l'allée de tems en tems.

SAF

SAFRAN, en latin *crocus*. C'est une plante, dont on distingue deux sortes, l'une retient le nom de Safran & l'autre est appellée Safran bâtard ou cartame, & en latin *carthamus*.

Description du Safran.

Ses feuilles sont longues, étroites, comme celles du tragopogon; mais en plus grande quantité. Du milieu de ces feuilles, il sort une tige, ou une pélicule, qui porte une seule fleur, semblable à celle du lis; mais plus petite & divisée en six parties, dont la couleur est rouge, ou bleue, ou blanche, mêlée de rouge & de purpurin; à la fleur succede un fruit oblong, qui contient des semences presque rondes, renfermées en trois loges. Sa racine est bulbeuse.

LE SAFRAN qu'on employe n'est autre chose qu'une houpe d'une belle couleur rouge, que l'on fait sécher après l'avoir cueillie avant le lever du soleil. Elle est partagée en trois cordons découpés en crête de coq. Ces cordons se divisent en filamens, on doit les choisir nouveaux, bien secs, d'une belle couleur rouge, & bien odorants. Le meilleur vient de Boisne & de Bois-commun en Gatinois.

Lieu. On cultive cette plante dans les jardins & dans les champs, en plusieurs lieux de France, comme en Provence, en Languedoc, en Gatinois & en Normandie.

Proprietés. Le Safran est apéritif, atténuant, résolutif, alexitaire, cordial, stomachique, carminatif, hystérique, anodin, béchique, & résolutif. Le sommet de pistille des fleurs du Safran, séché & mis en poudre, se mêle dans les opiates apéritives, stomachiques & hystériques, & se donne aussi en bol. La dose est depuis cinq ou six grains, jusqu'à un scrupule. On le fait infuser dans le lait qu'on donne aux pulmoniques. La dose est de cinq à six grains. On peut faire infuser le Safran coupé menu dans un bouillon, ou dans quelqu'autre liqueur. Le Safran est préférable à tous les aromates qu'on mêle avec l'opium, pour le corriger. Il est fort propre dans la colique venteuse, & dans les indigestions. Il entre dans le cataplâme de lait & de mie de pain qu'on applique sur les humeurs, pour en appaiser l'inflammation. On fait un collyre très-utile, pour garentir les yeux des facheuses impressions de la petite verole, en tirant une teinture de Safran, avec l'eau rose, & l'eau de plantain. Ce qu'on tire de la fleur fortifie le cœur, purifie le sang, chasse le venin; étant mangé ou bû, il provoque les crachats, l'urine & les mois. Son trop grand usage fait mal à la tête, aussi-bien que son odeur. Sa racine prise au poids de deux ou trois dragmes est mortelle. Ses filets servent à teindre en jaune.

Description du Safran bâtard. Sa tige est haute d'une coudée ou plus, ronde, droite, dure & blanchâ-

tre avec quantité de branches, qui croissent depuis la moitié de la tige en haut. Ses feuilles sont longues, fermes, unies, chargées de veines pointues à la cime, entourées de petites épines, menues, & foibles: elles sont attachées à la branche, sans pédicule. Il produit des têtes hérissées à la cime, longuettes, faites en écaille, comme les artichaux, avec quelques feuilles, au dessous ouvertes en étoiles, qui sont aussi épineuses.

Lieu. Il s'en trouve proche de Strasbourg en Allemagne: on le seme dans les jardins. Il fleurit en Juillet & Août.

Propriétés. La fleur de Safran sert aux pauvres pour mettre dans les viandes, elle lâche le ventre. Le suc qu'on en tire quand elle est fraîche, bûe au poids d'une once, avec trois onces de bouillon de poule, ou hydromel, purge les phlegmes admirablement.

SAFRAN SAUVAGE ou *bâtard*, en latin *fusus agrestis*; on lui a encore donné le nom d'*attractilis*.

Description. C'est une herbe épineuse semblable au Safran bâtard, excepté que ses feuilles sont plus longues à la cime des tiges, lesquelles sont pour la plûpart dénuées de feuilles, & sont fort âpres, les femmes s'en servent au lieu de fuseau pour filer. Elle produit à la cime certains boutons remplis d'épines aigües. Sa fleur est jaune, bien qu'en certains lieux elle soit rouge.

Lieu. Cette plante naît dans les colines, & lieux incultes. Elle fleurit en Août & Septembre.

Propriétés. Sa graine & ses feuilles prises dans du vin avec du poivre sont utiles contre les piqûres des scorpions. On dit que ceux qui ont cette herbe entre les mains ne sentent aucune douleur de la blessûre du scorpion.

SAFRAN DES METAUX. C'est une préparation qui se fait avec le nitre & l'antimoine. *Voyez* le mot REMEDE; vous y trouverez la compositiun & les vertus du Safran des metaux.

SAFRAN DE MARS. *Voyez* FER.

SAG

SAGAPENUM, *sa purification.* Voyez PURIFICATION des gommes.

SAGES. *Sages chiens.* Terme de chasse. Ce sont ceux qui conservent le sentiment de la bête qui leur a été donnée, & qui en gardent le change.

SAI

SAIGNÉE. C'est une opération de Chirurgie, qui consiste à ouvrir adroitement une veine, pour dégager les vaisseaux, de la trop grande abondance du sang, ou pour en modérer la trop grande fermentation.

Ainsi il est nécessaire d'employer la Saignée. 1°. Dans la plûpart des fievres naissantes, afin d'empêcher le sang qui est alors dans une grande agitation, & extrémement rarefié, de s'extravaser, & les humeurs de passer avec lui dans les excretoirs; ce qui pourroit causer une corruption générale dans toute la masse du sang. 2°. Dans les fluxions, afin de relâcher les parties trop gonflées, & trop tendues, & leur donner la facilité de circuler, & de s'échaper par la transpiration. 3°. Dans les grandes douleurs, pour les calmer, en donnant un passage plus libre aux liqueurs & aux esprits, qui causent l'irritation. 4°. Dans les commencemens des dépôts, pour en prévenir le progrès. 5°. Dans les inflammations, pour prévenir la rupture des vaisseaux. 6°. Dans les hemorragies, pour arrêter l'évacuation du sang, en le retirant des parties, où il se porte en trop grande abondance & avec trop d'activité.

Remarques sur l'usage de la Saignée.

1°. Il ne faut jamais employer la Saignée sans nécessité. 2°. Il faut régler le nombre des Saignées sur la violence du mal, sur l'âge, les forces, & le temperament du malade, & sur la qualité, ou la quantité du sang. La regle générale est de réiterer la Saignée jusqu'à ce qu'on s'apperçoive que la partie malade est soulagée, ou que les accidens sont considerablement diminués. 3°. Quand on craint l'inflammation du cerveau, ou de quelque viscere, ou l'obstruction de ces parties, il faut réitérer la Saignée jusqu'à ce qu'elles soient entierement dégagées. On est même quelquefois obligé de la réiterer jusqu'à deux, trois, & quatre fois dans un même jour, comme dans les étouffemens & oppressions de poitrine violentes, dans la squinancie & les transports au cerveau, dans les pleurésies & perpineumonies, dans les coliques violentes & douleurs néphretiques, dans certaines chûtes, & dans les hémorragies considerables. 4°. Lorsqu'on est obligé de faite de fréquentes Saignées, il faut les faire moins amples, à moins que le mal ne soit très-pressant. 5°. Il ne faut jamais différer la Saignée, quand on connoit la nécessité, par la violence du mal, la dureté, l'élévation, ou la profondeur du pouls, ou par quelqu'autre semblable indication.

Dans quelles parties du corps il faut saigner.

On pratique la Saignée en diverses parties du corps, selon les différentes maladies. Les Saignées les plus fréquentes sont celles du bras, elles sont utiles dans presque toutes les maladies internes, comme dans les inflammations de la poitrine, du foye, des reins, & du bas ventre; dans toutes sortes de fievres ardentes, continues, intermittentes; dans la dyssenterie, dans les douleurs de foye, & dans toutes sortes d'hemorragies; on saigne aussi du bras dans la plûpart des maladies externes, comme dans les inflammations & dans les fluxions des yeux, dans les fractures des os, dans toutes sortes de coups à la tête, avant & après les grandes opérations de Chirurgie, & dans le saignement de nés. Il y a des maladies internes qui demandent la Saignée du pié, mais on fait précéder ordinairement celle du bras; c'est au Medecin, ou au Chirurgien habile, à décider la dessus ce qui convient.

Dans les convulsions, dans les suppressions de vidanges, qui sont les accidens les plus dangereux qui puissent arriver aux femmes après leurs couches, il faut saigner au pié, sans différer, aussi-bien que dans la plûpart des maladies hystériques, mais sur-tout dans les vapeurs violentes, les évanouissemens & dans la suppression des regles. On saigne encore au pié dans toutes les maladies qui attaquent violemment le cerveau.

Dans les maux de tête extraordinaires, dans les suffocations violentes, dans les apoplexies de sang, il faut saigner d'abord au pié, & ensuite à la tête, ou à la gorge.

Tems de la Saignée.

Le matin est le tems le plus propre à la saignée. Si l'on est obligé de saigner l'après midi, il faut autant qu'il est possible, que le malade soit préparé par quelques heures de repos.

Quantité de sang qu'on doit tirer.

Il faut avoir égard à l'âge, aux forces, & à l'état du malade. On ne doit pas tirer la même quantité de sang à un enfant, ou à une personne d'un tempérament délicat, qu'on tireroit à une personne grande & robuste. La mesure ordinaire pour la Saignée du bras,

est de trois palettes, & de trois, ou quatre pour celle du pié.

Précautions que le Chirurgien doit prendre avant que de saigner.

Pour éviter les accidens qui arrivent quelquefois dans les saignées, le Chirurgien observera 1°. De placer le malade dans une situation commode. 2°. De rendre bien sensible le vaisseau qu'il voudra ouvrir. 3°. Il tâchera de distinguer par le tact, l'artere de la veine, sur-tout dans les personnes maigres, ou âgées. 4°. S'il doit saigner une personne grasse, dont les veines sont comme ensevelies sous les chairs, il échauffera le bras avec des linges, pour rendre les vaisseaux sensibles. 5°. Si les vaisseaux sont enfoncés, il éloignera la ligature du pli du bras, afin de leur donner plus de saillie, & d'élevation. 6°. S'ils sont roulans, il approchera la ligature, pour les assujettir. 7°. Si les linges chauds ne suffisoient pas pour rendre les vaisseaux apparens, il fera tenir pendant quelque tems le bras du malade dans l'eau chaude. 8°. On pratiquera à la même, lorsqu'on voudra saigner au poignet, ou au dessus du pouce, & l'on aura soin de mettre deux ligatures l'une au dessus du coude à l'endroit ordinaire, & l'autre à trois, ou quatre travers de doigts au dessus du poignet; celle-ci ne servant qu'à tenir le vaisseau en état, ne doit pas être si serrée par la prémiere. 9°. Le Chirurgien piquera le plus habilement qu'il lui sera possible, & fera une ouverture proportionnée à la grosseur du vaisseau. 10°. Aussi-tôt qu'il aura fait l'ouverture, il aura soin de desserrer un peu la ligature, afin que le sang forme en sortant, une espece d'arcade. 11°. Il ne faut point ordinairement desserrer la ligature, si la personne est âgée, ou si elle a la peau flasque, ou les vaisseaux profonds, petits & roulans; mais il faut lui soulever un peu le bras, lui tenir la peau tendue, & faire en sorte que l'ouverture du vaisseau corresponde à l'ouverture de la peau.

Accidens qui arrivent quelques fois dans la Saignée du bras, & leurs remedes.

Les accidens qui arrivent quelquefois dans la Saignée du bras, sont causés, ou par l'indiscretion du malade, ou par des circonstances malheureuses qu'il n'est pas aisé de prévoir.

Si le malade fait quelques efforts imprudens, ou s'il étend, & remue trop le bras, avant que la playe soit parfaitement réunie, il se fera sous la peau un amas de sang, ou de sérosité, qui causera de la corruption, & formera un petit abscès, dont la suppuration causera beaucoup de douleur, mais qu'il sera facile de guérir en y appliquant des cataplâmes maturatifs, qui resolvent doucement la matiere, laquelle sortira par l'ouverture de la Saignée, ou par une autre plus large qu'on fera avec la lancette, si celle de la Saignée n'est pas assés grande.

On pourroit prévenir les accidens qui arrivent par la faute du Chirurgien si l'on étoit à portée d'en choisir un qui fût sobre, sage, entre deux âges, qui eût la vûe bonne, la main légére & assurée, le tact fin & délicat, de la hardiesse sans témérité, & beaucoup d'usage & d'expérience; mais on est quelquefois obligé, sur-tout à la campagne, & dans des conjectures pressantes de se servir d'un Chirurgien médiocrement habile, dont l'operation peut être accompagnée, ou suivie de beaucoup d'accidens.

Les plus considerables & les plus dangereux de ces accidens, sont l'ouverture de l'artere, la piquûre du tendon du biceps, & celle de son aponevrose. Pour prévenir le prémier accident, il faut, quand on saigne à la basilique, s'assûrer de l'endroit où l'artere est si-

tuée; ensuite faire la ligature, & la serrer fortement, afin de comprimer & d'affaiser l'artere, & de donner plus de saillie à la veine, qu'on ouvrira le plus loin qu'il sera possible, du condyle interne de l'os du bras.

On évite aisément l'ouverture de l'artere en saignant à la céphalique, ou à la cubitale; à moins qu'il n'arrive, par une exception extraordinaire que la division des branches de l'artere dans le bras que l'on saigne, ne se fasse plus haut qu'à l'ordinaire, parcequ'alors quelqu'une de ces branches qui accompagnent la céphalique jusques au pli du coude, est en danger d'être piquée, & même l'aponevrose du muscle biceps.

On connoîtra qu'on aura piqué l'artere, lorsqu'on verra le sang d'un rouge éclatant, sortir avec impetuosité, & par sécousses, formant dans la pâlette une écume d'un rouge oranger, & se coagulant, ou se mettant en grumeaux un moment après qu'il est sorti.

On ne sauroit remédier trop promptement à la piquûre de l'artere, parceque les suites en sont très dangereuses. C'est pourquoi le Chirurgien fera attention d'abord à l'ouverture qu'il a faite, si elle est proportionnée à l'artere, & que le sang en coule facilement, il n'y aura point à craindre qu'il se forme une aneuvrisme, & il laissera sortir plus de sang que dans les saignées ordinaires, & même jusqu'à la defaillance, laquelle lui donnera plus de facilité pour arrêter le sang, & réunir l'artere. Cependant il doit avoir égard à la disposition, & au tempérament du malade; car si c'étoit une personne d'un tempérament délicat, ou affoibli par une longue maladie, il faudroit ménager le sang, sur tout si c'étoit une femme grosse, parce qu'une saignée trop abondante, nuiroit à son fruit, & pourroit même le faire périr.

Si l'ouverture étoit trop petite, ou que celle de la peau ne se rencontrât pas vis-à-vis de celle de l'artere, il faudroit travailler sur le champ à arrêter le sang, & à réunir l'artere; parce que le sang pourroit se glisser sous la peau, & former un aneuvrisme. Le sang étant arrêté, il faudra plier le bras, & le mettre dans la situation qu'il doit garder dans la suite, & faire comprimer l'artere, dans la partie moyenne, & interne du bras, par une personne robuste, & adroite, qui appuyera fortement les doigts sur le tronc de ce vaisseau, ou bien l'on y appliquera le tourniquet; mais autrement que pour l'amputation. Ensuite ayant nettoyé l'ouverture, on y appliquera d'abord gros comme une noisette de papier, mâché par une personne saine, & ensuite fortement exprimé. Si l'on avoit de l'eau styptique, il seroit à propos d'y tremper le papier, avant que de le mâcher. On fera tenir ce papier par le moyen d'un grand nombre de compresses graduées, maintenues par une longue bande, qui ne doit pas comprimer les parties laterales, mais seulement le pli du bras, & sa partie posterieure. En appliquant les compresses & le bandage, il faut faire en sorte que l'indice & le doigt du milieu appuyent alternativement, sur l'endroit de l'ouverture, afin qu'elle se trouve toûjours comprimée. Le bandage étant fait, une personne tiendra toûjours les doigts appuyés sur l'endroit qui répondra à l'ouverture, jusqu'à ce que le Chirurgien ait placé une compresse longuette sur la partie interne du bras, qu'il maintiendra avec quelques tours de bande médiocrement serrés. La même personne, & quelques autres auront soin de tenir alternativement, pendant deux fois vingt-quatre heures, les deux doigts que nous avons designés, appuyés sur le bandage, à l'endroit qui correspond à la Saignée, & leur pouce sera appuyé sur la partie posterieure du bras, qui doit être plié, & soutenu avec une écharpe.

Le tems de deux fois vingt-quatre heures étant accompli, on ôtera le bandage, & l'on changera les compresses qui se détacheront d'elles-mêmes, se donnant bien de garde de déplacer celles qui tiendront encore non plus que le papier mâché qu'il faut laisser tomber de lui-même. On mettra d'autres compresses à la place de celles qui se sont détachées, & on les maintiendra avec le même bandage, laissant ce second appareil pendant deux fois vingt-quatre heures, comme la prémiere fois. Ce tems étant expiré, si l'artere ne pousse plus de sang, c'est un bon signe; on changera encore ce second appareil, & on en remettra un troisiéme qu'on laissera pendant deux ou trois jours, & si l'artere paroît alors parfaitement réunie; on se dispensera d'en mettre un quatrième.

Si après le second appareil l'artere fournissoit encore du sang, il n'y auroit plus rien à esperer du bandage, & il en faudroit venir nécessairement à l'opération, qui doit être faite par un Chirurgien habile, & fort expérimenté.

Il faut remarquer ici que l'appareil que nous venons de prescrire réussit beaucoup mieux, lorsque l'ouverture de l'artere est grande, parce qu'alors il s'extravase moins de sang entre la peau & l'artere. Il faut observer encore que ce même appareil doit être employé, dans l'ouverture des veines qui sont voisines des arteres; parce que le sang qu'elles fournissent sortant avec impétuosité, & par secousses, comme celui des arteres, & le Chirurgien ayant ouvert la capsule, en ouvrant la veine, il pourroit s'y former un aneuvrisme vrai. Il faudra donc se servir de l'appareil que nous avons indiqué, mais sans être obligé, après qu'on l'a placé, d'appuyer les doigts dessus, il suffira de le laisser sur l'ouverture l'espace de trois, ou quatre jours, sans le lever.

Si malgré toutes les précautions qu'on aura prises, l'appareil ne réussit pas, & qu'il se forme un aneuvrisme, il faudra proceder à l'opération. Mais il faut observer qu'il y a deux sortes d'aneuvrismes, le vrai qui se fait par dilatation, & le faux qui se fait par épanchement. Le prémier se forme par la piquûre de la tonique de la capsule, ou de la capsule même; cet accident n'empêche point que le sang ne se tienne toujours dans le canal de l'artere, mais il occasionne une tumeur molle, qui a le même mouvement que l'artere, qui ne laisse aucun changement sur la peau, & qui disparoit aussi-tôt qu'on le presse. Cette sorte d'aneuvrisme peut se guérir ordinairement par l'application du bandage à ressort, avec un écusson, c'est un instrument qui se trouve dans la boutique des Chirurgiens herniaires. L'aneuvrisme faux est produit par l'extravasion du sang entre l'artere & la peau, lequel s'épanchant avec abondance produit une tumeur si considerable qu'elle s'étend, & s'avance quelquefois jusqu'à l'aisselle. Cette espece d'aneuvrisme ne se guérit ordinairement que par l'opération, qui demande comme on l'a déja observé l'expérience des Chirurgiens les plus habiles. Il en est de même de l'aneuvrisme faux, dont la tumeur est devenue considerable, par l'hémorragie du sang, occasionnée par quelque effort inopiné.

Piquûre du tendon.

La piquûre du tendon est un accident dont les suites sont très-dangereuses. Le Chirurgien s'en apperçoit aisément, par la resistance qu'il a sentie en enfonçant la lancette; & le malade s'en apperçoit d'une maniere encore plus sensible, par la douleur vive & pénétrante qu'il ressent dans le moment même. On remarque dans son bras une pulsation phlegmoneuse, parce qu'il s'enfle avec inflammation; une fievre violente, & quelquefois accompagnée de mouvemens

convulsifs, met le malade dans un danger, qui fait craindre pour sa vie.

Pour y remedier, il faut le saigner plusieurs fois au bras opposé à celui dont le tendon a été piqué. Ces Saignées réiterées empêchent le dépôt considerable qui se forme ordinairement, & diminuent la vivacité de la douleur. Ensuite il faut appliquer un cataplâme deffensif composé avec le blanc d'œuf, le bol d'Armenie, l'huile rosat, & l'oxicrat. Ensuite on frottera le bras au dessus, & au dessous de la piquûre, avec un liniment composé des huiles d'hipericon, & de millepertuis, d'eau de vie, & des eaux de morelle, & de plantain distillées.

Si la tumeur paroît disposée à la suppuration, il faudra l'aider en appliquant un cataplâme émollient, & lenitif composé avec la mie de pain, le jaune d'œuf, le lait, l'huile d'amandes douces, & le saftan; on y joindra la teinture d'opium, si la douleur devient insuportable. On pourra employer encore les fomentations émollientes & resolutives, selon le jugement, & le choix du Medecin, ou du Chirurgien.

Si le gouflement des chairs, & la tension de la peau empêchoit le retour du sang par les veines, & qu'il y eût quelque dépôt de matiere à l'endroit de l'ouverture du vaisseau, il faudroit la dilater avec le bistoury, ou les ciseaux; & faire en différens endroits du bras de légéres scarifications pour détendre la peau, employant ensuite les eaux spiritueuses, ou autre remedes convenables pour prévenir la gangrene, ou la mortification.

Piquûre de l'aponevrose du Biceps.

La piquûre de l'aponevrose se manifeste par deux indications, par une douleur que le malade ressent, dans le moment même, dans tout l'avant-bras, jusques aux doigts, & par une tention violente accompagnée d'inflammation, & suivie d'une suppuration par l'ouverture de la Saignée.

Cet accident n'est pas ordinairement d'une grande conséquence, à moins qu'il ne se forme un dépôt d'humeurs, à l'endroit de l'ouverture, par la mauvaise qualité du sang. Alors il faut y remedier par des linimens faits avec l'huile rosat, & l'eau de vie, & pour appaiser la douleur on frottera la partie avec l'onguent d'althea, l'huile d'amandes douces, ou quelqu'autre semblable lenitif, & s'il y a disposition à la suppuration, on y appliquera des émolliens & des maturatifs.

Si malgré tous ces remedes, l'artere ne se réunissoit pas, & qu'il se formât une tumeur sur la partie, qui causeroit bien-tôt une tension dans tout le bras, il faudra nécessairement couper l'aponevrose; ensuite on pansera la playe avec un digestif fait avec le baume d'Arceus, la poudre de myrrhe, l'huile d'œuf, & la thérébentine de Venise lavée dans l'eau de vie. On appliquera par dessus ce digestif, un emplâtre de styrax, & sur le tout des compresses trempées dans de l'eau de vie camphrée, ou autre liqueur spiritueuse.

On aura recours aussi à la saignée revulsive qu'il faudra faire sur le champ, & la réiterer plusieurs fois, assujettissant en même-tems le malade, à un regime de vivre très-reglé, & très-exact.

Le Chirurgien peut éviter de piquer le tendon qui est situé ordinairement sous la médiane, en faisant plier tant soit peu le bras, afin que le tendon s'éloigne de la veine qu'il doit ouvrir le plus près qu'il lui sera possible, du condile externe du bras. Il doit se conduire de la même maniere, pour ne pas piquer l'aponevrose, qui est située encore plus superficiellement que le tendon, excepté qu'il doit ouvrir la veine, à l'endroit où elle est plus apparente, & le plus loin du pli du bras, qu'il lui est possible.

Accidens qu'il est difficile de prévoir.

Parmi les accidens légers de la saignée du bras, & qu'il est comme impossible de prévoir, on compte particulierement la foiblesse où le malade peut tomber, pendant l'écoulement du sang; le trombus, qui est une tumeur de sang qui s'éleve sous la peau, occasionnée par une ouverture trop petite de la veine; l'abscès produit par la mauvaise disposition du sang; la vessie, qui se forme à l'ouverture de quelque vaisseau lymphatique; la suppuration causée ordinairement par le mauvais tranchant, ou par la malpropreté d'une lancette; l'engourdissement dans toute la continuité de l'avant bras, qui arrive lorsque quelque filet des nerfs qui s'y distribuent, se trouve effleuré, ou à demi coupé, & la tension du bras.

On remedie aux foiblesses, en jettant quelques goutes d'eau, sur le visage du malade, ou en lui frottant les narines, & les temples avec du vinaigre, de l'eau de la Reine d'Hongrie, ou de quelqu'autre liqueur spiritueuse. Si la foiblesse continuoit, il faudroit boucher l'ouverture de la saignée avec le doigt, pour arrêter le sang, & tenir le malade couché, la tête basse, lui tirer le nés, les oreilles, & lui frapper un peu fort dans les mains.

Pour empêcher la formation du trombus, il faut fermer promptement la veine dont l'ouverture n'est pas assez grande; & si l'on ne peut pas empêcher qu'il ne se forme, il faut le dégorger le plus qu'il est possible, & appliquer dessus à l'instant, du sel commun renfermé dans le prémier double de la compresse mouillée.

On guérit l'abscès en y appliquant un maturatif doux.

La petite vessie s'ouvre, & se dissipe ordinairement d'elle-même, mais si elle étoit trop long-temps à s'ouvrir, on y appliquera un petit emplâtre de diapalme, ou une compresse trempée dans l'eau de la Reine d'Hongrie, ou dans l'eau vulneraire distillée à l'eau de vie.

La suppuration se dissipe aussi d'elle-même; cependant on peut la bassiner avec de l'eau de vie, & de l'eau vulneraire, & y appliquer ensuite du cerat de Galien, avec un cataplâme anodin par dessus.

Pour faire passer l'engourdissement, il faut méler un peu d'eau de vie avec de l'huile rosat, ou de l'huile d'amandes douces, & en frotter souvent & long-tems le bras.

Les cataplâmes émolliens & résolotifs relâchent la tension du bras, lorsqu'elle n'est pas bien considerable. Voyez ce que nous avons dit plus haut de la tension causée par la piquûre du tendon.

De la saignée du pié.

Outre les attentions que nous avons marquées pour s'assûrer de la veine & pour placer la ligature, le Chirurgien observera encore de mettre le malade dans une situation commode, en le plaçant ou sur le bord de son lit, ou sur un siege, le pié dans un vaisseau plein d'eau chaude, dans lequel il le fera tenir long-tems avant que de piquer la veine, & réïterera de légéres frictions sur la partie de la jambe & du pié, serrant aussi la ligature un peu fort afin d'assujettir les vaisseaux, & de rendre la veine qu'il veut saigner plus apparente. Si malgré ces précautions, elle ne se découvroit pas encore assés, il essayeroit de faire marcher quelque tems le malade, avant que de le saigner; le mouvement rendroit le vaisseau plus sensible.

Les veines qu'on pique ordinairement dans la saignée du pié sont la saphene interne, & quelquefois l'externe; lorsque la prémiere n'est pas assés apparente, il faut ouvrir la veine en long, & du côté de la malleole interne; mais si l'on ne le peut pas faire sans risque, il faut chercher d'autres veines, dans la partie exterieure du pié, ou entre le pouce, évitant toûjours de piquer les tendons. C'est particulierement quand on saigne sur le pié qu'il faut faire marcher le malade, afin de rendre les veines plus sensibles.

Dès qu'on aura fait l'ouverture de la veine, on fera remettre le pié du malade dans l'eau. On relâchera la ligature peu à peu, & comme par degrés. Il y a pourtant des Chirurgiens très-habiles qui l'ôtent entierement un moment après avoir fait l'ouverture.

Il faut faire en sorte que le sang sorte en arcade, & pour cela le Chirurgien placera sa main sous la plante du pié, pour le soulever & comprimer les veines; autrement il pourroit arriver que le sang qui coule dans l'eau, étant trop épais & gluant, s'appliqueroit à l'ouverture, & arrêteroit tout à coup la saignée.

Accidens qui surviennent dans la saignée du pié.

Il est rare qu'il arrive des accidens après la Saignée du pié. Cependant l'impatience & l'indiscretion du malade, aussi-bien que l'inexpérience, ou le peu d'attention du Chirurgien, peuvent en faire naître plusieurs, mais auxquels il est aisé de remedier.

Si le malade se leve, & qu'il marche trop tôt, il peut se former des inflammations, & même de petits abscès, à l'endroit de la piquûre. Si le Chirurgien pique le perioste, en ouvrant la veine, il s'y formera une inflammation, & ensuite une légére suppuration. S'il coupe entierement un petit cordon de nerfs qui accompagne la veine, il surviendra un engourdissement, mais s'il ne fait qu'effleurer ce cordon, outre l'engourdissement qui est ordinaire, il surviendra une douleur qui se fera sentir jusqu'au haut de la jambe, & quelquefois au haut de la cuisse, en sorte qu'on ne peut y toucher sans causer au malade une espece de tressaillement qui continue même après que la piquûre est fermée. Il peut arriver aussi qu'il y ait tension, & une douleur si vive que le malade ne perde le sommeil.

Remedes pour les accidens de la Saignée du pié.

S'il survient une inflammation après la Saignée du pié, avec tension douloureuse, on fera garder le lit au malade, & l'on appliquera sur la piquûre un emplâtre de cerat de Galien, ou une compresse trempée dans l'eau tiede, avec un peu d'eau de vie. Si la douleur & la tension augmentent avec plus de violence, on saignera au bras, autant de fois qu'on le jugera nécessaire, & on appliquera cependant un cataplâme anodin, & ensuite un emplâtre avec l'onguent divin, ou l'onguent brun, ou quelqu'autre semblable. La suppuration étant finie, on desséchera l'ulcere, avec le blanc rhasis, ou pompholix, ou la céruse brulée.

Pour l'inflammation & la suppuration qui surviennent après la piquûre du perioste, on pourra se servir de quelques uns des remedes anodins & déterssifs que nous avons indiqués. Si le petit cordon de nerfs est coupé tout entier, il n'est pas nécessaire d'y appliquer aucun remede, parce que l'engourdissement ne durera pas long-tems. Si le cordon n'est qu'effleuré, & que l'engourdissement continue, avec une douleur vive, il faudra frotter la jambe, ou même la cuisse avec l'eau de vie de lavande, ou quelqu'autre liqueur spiritueuse.

De la Saignée qui se pratique en différens endroits de la tête.

Lorsqu'on saigne à la tête, c'est ordinairement aux veines jugulaires, ou à leurs branches qui se pré-

fentent dans la partie anterieure du cou, lesquelles font quelquefois un volume plus considerable que leur tronc même, fournissent autant de sang, & peuvent par consequent être ouvertes aussi utilement, & avec la même sureté. On faigne aussi aux veines des temples, du front, du grand angle de l'oeuil, & de dessous la langue.

Quand on saigne aux jugulaires, ou à leurs branches, on se sert d'un linge roulé en boudin, pour faire la ligature. On peut l'appliquer sur le cou, en differentes manieres. 1°. On applique le milieu de la ligature au milieu de la nuque du cou,& il faut croiser les deux bouts en devant au haut du sternum, les donnant à tenir à une personne, pour serrer seulement autant qu'il est nécessaire, pour rendre les vaisseaux sensibles, sans incommoder le malade. 2°. On peut appliquer le milieu de la ligature, sur le côté du coû, où l'on a dessein de faire la Saignée, croisant les deux bouts sous l'aisselle opposée, & serrant autant qu'il est nécessaire. 3°. On peut faire la ligature au cou, comme au bras, en faisant une rosette à la nuque; mais il faut placer une compresse étroite & épaisse sous la ligature, & au bas de la veine que l'on veut piquer. 4°. On peut placer la ligature au bas du cou, en la tournant deux fois à l'entour, & faisant une rosette à la nuque; mais il faut avoir soin de placer une compresse, ou bandelette, entre la ligature & la trachée artere, & donner les deux bouts de la bandelette à tenir à quelqu'un, pour empêcher que la respiration ne soit pas gênée; ce qui seroit un très-grand inconvenient, & qu'il faut prévenir, toutes les fois qu'on faigne à la gorge, & de quelque maniere qu'on place la ligature.

La ligature étant placée & le vaisseau bien apparent, le Chirurgien le piquera en long, & fera une ouverture considerable, excitant le malade à remuer la langue, la machoire & la tête en arriere, & en avant, pour faire avancer le sang dans les veines externes. Il pourra lui faire mâcher aussi un petit bâton de reglisse. Si le sang ne sortoit pas avec assés de force, pour être reçû dans la palette, on l'y conduira par le moyen d'une carte pliée en goûtiere, & lorsqu'on en aura tiré une quantité suffisante, on appliquera sur l'ouverture une compresse, qu'on arrêtera avec une bande, qu'il ne faudra pas trop serrer, pour ne pas gêner la respiration.

On se sert des mêmes manieres d'appliquer la ligature au cou, lorsqu'on veut saigner aux différentes veines de la tête, & même à celles qui sont sous la langue, parce que la plûpart sont des rameaux des jugulaires; mais lorsqu'il s'agit d'ouvrir les arteres temporales, il faut placer la ligature un peu au dessus de l'endroit qu'on veut ouvrir, ayant soin de mettre une compresse, entre les ramifications de l'artere & la ligature. Si on la plaçoit au cou, ou au dessous de l'endroit qu'on a dessein d'ouvrir, elle arrêteroit le sang, qui se porte de bas en haut, ou l'obligeroit à couler dans quelqu'autre endroit, où il trouveroit moins de résistance.

Il faut observer, en finissant cet article, que si la Saignée n'est nullement pratiquable sur une personne, on pourra lui appliquer une demi-douzaine de sangsues à la marge du fondement, après l'avoir étuvé pendant quelque tems avec du lait de vache tiede. Quand les sangsues seront tombées, on fera asseoir le malade sur une chaise percée, où l'on aura mis le bassin presque plein d'eau bouillante. La vapeur chaude de cette eau entretiendra l'écoulement du sang, & l'on en tirera par ce moyen autant qu'il sera nécessaire.

SAIGNEMENT *de nés*. Pour arrêter le Saignement de nés, il faut prendre gros comme un pois, de la seconde peau du sureau, qui est verte, & qui se trouve sous la prémiere qui est grise. On met ce petit peloton dans le nés & le sang s'arrête dans le moment.

La poudre des feuilles de sureau, soufflée dans le nés avec le tuyau d'une plume produit le même effet. *Voyez* HEMORRAGIE.

Pour faire paroître la chair cuite saignante, il n'y a qu'à la saupoudrer de poudre de sang de lievre.

SAIN-DOUX, *graisse de porc*. Pour conserver long-tems le Sain-doux, il faut, en le fondant, y mettre un peu de bon verjus, & quand le Sain-doux commence à bouillir, on y ajoûte encore du verjus, environ une chopine sur trois livres de Sain-doux. La pommade se conserve long-tems, en la préparant à peu près de la même maniere. *Voyez* PORC. COCHON.

SAIGNEMENT. *Voyez* HEMORRAGIE ou SANG.

SAINFOIN, en latin *onobrychis*. C'est une plante dont on distingue deux especes; mais la seconde ne differe de celle que nous allons décrire qu'en ce qu'elle est plus petite en toutes ses parties.

Description du Sainfoin.

Ses tiges sont couchées par terre & longues d'environ un pié. Ses feuilles sont vertes en dessus, blanches en dessous, attachées deux à deux sur une côte qui est terminée par une seule feuille. Ses fleurs sont legumineuses, disposées en épis longs & serrés & d'une couleur rouge. Ses feuilles sont reniformes, elles sont renfermées dans de petites gousses coupées en crête de coq, qui succedent à la fleur.

Lieu. On seme les deux especes de Sainfoin dans les campagnes humides & sablonneuses.

Propriétés. Le Sainfoin est employé intérieurement & extérieurement. Il ouvre les pores, excite la sueur & aide à la digestion.

Culture du Sainfoin.

C'est une très-bonne nourriture pour les bestiaux. On prend beaucoup de peine à la faire venir. *Voyez* ce qu'on en a dit sur le mot de PRÉ.

SAINFOIN D'ESPAGNE. Sainfoin d'Hiver, *Voyez* JONC MARIN.

SAISONS *pour chasser*. Voyez CHASSER.

SAL

SALADE. C'est un composé de différentes plantes potageres, qu'on mange ordinairement crûes. On les assaisonne avec du sel, du vinaigre & de l'huile; c'est ainsi qu'on fait un mélange de laitues pommées, ou non pommées, avec des fournitures, par exemple de baume, d'estragon, de cerfeuil, de pimprenelle, de pourpier, &c. Il y a des Salades cuites, comme celles qu'on fait avec des beteraves. Il y en a de confites dans du sel & du vinaigre, telles que sont celles qu'on fait avec de petits concombres, autrement dits des cornichons, des capucines, des capres, des cotons de pourpier, &c.

Maniere de faire plusieurs sortes de salades.

I. *Salade à la couronnée*. Prenez un gros poncire ou ballotin, coupez le par les deux bouts, levez la pelure jusqu'au blanc, levez la chair du poncire avec un grand coûteau de la longueur du ballotin, ou de l'épaisseur d'un écu blanc, tout autour du ballotin, sans rien rompre en tournant comme une vis jusqu'au jus. Mettez tremper la chair que vous aurés levée, étendés une serviette sur une table unie, étendez dessus la chair du ballotin, & coupés la avec les fers d'acier, de telle façon que vous voudrez, de sa hauteur, sa longueur & rondeur que vous voudrés, garnissez de

dans de petites laitues, & mettez sur le haut des laitues comme un petit rocher, de l'écorce de citron confite que vous aurez rapée, garnissez la de grains de grenade, prenez des citrons communs; levés l'écorce jusqu'au blanc, levez la chair en rond de sa longueur & hauteur, découpez les comme la grande couronne, garnissés le tour de votre couronne de petites couronnes de citron & remplissés les de petites herbes vertes. Mettez sur le haut de chaque couronne un petit rocher; prenés des oranges, levés en l'écorce, découpez les comme les autres, & faites en un rond sur le bord de l'assiette par petite couronne, emplissés les de grains de grenade, pistaches, & amandes pelées coupées par morceaux, ou de fleurs hâchées menu, garnissez bien le tout de grains de grenade & de pistaches entieres. Servés cette Salade avec du sucre & du vinaigre.

II. *Salade de chicorée.* Cette Salade se peut faire tout le long de l'année. Apprêtez votre Salade de telle façon que vous voudrés & garnissés la selon la saison, ou le lieu où vous ferés. En hiver de bette-raves, citrons, capres, grenades. Au Printems, de fleurs hâchées, menues ou entieres. En Automne, de cerfeuil & autres verdures, ou de la même chicorée. Servez cette Salade avec de l'huile, du sel, du vinaigre & du sucre si vous voulez.

III. *Salade de chicorée cuite.* Nettoyez bien la chicorée, ne l'ôtés point de sa racine, faites la bouillir dans de l'eau avec un peu de sel; étant cuite, tirés la, laissez la bien égoutter sur une serviette blanche, coupez les racines, & coupés la chicorée par bandes. Ensuite dressés la sur une assiette, garnissez la de bette-raves, de capres, ou de citrons par trenches; puis mettés-y de l'huile, du vinaigre, du sel & du sucre si vous en désirez, ce que je ne repeterai plus aux autres salades.

IV. *Salade en persil de Macedoine.* Prenez du persil bien blanc, coupez les cottons de la longueur d'un doigt proche des feuilles, fendés le cotton en quatre ou cinq, mettez les dans de l'eau fraîche, secouez les; mettez les sur une assiette, & garnissez la Salade de citron coupée par trenches & de grains de grenade.

V. *Salade de persil cuit de Macedoine.* Coupez les cottons de la longueur d'un doigt, ratissez les; faites les cuire avec de l'eau & un peu de sel; faites les égouter, arrangez les sur une assiette bien proprement, & garnissés les de trenches de citron & de grains de grenade.

VI. *Salade de racine de Macedoine.* Otez la peau des racines de persil, prenés les cœurs, coupez les en quatre, & mettez les dans de l'eau fraîche; faites les égouter, puis dressés les sur une assiette, & servez les avec du sel & du poivre blanc.

VII. *Salade de celeri.* Lavez bien le celeri, fendés les cottons en quatre; mettez les dans l'eau fraîche, dressez la salade & servez la comme la Macedoine.

VIII. *Salade de celeri cuit avec la racine.* Elle se fait de même façon que la Macedoine.

IX. *Salade de chicorée sauvage verte.* Prenez des feuilles de chicorée verte sauvage, coupez les menues, lavez les dans trois ou quatre sortes d'eau, laissés les tremper une heure, secouez les, dressez les sur une assiette, garnissés les de trenches de citron, de grains de grenade, & servez les avec du sucre, du vinaigre & un peu de fleur d'orange.

X. *Salade de chicorée sauvage blanche.* Prenés des feuilles de chicorée sauvage bien blanche, sans les couper, faites les tremper & dressez-les. Cette Salade se sert comme celle de chicorée verte sauvage, elle se peut aussi manger à l'huile & au vinaigre.

XI. *Salade d'anchois.* Lavez bien les anchois dans du vin, otés les arêtes, coupés les en deux, & dressés les sur une assiette, garnissés les de persil haché, & de ciboulettes. Garnissés le dehors de l'assiette de bette-raves cuites & de capres; mettez dans un plat de l'huile d'olive, du poivre blanc, un jus de citron, ou du vinaigre; remués bien le tout ensemble, & mettez le sur les anchois quand vous les voudrés servir.

XII. *Autre Salade d'anchois.* Elle s'apprête comme l'autre, sinon que l'on fait des rôties de pain de la longueur & largeur d'un doigt, sur lesquels on dressera les anchois.

XIII. *Salade d'olives.* Mettés vos olives sur une assiette creuse; faites qu'elles trempent toûjours dans de l'eau, garnissés le bord de l'assiette de citron par trenches, & de grains de grenade.

XIV. *Salade de capres.* Prenez des capres vinaigrées, ôtés les queues, dressés les sur une assiette, garnissés la de bette-raves, & la servés à l'huile sans vinaigre.

XV. *Salade de capres au sucre.* Prenés des capres vinaigrées, ôtés les queues, comme ci-dessus, dressés les sur une assiette, garnissés les de citron par trenches, de grains de grenade, & servés les avec du sucre & de l'eau de fleur d'orange.

XVI. *Salade de grenade.* Mondés les grains de la grenade, dressés les sur une assiette, garnissés les de citron par trenches, & de pistaches entieres. Cette salade se sert avec du sucre.

XVII. *Salade de pistaches.* Mondés les pistaches, mettés les dans de l'eau fraîche, faites les secher, coupés les par morceaux, mettés les sur une assiette, garnissez les de citron & de grains de grenade. Servez cette salade avec le sucre & l'eau de fleur d'orange.

XVIII. *Salade d'écorce de citrons confits.* Rapés de l'écorce de citron confit, dressez la sur une assiette par petits rochers; garnissés la d'écorce de citrons confits par trenches & de grains de grenade, puis servés-la avec du sucre & de l'eau de fleur d'orange.

XIX. *Salades d'amandes.* Mondés des amandes douces, coupés les par morceaux; dressés les sur une assiette, garnissés les par trenches, & mettés y des grains de moutarde. Servés cette Salade avec des grains de grenade & du sucre.

XX. *Salade de citrons.* Pelés les citrons, coupés les par trenches; mettés les tremper dans de l'eau, égoutés les, dressez les sur une assiette, garnissés les de grains de grenade & servés les avec du sucre.

XXI. *Salade de citrons doux, oranges & bigarades.* Otez toute la chair du citron, prenés le dedans, ôtés les pepins & jettés les, dressés les sur une assiette, garnissés les d'écorce de citrons confits & de grains de grenade. Servez cette Salade avec du sucre.

XXII. *Salade de concombre pour l'Hiver.* Prenés des concombres vinaigrés, coupés les par trenches, dressés les sur une assiette, garnissés les de bette-raves, de passe-pierre, & de corne de cerf. Il y a d'autres façons de Salade de concombres, qu'il n'est pas nécessaire de décrire, parce qu'elles sont assés connues.

XXIII. *Salade de bette-raves.* Faites cuire des bette-raves à la braise, ou au four, ou dans de l'eau, pellés les, coupés les en rouelles, dressés les sur une assiete; garnissés les de capres & ajoûtés le reste de l'assaisonnement.

XXIV. *Salade de petites laitues ou autres.* Lavez bien les petites laitues, épluchés les bien, dressés les sur une assiette, & garnissés les de trenches de citron, de grains de grenade, & de violettes.

XXV.

X X V. *Laitues pommées & autres.* Coupez les laitues par quartiers ; lavez les bien, secouez les, coupez les bouts des feuilles, dressez les sur une assiette, garnissez le milieu de pourpier & autres bonnes herbes, entourez les de fleurs. Ces Salades se peuvent servir au sucre.

X X V I. *Salade de violettes.* Mondez la violette, dressez les feuilles sur une assiette, garnissez les bords de trenches de citron & de grains de grenade, servez les au sucre.

X X V I I. *Salade de cresson.* Epluchez bien le cresson, dressez le sur une assiette, & garnissez le de bette-raves.

X X V I I I. *Salade de reponces.* Ratissez la racine, dressez la sur une assiette, garnissez la de petites laitues & de tripe-madame.

X X I X. *Salade de santé.* Prenez au Printems toutes sortes de bonnes herbes, jettons de roses, de fenouil, & de violettes ; faites que les herbes soient bien mêlées. Cette Salade se peut servir avec du sucre.

X X X. *De brocolis.* Prenez des brocolis, ôtez la peau ; faites les cuire avec de l'eau, & du sel, égoutez les, dressez les comme des asperges, & servez les à l'huile & au poivre blanc.

Je mets ici toutes les Salades pour vous faire souvenir qu'il s'en peut faire de plusieurs façons. On les peut garnir selon la volonté des persones ; mais souvenez vous de les bien laver & éplucher, de façonner le citron & le mettre tremper dans l'eau ; pelez bien les amandes & pistaches, mettez les aussi tremper. Pour ce qui est des Salades, où je ne mets point l'assaisonnement, il faut les servir avec l'huile, le sel & le vinaigre.

SALER LE PORC. C'est une des viandes qu'il est nécessaire de saler pour le ménage. Je suppose qu'on ait chez soi un ou deux porcs, assez gros & gras pour être tués.

Ces animaux étant égorgés, on les pose à bas sur des buches, puis on les couvre de paille qu'on allume pour brûler leur soye ; les uns les lavent lorsque ces soyes sont brûlées, & les autres ratissent leur peau seulement avec des couteaux. L'une & l'autre de ces manieres sont très-bonnes.

Il y a de certains Pays où on les péle avec de l'eau bouillante. Cela est encore égal, à la différence néanmoins que celui qu'on lave a la chair plus blanche, au lieu que celui qui est brulé l'a plus ferme & plus succulente.

Le porc étant ainsi accommodé, on l'ouvre, les uns par le dos, les autres par le ventre, pour en tirer les entrailles, qui servent avec le sang, partie à faire des boudins, partie à faire des andouilles, ou des saucisses. Après cela, lors qu'on a un peu laissé évaporer la plus grande humidité du dehors, on le coupe en morceaux pour le Saler, & si on le laisse passer cette grande humidité, c'est afin que la vertu du sel ne se dissipe point dans d'autre matiere que dans la chair du porc ; au lieu que rencontrant trop l'humidité, cette vertu étant obligée de s'y attacher, s'amoindrir, & par conséquent rend cette chair bien moins salée ; & beaucoup moins agréable.

Maniere de saler le porc.

Auparavant que de saler le porc, je m'imagine qu'on a son saloir tout prêt, entouré de bons cercles, bien accommodé, en telle sorte que la saumure ne puisse pas s'y perdre, muni d'un bon couvercle fermant à clé, & qui joindra si bien dessus, que la chair qu'il y tiendra renfermée ne s'évente point. Cela étant ainsi, pour donner un goût plus exquis à la chair, avant que de la saler, on jettera dans le saloir de l'eau chaude, dont on le lavera avec du thin, de la lavande, ou de la marjolaine, en le frottant bien fort de tous côtés. Cela fait, on laissera un peu hâler ce saloir, tandis qu'on prendra une brique qu'on fera rougir au feu ; cette brique étant rouge, sera mise dans le fond du saloir, sur une autre brique qui sera froide, ou sur une pierre, il n'importe ; & sur cette brique rouge, seront jettées deux muscades qu'on aura rapées. Cela produira d'abord une fumée épaisse, qu'on se donnera bien de garde de laisser évaporer : c'est pourquoi aussi-tôt ces muscades répandues sur cette brique, on fermera le saloir de son couvercle, qu'on etoupera même de telle maniere, que cette fumée ne puisse sortir de ce saloir, par quelqu'endroit que ce soit. Cette exhalaison qu'on y tient renfermée environ une heure, a le tems de pénétrer ; tout ce qu'elle a de parties les plus subtiles, passe à travers les pores de ce bois, tandis que ce qu'elle a de plus grossier, s'y attache de telle maniere que la chair qu'on y sale peu de tems après, en prend tout le goût.

Une heure après qu'on aura ainsi parfumé ce saloir, on l'ouvre pour y poser la chair dans cet ordre. Ayant d'abord garni le fond de ce saloir de sel autant qu'on juge y en avoir besoin ; mais toûjours plus que moins; on commence à y étendre le lard, dont on fait un prémier lit ; sur ce lit on jette du sel, puis on en fait encore un autre de lard, jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus. Ensuite viennent les jambons, puis les autres pieces qui sont le plus en chair, dont on fait toujours des lits successivement de la largeur du saloir ; n'oubliant pas de saler chaque lit, de telle maniere qu'il n'y ait pas une piece qui ne s'en ressente comme il faut. Enfin, sur ces pieces de chair, on place les eschignées, les oreilles, les têtes, & tout le reste des pieces où il y a le plus d'os. On continue de la même maniere jusqu'à ce que tout le porc soit salé.

Le tout ainsi arrangé, on couvre ce saloir de son couvercle, qui enfermera si bien cette chair, qu'il ne lui laissera aucun jour, par où elle puisse prendre de l'évent. Ce saloir sera aussi toûjours mis dans un lieu frais ; la fraîcheur étant une chose qui lui convient très-bien.

On gardera ainsi ce saloir quinze jours, sans l'ouvrir, afin que donnant le tems à la chair d'y prendre sel, on le puisse ouvrir sans y causer du dommage à cause de l'évent dont cette chair ne sera plus alors si susceptibles.

Après cela c'est l'œconomie de la Mere de famille d'user de ce salé comme bon lui semble.

Il y en a qui parmi ce sel qu'on a toûjours soin d'écraser avant que l'épancher sur le porc, mêlent du poivre, croyant par-là donner un certain relief à leur salé ; mais ils se trompent : ce poivre ne servant qu'à le faire jaunir, & par conséquent à lui faire prendre un goût fort désagréable. Voiez ce qu'on a dit sur le mot de PORC ou COCHON.

REMARQUAS. J'ai remarqué qu'en certains pays, un mois après avoir salé leur cochon on leve toutes les pieces du saloir, qu'on attache à des perches qui sont mises de travers, en dedans de la cheminée, quatre doigts seulement plus haut que le manteau de cette cheminée, afin d'y faire parfumer la chair, & à mesure qu'on en a besoin, on en détache de ces perches autant qu'on en souhaite, lavant à la verité ce salé, qui le plus souvent est plein de suye, auparavant que de le mettre au pot.

Cette remarque que je fais, étoit en ces pays où l'on mange du sel blanc ; & comme cette sorte de salé ne chatouille pas tant le goût, que celui qu'on laisse toujours baigner dans la saumure, & qu'on prend

aussi dans le saloir lors qu'on en a besoin, & qui ne se gâte jamais en cet état. A la verité, je voulus rafiner sur les habitans de ce pays; mais j'y fus trompé, car mon salé ne fut pas tenu renfermé deux mois, qu'il commença à se gâter, & qu'il fallut pour en éviter la perte entiere, que je le pendisse au plus vite à la cheminée comme les autres. Je m'étudiai d'en apprendre la raison, me persuadant que sel pour sel c'étoit tout un. Cependant il n'étoit pas vrai, car je m'apperçus bien par-là des qualités du sel ordinaire, d'avec ce sel blanc; celui-ci n'ayant pas comme celui-là, cette acrimonie qui a la vertu de tenir long-tems incorruptibles les chairs sur lesquelles on le répand; C'est ce qui fait qu'il me fallut ceder à l'usage du pays.

On peut encore saler de la même façon la chair de bœuf ou autre bonne à manger. Cela se pratique en Allemagne, en Flandres, en Angleterre, &c.

SALIGOT. *Macre, cornuelle, corniole*, ou *tribule aquatique*; en latin *Tribulus aquaticus*.

Description. C'est une plante dont les feuilles sont grosses, rondes, nerveuses, dentelées tout autour, marquetées par dessous, & attachées à de gros & longs pieds, sa tige est rouge & charnue; mais plus grosse à la cime qu'au pié. Sa racine est assez longue, avec certaines touffes comme des chataignes. Le Saligot a trois pointes, d'où il a pris le nom de *Tribulus*: La chair du dedans est blanche & d'un goût de chataignes d'eau.

Lieu. Cette plante vient dans les lacs, dans les rivieres & dans la mer.

Propriétés. Le fruit du Saligot mangé verd est utile contre la pierre, il sert de pain aux pauvres gens en tems de cherté. L'herbe mise en emplâtre resout les enflures, & appaise les douleurs: si on la fait cuire dans du vin miellé, elle guérit les ulceres de la bouche, des gencives & du gosier, son suc se met dans les médicamens qu'on fait pour les yeux.

SALPÊTRE. C'est un sel qu'on tire des terres & des pierres mêmes des vieilles masures, des cavernes, des étables, des colombiers & des lieux empreints des urines de plusieurs animaux. Ce sel est acide, c'est-à-dire, composé de parties pointues & piquantes, il est répandu dans l'air & il s'attache aux corps, qui sont capables de le recevoir, tels que sont principalement les vieilles murailles bâties de plâtre.

Méthode pour tirer le Salpêtre, ou prémiere purification du Salpêtre.

On amasse une grande quantité de terres, de pierres, & de plâtre qui ont été long-tems abandonnées & exposées à l'air. On a soin de les piler & de les broyer grossierement. Ensuite on les met dans des muids percés par dessous & posés au dessus d'un autre vaisseau. On verse à plusieurs reprises dans ces muids, de l'eau qui dissout le sel & l'entraîne avec elle. Il y en a qui se contentent de laisser tremper ces platras & décombres dans de l'eau chaude. On jette cette infusion sur de la cendre commune pour en faire une lessive & la dégraisser. On la passe & repasse sur la même cendre. Quand la liqueur est claire, on la fait évaporer à un feu moderé continuel & égal jusqu'à ce qu'elle soit réduite environ au quart: puis on la laisse reposer. Quelques jours après on trouve au fond des cristaux que l'on met sécher, on fait évaporer presque tout le reste de la liqueur, on le laisse refroidir & l'on en retire un Salpêtre qui est fort semblable au sel marin.

On peut encore purifier ce Salpêtre commun en le faisant bouillir dans l'eau en l'écumant & jettant dedans du vitriol, & de l'alun en poudre.

Seconde purification du Salpêtre.

La seconde purification du Salpêtre consiste, à le dépouiller d'une partie de son sel fixe, & d'un peu de bitume qui lui reste encore, après sa prémiere purification. Voici de quelle maniere il faut proceder. Vous ferez dissoudre quinze ou vingt livres de Salpêtre, dans une quantité suffisante d'eau, & après avoir laissé reposer la dissolution pendant quelque tems, vous la filterez, puis vous la ferez évaporer dans un vaisseau de verre, ou de terre, jusqu'à ce qu'il se soit formé une petite pellicule à la superficie. Alors vous transporterez votre vaisseau dans un lieu frais, l'agitant le moins qu'il sera possible, & le lendemain vous séparerez les cristaux d'avec la liqueur, & vous les mettrez sécher. Ensuite vous la ferez encore évaporer jusqu'à pellicule, & vous la remettrez dans un lieu frais, pour avoir de nouveaux cristaux. Vous retirerez la purification de la même maniere, autant de fois qu'il seroit nécessaire pour retirer tout votre Salpêtre. Celui qu'on retire dans les dernieres cristallisations est entierement semblable au sel marin, ou au sel gemme, on peut s'en servir pour assaisonner la viande & le poisson.

Si l'on veut rafiner encore le Salpêtre des prémieres cristalisations, en le faisant dissoudre dans l'eau, par plusieurs fois, & procédant comme ci-dessus, on aura un Salpêtre très-fin, & très-apéritif, propre à rafraichir en fixant les humeurs, & les passant par les urines. On l'employe dans les fievres chaudes, dans les gonorrhées, & dans plusieurs autres maladies. La dose est depuis dix grains, jusqu'à une dragme, dans un bouillon, ou dans quelqu'autre liqueur convenable à la maladie.

Il y a encore une autre sorte de Salpêtre qu'on trouve attaché en petits cristaux à des murailles & à des rochers. On l'appelle Salpêtre de houssage, parce qu'on le ramasse avec des balais. Enfin on nous apporte des Indes Orientales un fort beau Salpêtre, que l'on ramasse sur la superficie des terres steriles & desertes proche le Pegu.

Usage. On se sert du Salpêtre pour la composition de la poudre à canon, pour la préparation des eaux fortes & pour saler les saumons, lors qu'on veut leur donner une belle couleur rouge. On l'employe aussi dans la Médecine pour exciter l'urine, pour éteindre les ardeurs du sang & pour chasser la pierre des reins & de la vessie. La dose est depuis un demi-scrupule jusqu'à une dragme.

Esprit de Salpêtre ou de nitre.

Prenez une livre de Salpêtre & trois livres de bol commun ou argile séche & en poudre, distillez le tout par une cornue au feu de reverbere, donnez leur le feu par dégrés, & après que l'eau phlegmatique sera sortie vous aurez un esprit, lequel pendant la distillation paroit rouge comme du feu, que vous garderez dans une phiole.

Propriétés. Cet esprit est donné depuis six gouttes jusqu'à quinze, & étant donné avec une liqueur convenable, il tempere l'ardeur de la fievre, modere la soif, il leve les obstructions, & est spécifique contre les fievres malignes & pestilentielles. Il est d'un très-grand effet contre la douleur nephrétique, & excite merveilleusement l'urine.

Esprit de Salpêtre, ou de nitre dulcifié.

Cette préparation consiste à émousser les pointes les plus aigues du Salpêtre, ou à évaporer les parties les plus subtiles.

Prenez poids égal d'esprit de nitre, & d'esprit de vin bien déphlegmé. Mettez l'un & l'autre dans un

grand matras, sur un rondeau de paille sous la cheminée ; laissez échauffer la liqueur d'elle-même, sans la mettre sur le feu, & quand elle bouillira, éloignez vous, afin d'être hors de portée des vapeurs rouges qu'elle élevera, lesquelles sont très-dangereuses. L'effervescence étant passée, & la liqueur diminuée de moitié, vous aurez au fond du matras une liqueur fort claire, que vous garderez dans une phiole bien bouchée.

Cet esprit de nitre est spécifique contre toutes sortes d'obstructions, mais particulierement contre celles qui causent les vapeurs. On l'employe aussi avec beaucoup de succès dans les coliques néphrétiques & venteuses. La dose en est depuis quatre jusqu'à huit goutes, dans quelque liqueur appropriée.

Antimoine diaphoretique composé avec le Salpêtre.

La préparation du diaphoretique qui se fait en prenant le regule d'antimoine, au lieu de l'antimoine crû, est plus parfaite ; car ce diaphoretique sera bien plus blanc & plus pur.

Prenez une livre de regule d'antimoine & trois livres de bon Salpêtre, mêlez les ensemble, & mettez environ une once ou plus de ce mélange dans un pot de terre non verni, qui aura rougi au feu de charbon, lequel étant en un instant calciné, vous remettrez une autre once de cette même matiere, & continuerez, jusqu'à ce que le tout soit employé. Le pot étant refroidi, vous le casserez & verserez sur cette masse blanche comme neige, beaucoup d'eau tiede en la remuant, & vous la laisserez rassoir. Vous tirerez cette lotion jusqu'à ce que la poudre soit insipide, pour l'exposer ensuite au soleil jusqu'à ce qu'elle soit seche.

Propriétés. Ce remede est merveilleux pour ouvrir les abscès internes, pour chasser par une transpiration insensible tout ce qu'il y a de venin & de superflu dans le corps ; il leve toutes les obstructions du ventre inférieur, & consume toutes les serosités nitreuses qui font les infections de la peau, si vous le donnez depuis dix grains jusqu'à vingt-cinq avec un peu d'eau de scorsonere ou de vin blanc. *Voyez* NITRE.

SALSIFIX ou *cercifix*, ou bien *scorsonere*, en Latin *Scorzonera*. C'est une plante dont on distingue deux sortes : Savoir le salsifix commun & le salsifix d'Espagne. Nous ne donnerons ici que la description du Salsifix d'Espagne.

Description du Salsifix d'Espagne.

Sa tige est ronde, canelée & haute de deux pieds. Ses feuilles sont longues, approchant de celles de la barbe de bouc, elles embrassent leur tige par leur base. Ses fleurs sont à demi-fleurons jaunes, formées en bouquets & soutenues par les tiges à la sommité desquelles elles naissent. Ses semences sont longues, deliées, garnies d'une aigrette, elles succedent à la fleur. Sa racine est assez longue, plus grosse que celle du Salsifix commun, blanche en dedans & noirâtre dans sa superficie.

Lieu. On cultive ordinairement cette plante dans les jardins. Elle vient en Espagne sans être cultivée, dans les bois, dans les montagnes & dans les lieux aquatiques.

Propriétés. Le Salsifix est bon principalement pour la morsure des viperes & autres serpens. Il provoque la sueur & l'urine, on l'ordonne aux femmes qui n'ont point leurs mois. Enfin il est employé utilement dans la peste, dans le mal caduc & dans la petite verole. La racine est bonne à manger, elle est d'un grand usage dans les cuisines le carême.

Culture des Salsifix d'Espagne.

Ils se multiplient de graines, qu'on seme au Printems quand il fait beau & doux, en rayons sur planche ; on fait quatre rayons à chaque planche. Pour ce qui est du reste, il faut les gouverner comme les bettes-raves.

On doit avoir un grand soin de recueillir la graine quand elle commence à mûrir ; car si on n'a la précaution de la ramasser à mesure qu'elle mûrit, elle est bien-tôt emportée par le moindre vent ; c'est pourquoi il faut aller visiter le Salsifix quatre ou cinq fois le jour, pour prendre la graine qui est bien mûre.

Méthode pour semer les Salsifix d'Espagne.

Il faut choisir une planche dans votre potager, où la terre soit bonne & l'abonnir, si elle ne l'étoit pas. Si elle est trop lourde, il faut la rendre légére par de bon vieux terreau bien pourri, qu'il faut mettre sur votre planche, l'étendre également & labourer le tout ensemble, & puis semer vos graines. Faites qu'elles soient couvertes de trois bons travers de doigt. Aussitôt qu'elles seront semées, donnez leur à boire, quand l'eau sera bûe, prenez une bonne & grande douve, & frappez sur la planche jusques à ce que la terre soit bien dure, & sur-tout vous leur donnerez à boire le plus souvent que vous pourrez, mettez cinq à six petites baguettes autour de vos planches avec de petites guenilles de couleur au bout pour empêcher que les oiseaux ne viennent manger vos graines.

Maniere d'apprêter les Salsifix d'Espagne.

Ayez des Salsifix d'Espagne ratissés, mettez lés d'abord dans de l'eau fraîche à cause de l'amertume de leur écorce, faites les cuire à l'eau, pùis preparez y une sauce composée d'un morceau de bon beurre bien liée, & un peu de fromage ; le tout assaisonné de sel & de poivre, vous les servirez.

Autrement. Pour manger les Salsifix bien accommodés, après qu'ils ont été cuits à l'eau, & bien égoutés, on les met dans une casserole, avec de la moële de bœuf & du lard coupé par morceaux. Ensuite on les fait bouillir dans du bouillon qu'on y mêle, & qu'on assaisonne de sel & de poivre. Le tout étant ainsi bien cuit, avant que de le dresser, on y infuse un jus de gigot de mouton, relevé d'un jus d'orange, & d'un peu de muscade rapée ; puis on sert ces Salsifix, qui sont excellens accommodés de cette maniere.

Autrement. On se contente encore de les manger à la crême liée avec des jaunes d'œufs, & assaisonnés de sel & de poivre blanc.

Autrement. Ce legume se fricasse aussi comme les bettes-raves, & sert admirablement bien pour garnir les potages gras.

Autrement. Prenez des Salsifix bien cuits à l'eau, & bien ratissés, trempez les dans une pâte claire, composée de farine, d'œufs & de vin blanc ; faites les frire à la poêle dans du bon beurre, puis servez les avec un jus de citron.

Maniere d'apprêter les Salsifix communs.

Après qu'on a cuit dans de l'eau les Salsifix communs, on les sert avec une sauce faite avec du bon beurre, assaisonnés de sel, de muscade & d'un filet de vinaigre ; & on observe à mesure que le beurre fond, de les remuer toûjours, de crainte qu'il ne se tourne en huile. On peut encore, si on le souhaite, accommoder les Salsifix communs comme on fait ceux d'Espagne, & pour lors ils ne seront pas d'un méchant goût.

SAN

SANDARAC. C'est une gomme resine que l'on tire par incision de deux arbres dont l'un est le grand genevrier, & l'autre est l'oxycedre. Celle qui coule du grand genevrier, est la plus commune ; celle qui coule de l'oxycedre est la plus rare & la plus estimée. On apporte d'Afrique le Sandarac en larmes transparentes, luisantes, claires, de couleur blanche tirant sur le citrin.

Propriétés & usage. Le Sandarac entre dans la composition des emplâtres, il est incisif & attenuant. Il est bon pour resoudre & pour fortifier. Il fait la baze du verni des Peintres. C'est avec le Sandarac qu'on cole le papier, pour lui donner une couleur blanche & le rendre plus ferme, afin qu'il ne boive point & que l'écriture en paroisse plus belle ; il sert aussi à recouvrir les ratures qu'on est quelquefois obligé de faire.

SANG. C'est une humeur rouge contenue dans les arteres, & dans les veines de l'animal, pour la nourriture de toutes les parties. On se sert en Médecine du Sang de plusieurs animaux, entre autres de celui de l'oye, de canard, de chevreau, des ramiers, des tourterelles, de pigeon, de perdrix, de lievre, de cerf, de chevre, ou de bouc, de tortue, de taureau, de jument, de cameleon, de grenouilles vertes, & de regles des femmes. Mais il n'y a point de Sang qui soit plus en usage en Médecine que celui de l'homme, au défaut duquel on substitue celui du porc, celui du bouc, celui de lievre, & celui de pigeon.

Mais il faut bien prendre garde que l'animal soit sain, de bonne habitude, de moyen âge, & que le Sang ait une couleur vermeille,& une consistance louable ; que ce ne soit point celui qui sort dès que la veine est ouverte, parce qu'il est pour l'ordinaire sereux, ni le dernier, parce qu'il est pour lors trop grossier & tout-à-fait denué d'esprit.

On desséche le sang humain, en l'exposant au soleil où on le laisse jusqu'à ce qu'il soit dur & qu'on le puisse réduire en poudre. La dose est depuis un scrupule jusqu'à deux. On l'employe intérieurement pour exciter la sueur, dans les fievres malignes, & dans l'épilepsie. Quand on l'applique extérieurement, c'est pour resoudre & fortifier.

Les Dogmatiques en font l'emplâtre *contra rupturam* ; mais les Chimistes en tirent par le moyen de la distillation un sel, & une eau excellente pour corriger la masse du Sang, pour guérir les fievres, l'épilepsie, le scorbut, & pour lever toute sorte d'obstructions. La dose de ce sel, est depuis six grains jusqu'à quinze, dans sa propre eau ou dans quelqu'autre liqueur.

Remedes pour arrêter le Sang qui sort par le nés.

I. Lorsque le saignement dure trop long-tems, prenez une grande quantité de feuilles de fraiziers, coupez les ensemble, puis mettez les tremper dans du vinaigre ; & quand elles auront trempé quelque tems, mettez les toutes mouillées sur la mammelle gauche. Ce remede est infaillible.

II. Il faut incontinent appliquer le pouce sur la partie du nés, d'où le Sang coule. Il faut pendre au cou un collier de jaspe, lier les extrémités le plus étroitement que vous pourrez, mettre dans le nés une tente d'orties mortes, & tenir en sa main feuilles & racines de l'herbe aigremoine, ou bien tenir en sa bouche de l'eau de citerne bien froide, & la souvent renouveller.

III. On approuve beaucoup le camphre, ou la fleur de saule, la mousse de coing, & des autres fruits lanugineux mis dans le nés ; il faut mettre sur le front du camphre incorporé avec de la graine d'ortie, ou avec du jus de plantain ou de morelle, ou bien appliquer sur les temples & à l'entour du cou, principalement contre les veines jugulaires, des herbes rafraîchissantes, comme morelle, plantain, laitues, orties mortes, ou grieches pilée avec du sel & du vinaigre, pervenche & autres. La pervenche aussi mise sous la langue à la même vertu.

On fait aussi un collier & des bracelets de l'herbe de saint Innocent. Quelques-uns tiennent en la main du côté de la narine qui coule, une branche de guimauve.

IV. Plusieurs villageois pour étancher toute sorte de flux de Sang de quelque part qu'il vienne, envelopent de la fienre de pourceau dans un peu de cotton, & la mettent au lieu d'où vient le Sang.

V. D'autres soufient dans le nés de la poud e d'une pierre triangulaire, qu'on trouve en la tête de la carpe, desséchée & redigée en poudre. Voyez cidessous dans l'article du *Sang mal affecté.*

Remedes pour arrêter le crachement de Sang.

I. Il faut prendre six onces de recines de consoude, deux poignées de plantain & ce qu'il faut de sucre. Pilez la racine de consoude & les feuilles de plantain dans un mortier de marbre avec un pilon de bois. Tirez en le suc par expression & passez le par un linge bien net. Après l'avoir laissé reposer vous en ferez un sirop avec le sucre, dont vous mettrez autant que de liqueur.

On prend de ce sirop plusieurs fois le jour, une cuillerée ou deux chaque fois.

Pour conserver ce sirop toute l'année, il faut y mettre deux fois autant de sucre que de liqueur.

II. Prenez du bol & de la terre sigillée quinze grains de chacun, mêlez les avec de la conserve de roses liquide & de consoude dont vous prendrez un demi gros de chacun, & deux grains d'opium. Malaxez le tout avec du sirop de roses séches, formez en des pillules, qu'il faut prendre à plusieurs fois.

III. Faites boire de l'eau distillée des prémiers petits germes des feuilles de chêne, ou decoction de consoude, ou de plantain, ou de queue de cheval, ou de centinode, autrement dite herbe de saint Innocent ; ou avaler un petit morceau de mastic, ou corne de cerf ou de chevre brûlée, de bol d'armenie, ou de terre sigillée, ou de coral,ou d'ambre,ou de poudre de l'écorce intérieure de châtaigne, ou de liege ; ou fricassez fiente de porc avec beurre frais & Sang caillé de celui qu'aura craché le patient, donnez à manger cette fricassée à celui qui crache le Sang.

Pour arrêter le Sang qui sort par le nés ou par la bouche.

Broyez dans un mortier une bonne quantité de fiente d'âne recente, exprimez en le suc avec un linge, & faites en prendre au malade, une cuillerée, mêlée dans deux cuillerées d'eau de plantain.

Pour le crachement de Sang.

Faites boire souvent au malade la décoction de fleurs d'amaranthe.

Autre. Faites dissoudre demi scrupule d'esprit de vitriol dans quatre onces de plantain, & donnez cette potion au malade.

Autre éprouvé. Prenez quantité suffisante de limaces des hayes, ou de vigne. Lavez les bien dans de l'eau de plantain, & ensuite faites les cuire dans le suc épuré, ou dans l'eau de plantain, jusqu'à consistance de gélée, & faites en prendre au malade, une ou deux cuillerées délayées dans un bouillon.

Sirop pour le crachement de Sang.

Prenez cinq ou six poignées de fiente d'âne, laissez

les tremper pendant quelque tems, dans quantité suffisante d'eau rose, passez la liqueur avec expression, & faites en un sirop, en y ajoûtant ce qu'il faut de sucre rouge. Le malade prend tous les matins, & trois, ou quatre heures après ses repas, une petire cuillerée de ce sirop.

Deux onces de sirop de suc d'orties prises à jeun pendant plusieurs jours, sont très-propres pour le crachement de Sang.

Autre sirop excellent. Ecrasez dans un mortier six onces de racine de consoude, avec deux poignées de feuilles de plantain, exprimez en le suc, & l'ayant laissé reposer pendant quelque tems, pour la purifier, ajoûtez-y poids égal de sucre, & faites cuire jusqu'à consistance de sirop. La dose en est de deux cuillerées, qu'on réitere plusieurs fois le jour.

Remede contre le vomissement, ou le crachement de Sang.

Faites avaler au malade un scrupule de camphre mêlé avec quatre onces d'eau de plantain, ou avec autant d'oxicrat.

Remede que j'ai éprouvé plusieurs fois, & qui m'a paru infaillible pour le saignement de nés.

Trempez un petit linge dans de l'encre, appliquez le, ou que celui qui saigne se l'applique lui-même aux narines, & qu'il respire fortement; le Sang s'arrêtera sur le champ, ou peu de tems après.

Remedes pour le flux de Sang.

I. Prenez trois doigts d'huile d'olive, autant d'eau de plantain & des blancs d'œufs. Battez le tout, faites le tiedir & dunnez en un clystere.

II. Prenez deux cuillerées d'eau rose, une cuillerée de sucre; mélés le tout ensemble, & donnez en trois jours de suite le matin. Après qu'on aura pris ce remede, on ne prendra de nourriture que deux heures après, & deux autres heures après on avalera un bouillon.

Chaque jour au soir, il faut prendre un lavement composé de deux bonnes poignées d'orge, de deux poignées de son, de sucre rouge pour un sou & d'un jaune d'œuf delayé.

Pendant qu'on prend ces remedes, il ne faut prendre que des bouillons & des œufs.

Quand on aura usé de ces remedes de la maniere dont on vient de le dire, on se tiendra en repos cinq jours, aprés lesquels on se purgera avec une once de catholicon double, le poids d'un écu de rubarbe infusé du soir au matin dans cinq cuillerées d'eau rose, & cinq d'eau de plantain.

Si le malade n'avoit point été purgé avant que d'avoir pris ces remedes, on le purgera une seconde fois.

On peut aussi le saigner pendant la maladie, s'il ne l'a point été auparavant ou avant que d'avoir usé des remedes.

III. Prenez la peau d'un lievre, que vous ferez brûler au four dans un pot de terre non verni, avec son couvert; de cette cendre ou poudre, prenez une dragme dans un bouillon, ou dans du vin blanc, si l'on n'a pas de fievre.

Le même remede sert pour l'hémorragie, on le tire par le nés.

IV. Prenez de l'herbe, dite langue de bœuf, séche & en poudre une dragme. Faites comme dessus.

V. Prenez l'arête d'une truite, faites la sécher, réduisez la en poudre, & beuvez en une dragme avec du vin blanc.

VI. Il faut éteindre dans une bouteille de bon gros vin, un bâton de chêne ardent, & puis faire boire de ce vin au malade quand il voudra boire. *Cela a été éprouvé.*

Remedes pour arrêter la perte de Sang des femmes.

I. Prenez ce que vuus voudrez de bol d'Armenie, & ce qu'il faudra de blancs d'œufs, mettez le bol d'Armenie en poudre très-subtile, incorporez les avec les blancs d'œufs en les battant ensemble. Faites en un cataplâme, que vous appliquerés sur les reins de la malade.

II. Faites sécher des feuilles de noyer ou des feuilles de vigne, réduisez les en poudre, donnés en une dragme à la malade dans un verre de gros vin que vous aurés fait chauffer.

III. Il faut saigner la malade à la veine basilique droite, y faire une petite ouverture, & tirer du Sang par intervalles; mais peu à la fois ayant égard aux forces de la malade & user de ligature aux extrémités. On peut encore appliquer des ventouses sur le foye, sur la rate, sur le nombril ou sous les mammelles, & faire des frictions.

IV. Faites sécher des feuilles de pervenche, réduisez les en poudre; & donnez en le poids d'un écu dans du bouillon, ou dans du vin blanc à jeun.

V. Mélez dans un demi verre de bon gros vin rouge le poids d'un écu d'or de graine d'argentine sauvage qui croît sur les murailles, réduite en poudre; laissez infuser pendant huit ou dix jours consécutifs, il sera guéri infailliblement.

VI. Réduisez en poudre une douzaine de cloux de girofle, soixante grains de cochenille, une noix de muscade, gros d'alun comme la muscade & un bâton de canelle de la longueur d'un doigt; mettez cette poudre dans un demi setier de bon vin de Bourgogne, ajoûtés-y une poignée de roses de Provins & faites bouillir jusqu'à la consommation du vin: de maniere pourtant que la matiere soit humide. Alors vous la mettrez entre deux linges & l'appliquerez sur le nombril le plus chaud que la malade pourra le souffrir. Vous maintiendrez ces linges avec une servlette qui passera autour des reins; & vous obligerez le malade à garder le lit. Ce remede est excellent pour les chutes des femmes enceintes, & pour empêcher les fausses couches.

Remedes pour arrêter le Sang des playes.

I. Servez vous de la poudre de simpatie.

Maniere de faire la poudre de simpatie.

Prenez telle quantité qu'il vous plaira, comme une livre de couperose ou vitriol d'Angleterre, pilez là dans un mortier pour la réduire en poudre fort subtile, mettez cette poudre sécher au soleil pendant tout un Eté. Quand le soleil ne donnera plus dessus, il faut avoir soin de la retirer & de ne la pas laisser au serain.

Appliquez cette poudre sur la playe avec un peu de charpie, mettez par dessus un astringent composé de bol fin, de terre sigillée de blancs d'œufs & de vinaigre. Contenez le tout avec une compresse & un bon bandage.

Cette poudre de simpatie est employée pour toutes sortes d'hémorragies.

II. Prenez l'extrémité de orties les plus tendres, que vous froisserez entre les doigts, ou dans un mortier; vous les appliquerez sur la playe, & le Sang s'arrêtera, ce remede est assuré. On l'employe aussi dans le saignement du nés.

III. Prenez une demi écuelle de vers de terre dits *lumbris*, des plus petits; de la seconde écorce de sureau une bonne poignée, vin rouge une bonne écuellée; autant d'huile d'olive, une poignée de l'herbe de l'enrayure, un morceau de sucre fin, autant de cire neuve, trois grains de sel. Faites bouillir le

tout jusqu'à diminution de moitié ; coulez le & appliquez le sur la partie.

IV. Au printems, quand les grenouilles posent leurs semences ou leurs œufs, amassez en : prenez trois ou quatre aunes de grosse toile de lin, plus ou moins selon la nécessité ; imbibez & lavez bien cette toile de ces œufs de grenouilles, & puis faites la sécher au soleil ; réiterez cela deux ou trois fois, & puis gardez cette toile pour l'usage. Quand vous voudrez vous en servir, prenez en pour couvrir deux fois la playe, & appliquez en maniere de cataplâme ; l'effusion de Sang sera incontinent arrêtée, ce qui a été éprouvé plusieurs fois.

V. Mettez dessus l'artere coupée de la ratissure du cu d'une poële à frire.

Remede pour faire sortir le Sang caillé dans le corps.

Prenez le poids d'un écu de la fiente blanche de poules avec du vin blanc, si l'on n'a point de fievre, & autant d'eau de reble, dit le petit grateron. Si l'on a la fievre, au lieu de vin blanc, il faut autant d'eau de chardon béni, si l'on en peut avoir.

Sang mal affecté dans le corps de l'Homme.

I. Nous disons que le Sang est mal affecté dans notre corps, quand il est chaud ou froid par excès, ou quand il est mêlé avec certaines humeurs corrompues, qui font qu'alors nous l'appellons Sang gaté. Ceux qui ne traittent les malades que par une certaine routine, ordonnent qu'on saigne le malade, & lorsqu'ils voyent dans la palette un Sang qui paroît pourri au dessus, ils croyent avoir fait des merveilles de l'avoir fait tirer en quantité, ne prenant pas garde que le Sang est le tresor de la vie, & qu'il ne le faut point tirer, que lorsqu'il abonde en quantité : Encore seroit-il mieux en semblable rencontre, de le diminuer par une diete rigoureuse ; comme font les Chinois, & ceux du Royaume d'Annam, à cause que cela est plus naturel que de le faire sortir par force ; mais quand le Sang ne peche qu'en qualité, corrigez la par le regime de vie, ou par quelque purgatif.

Purgatifs pour corriger la qualité du Sang.

Or parce qu'il y a des personnes qui aiment mieux souffrir, que d'avaler les purgatifs ordinaires, qui bien souvent sont degoutans ; j'en marquerai ici quelques uns, que les plus délicats pourront souffrir sans beaucoup de repugnance. J'ai déja parlé de la poudre du cornachino, qu'on peut réduire en pillules, avec quelques gouttes de vin, on les met dans un jaune d'œuf frais, ou bien dans la conserve de roses, ou du moins dans un pruneau, & on les avale ainsi. Outre cette poudre, vous en pouvez faire une autre avec du tartre de vin blanc, & s'il se peut de Montpelier ; une demi once de séné oriental mondé, une demi once de la scammonée préparée, deux scrupules de la canelle fine, des cloux de girofle, du galanga, du sucre fin huit onces. Le tout exactement mêlé, sera conservé dans une boëte bien fermée. On en prend au matin à jeun une demi once, avec une demi écuellée de bon bouillon, ou avec un petit verre d'excellent vin blanc, à son défaut du vin clairet ; ce remede est encore bon contre la cachexie, pulmonie, fievres continues, putrides, & autres infirmités provenues de mélancolie.

Autre purgatif.

Lorsque quelqu'un est en fievre aux grandes chaleurs de l'Eté, & qu'on juge à propos de le décharger de quantité d'humeurs peccantes, on le fait avec un verre de tisanne pectorale, ou du petit lait, qui ne soit point aigre. Vous y ferez infuser après le diner une demi once de pulpe de tamarins. Le lendemain matin, vous y dissolvez une once & demi de manne de calabre récente ; après vous coulez le tout par un linge blanc, & peu serré. Le malade à jeun avale la colature, qui le purge en même tems agréablement, mais il la faut avaler froide, à cause de la manne qui feroit soulever le cœur.

Purgatif pour ceux qui ne veulent ou qui ne peuvent rien prendre par la bouche.

Si ce sont des enfans, mêlez une once de suc de rhûe, une once de fiel de bœuf avec une demi once d'aloës pulvérisé ; trempés dans ce mélange un linge blanc & usé qui prenne depuis le creux de l'estomac jusqu'au dessous du nombril ; appliquez le à nud l'enfant étant couché, mettez un autre linge blanc dessus, arrêtez ces deux linges & par quelques bandes jusqu'au lendemain matin, & vous verrez que l'enfant se trouvera purgé. Le même remede peut servir pour les adultes ; mais il faut doubler la dose des ingrediens ; on ne doit point le donner aux femmes enceintes, qui ne s'en accommodent pas.

II. Venons au Sang qui sort du corps, ou par le nés, ce qui est ordinaire, ou quelquefois par quelqu'autre partie. S'il est beaucoup échauffé & s'il y en a beaucoup dans le corps, laissez en sortir une quantité raisonnable avant que de l'arrêter ; autrement vous mettriez en danger le patient ; mais quand il sera tems d'y apporter quelque remede, employez un des suivans.

Remede pour étancher le Sang.

Une piece de toile usée, trempée dans un verre d'eau fraîche, où vous aurez auparavant jetté quelques gouttes d'excellent vinaigre, qui feront l'oxicrat, mise autour du cou, arrêtera le Sang descendant du nés.

La racine du *Nigellastrum* ou *Githago*, appellée proprement par un Herboriste de nos jours *Sychinis segetum major*, produit le même effet. Il faut tenir quelque tems cette racine sous la langue.

Le suc des feuilles d'ortie, attiré par le nés, du côté que le Sang découle, l'arrêtera, & parceque l'Hyver ce suc manque, servez-vous de l'eau distillée de la même plante, elle y fera des merveilles ; de même que l'esprit de souphre ou de vitriol mêlé avec eau fraîche, à la façon déja marquée.

Quand on voudra un remede toûjours prêt, qui a déja fait beaucoup de fruit, on composera l'eau stiptique suivante qu'il faut conserver dans une phiole de verre double, bien bouchée.

Eau stiptique.

Prenez du colcotar, ou vitriol rouge, qui est celui qui reste dans la cornue après qu'on a tiré l'esprit, trente grains alun brûlé, à la façon que savent les Artistes trente grains, sucre candi trente grains, dans un mortier de pierre bien net, dans lequel vous verserez encore de l'urine récente d'un garçon de douze à quinze ans bien sain, bien chaste & de bon poil, une demi once, & prenez l'urine qu'il aura rendue le matin ; eau rose demi once, eau de plantain deux onces ; brouillez bien le tout, renversez le ensuite dans la phiole où vous le voulez conserver. On en prend par la bouche dix à vingt gouttes mêlées avec de l'eau de la renouée.

Cette eau est bonne contre le crachement de Sang, la dissenterie, le dereglement des menstrues & hémorroïdes. On l'applique par dehors pour arrêter le Sang découlant du nés ; pour cet effet, on y mouille un tampon qu'on fourre dans le nés. Quand il y a une artere, ou une veine ouverte, on mouille une com-

presse dans la même eau stiptique, qu'on applique incessamment, & qu'on tient quelque tems serré sur cette artere, ou sur cette veine ouverte.

III. Le Sang qui sort par la bouche, s'il vient de l'œsophage, qui est le canal destiné au passage de viandes, ou de l'estomac ou des poûmons, ou de la trachée artere, ou de la poitrine, doit donner plus de frayeur que s'il venoit de la langue, ou du palais des gencives, ou du cerveau.

Venant de l'œsophage, il en sort peu, mais avec de grands efforts, à cause de la délicatesse des veines. De plus le vomissement est violent avec une douleur sensible lorsque l'on avale.

Lorsqu'il vient de l'estomac, l'envie de vomir précede, outre cela l'on rend avec la matiere fecale le Sang caillé.

S'il a été apporté du foye, ou de la ratte à l'estomac, soit pour avoir pris quelque médecine, ou autre remede violent, ou pour avoir reçû quelque coup, il sort noir & en grumeaux, pour lors les patiens sentent de la douleur à peu près où est le mal.

S'il vient de la trachée artere, il est chaud & vermeil, mêlé avec un peu de pus inséparable d'une petite toux qui fait assez de douleur.

Si c'est des poûmons, comme l'on a déja dit, il en sort peu à la fois, il est rouge, subtil, vermeil, boüillant, écumeux & sans aucune douleur.

Lorsque c'est de la poitrine, il est porté aux poûmons; quoiqu'il en paroisse peu en le jettant dehors, c'est toutefois avec de la douleur, une toux violente, sortant noir, épais & grumeleux.

Si du cerveau il descend de la gorge, on s'en apperçoit par un chatouillement, ou par quelque goutte de Sang, qui auparavant est sortie du nés.

S'il tombe dans la trachée artere, il excitera une petite toux que l'on arrêtera, avec un peu de gros vin ferré, ou avec de la conserve de roses, ou en beuvant un verre d'eau de plantain, dans lequel on aura mêlé un peu de gelée de groseilles, ou un peu de sucre ou du miel.

Lorsque le vomissement du Sang est sans fievre, c'est bon signe; car avec un peu de corail en poudre, ou un peu de conserve de roses on l'arrêtera, mais autrement il est mauvais.

Dans le tems que les femmes font des pertes considerables, s'il leur arrive un vomissement de Sang, il les arrête aussi-tôt.

Il y a plus de danger de cracher du Sang étant jeune qu'étant âgé.

S'il vient de la poitrine, il est beaucoup moins à craindre que du poûmon.

Quand une grosse veine est ouverte ou rompue, le cœur en est quelquefois étouffé, & les forces venant à manquer l'on meurt.

Ceux qui sont sujets à cracher du Sang, ne doivent point regarder ce qui est rouge.

Remede pour les crachemens de Sang.

Dans tous les crachemens de Sang, il est nécessaire de faire observer le silence, de prendre le repos, de modérer la respiration, d'ouvrir souvent la veine, mais de tirer peu de Sang à la fois.

Mais à l'égard d'un vaisseau rompu ou ouvert par la fluxion d'une humeur âcre & salé, pour lors un en saignera moins.

Si la saignée ne faisoit pas assez promptement son effet, l'on pourra appliquer des ventouses aux aînes, & aux fesses, sinon l'on fera de fortes ligatures aux cuisses, & on donnera à boire par intervales du sirop de grenades, ou de coings, ou de mirthe, ou de groseilles battues avec de l'eau de plantain, ou de pourpier, ou de solanum; ou bien l'on fera avaler avec un demi verre de suc d'oseille, une once de sirop de roses séches, ou du miel rosat.

Deux ou trois jours aprés, l'on purgera avec une décoction de deux dragmes d'écorce de mirabolans citrins, dans laquelle on aura dissout une once de sirop de roses purgatif, ou l'on donnera à prendre une once de casse mondée, avec une de rhubarbe en poudre dans un verre d'eau de plantain, ou de la décoction, ou bien une once de manne, avec autant de sirop de chicorée composé, délayé dans une décoction de deux onces de tamarins.

Après la purgation, l'on usera de cette maniere d'opiate, ou des recettes suivantes.

Opiates pour le crachement du Sang.

Prenez de la gomme adragant demi once, de bol fin deux dragmes, de la terre sigillée une dragme, du mastic & du corail de chacun une demi dragme. Mettez le tout en poudre, & mêlez le avec deux onces de conserve de roses, & autant de sirop de grenades ou de groseilles. La dose sera de la grosseur d'une noisette soir & matin.

Recettes pour le crachement de Sang.

Délayez dans un verre d'eau de cresson une demi dragme de corail, faites la avaler à jeun. Continuez cette potion quatre ou cinq jours de suite.

Autre. Il faut prendre peu de tems après le crachement de Sang une once de suc de plantain, autant de celui de pourpier, dans lesquels l'on aura détrempé une dragme de pierre amelitte en poudre.

Autre. Mêlez dans un verre d'eau de plantain des crottes de souris, & de l'anis une demi dragme de chacun bien pulvérisé; faites les avaler à jeun.

Autre. Donnez deux dragmes de coquilles d'œufs réduites en poudre subtile, dans trois onces d'eau de plantain, y ajoûtant une once de roses séches.

Autre. Prenez une once de limaille de fer, avec une demi once de corne de cerf brûlée. Faites les bouillir dans dix onces d'eau de plantain jusqu'à la consomption de la moitié, coulez ensuite la décoction, & ajoûtez y une once de suc de pourpier, avec deux onces de sirop de roses séches. Partagez les en deux, une prise sera pour le matin, & l'autre pour le soir.

Autre. Faites macher une demi dragme de rhubarbe qui aura été séchée au four.

Autre. Faites avaler une dragme de liége en poudre dans un verre d'eau tiéde, ou de sa propre cendre le même poids.

Autre. On pourra encore donner pendant trois jours de suite une demi dragme de *philonium* en se couchant; ou une bonne écuelle d'orge mondée.

Regime de vie. Avec cela il faudra ordonner un vivre rafraichissant, sec & astringent; comme de faire prendre souvent des bouillons assaisonnés de concombre, d'oseille, de pourpier & de laitues; de manger des poires cuites, des coings confits, des melons, des grenouilles, des écrevisses, de mettre du grain de millet dans le potage, de boire de l'eau ferrée ou de l'eau cuite avec une croute de pain rôtie. L'on défendra sur tout l'oximel, ou l'oxicrat, ou le jus de citron dans le boire & dans le manger, quoique ce soient des acides, comme aussi d'appliquer rien de trop froid, ni de trop astringent par dehors, de crainte de repousser le Sang vers les poûmons.

IV. Les causes de la sortie du Sang par les conduits de l'urine viennent de la propre foiblesse des reins, ou de la qualité ou quantité de Sang contenu dans leurs vaisseaux, ou par le détachement de quelque pierre, ou par le pus de quelque ulcere, ou d'avoir fatigué à cheval, ou d'avoir fait un exercice immoderé, ou pour avoir reçû quelque coup, ou pour être tombé avec violence.

Il arrive encore, mais rarement, que le Sang sort

de la vessie, ou par un flux d'hémorroïdes, ou par celui des ordinaires. Quelquefois aussi il est un simptome d'une crise.

A l'égard de ce dernier, il faudra laisser agir la nature.

Remede pour arrêter le Sang qui sort par les conduits de l'urine.

Pour les autres accidens avant que d'user d'aucuns rémedes, l'on saignera plus ou moins, suivant l'âge & la force ; ensuite l'on donnera à boire entre les repas de la tisanne faite avec des racines de grande consoude, & de gomme Arabique.

Autre. On fera avaler dans un demi verre de lait de brebis une dragme de poudre de bol d'Armenie, ou bien deux onces de jus de plantain avec dix grains de mastic, & une demi dragme de bol en poudre, ou une once de jus de mille-feuille avec une demi dragme de corail. On continuera cette potion pendant quatre jours de suite les matins à jeun.

Autre. Pendant quatre ou cinq jours de suite, faites prendre une dragme de *philonium persicum*, demi once de suc de plantain, mêlé dans quatre d'eau de pourpier.

Autre. Prenez de l'alun de plume, de la gomme Arabique & de la gomme adragant, de chacun une dragme avec un peu de vin : faites en des pillules, & donnez en tous les matins le poids d'un écu d'or.

Autre. Faites prendre dans un demi verre de gros vin une dragme de noyaux de dattes, brûlés avec une demi-dragme de soye crûe brûlée.

Nonobstant la pratique de l'une ou de l'autre de ces recettes, l'on pourra purger le malade avec six gros de catholicon double, & une dragme & demi de rhubarbe à demi brûlée sur une poêle.

Autre. On pourra user d'injection faite avec de la décoction de bourse de pasteur & du pourpier, ou avec de jus de prêle.

Autre. Faites boire au malade un verre de sa décoction avec un peu de sucre tous les matins.

SANG *caillé.* Voyez CONTUSION.

SANG. Flux de Sang. *Voyez* FLUX. ELIXIR *de santé.*

SANG. *Pour le purifier.* Voyez EAU *de Tilleul*, au mot RUMI.

SANG. Perte de Sang. *Voyez* DISSENTERIE.

SANG. *Voyez* ANIMAUX.

Pour faire paroître le Sang à un Crucifix.

Faites les cloux du Crucifix avec du bois de Fernambourg, autrement bois de Brésil, laissez infuser ces cloux l'espace d'un ou de deux jours dans l'huile de tartre, ensuite mettez les rafraîchir dans l'eau commune, & appliquez les au Crucifix.

SANG *de veau.* Les personnes qui savent ce que c'est que le ménage, ne laissent jamais perdre le Sang des animaux qu'ils égorgent, si ce n'est celui du bœuf qui est trop materiel. Et pour réussir à le servir comme il faut, on observe d'abord, à la différence de celui du cochon, de le laisser refroidir, afin qu'il se fige. Lorsqu'il est figé, on le met cuire dans de l'eau ; quand il est cuit, on attend qu'il soit un peu reposé avant que de le fricasser; après qu'on l'a coupé par morceaux, on le passe à la poêle avec du beurre ou du lard ; & quelques fines herbes ; puis on le mange ainsi chaudement lorsque la sauce est assez tarie, & ce que je dis ici du Sang de veau, s'observera à l'égard du Sang des autres animaux.

SANGLIER. C'est un porc sauvage, qui est ordinairement noir, ou d'une couleur tirant sur le noir, qui a l'œuil furieux, il a de grands défenses, aigues & tranchentes. Il mange des herbes, des glands & des figues. Quand les sangliers se battent, & qu'ils voyent le loup, ils se joignent pour se deffendre, & quittent leur querelle ; ils vont par troupes & ne souffrent aucun animal avec eux, s'il n'est de leur espece.

Usage qu'on fait en Médecine du Sanglier.

Tout ce que l'on peut tirer de cet animal pour l'usage de la Médecine, sont sa graisse, ses testicules, son fiel, sa fiente & son urine.

La graisse est excellente pour adoucir les douleurs de côté & pour amolir la matiere. On tient qu'étant bûe avec du vin ou du vinaigre, elle arrête le crachement de sang, & qu'étant mélangée avec l'huile rosat, elle rémédie aux luxations.

Les testicules sont bons pour remédier à l'impuissance de Venus, & aider à la génération.

Le fiel dissipe les écrouelles.

La fiente séche, étant prise, tant en breuvage qu'appliquée, arrête le crachement de sang.

L'urine est un reméde spécifique pour briser la pierre de la vessie & la jetter dehors ; on en parlera encore plus bas.

Chasse du Sanglier.

La chasse du Sanglier est beaucoup plus difficile & dangéreuse que celle du cerf, parceque le Sanglier ne craint point les chiens, mais les attend, & plus souvent lui-même les poursuit jusques à leur meute pour les tailler & mettre en pieces avec les dents, dont la morsure principale, qui est au coffre du corps, est presque incurable. C'est pourquoi le bon veneur qui fait cas de ses chiens pour courir le cerf, le chevreuil & le lievre, ne doit jamais faire chasser le Sanglier à ses chiens courans, mais plûtôt à quelque meute de mâtins, dont le Sanglier est le vrai gibier.

Tous Sangliers ne meritent pas d'être chassés, mais seulement ceux qui n'ont pas passé l'âge de quatre ans, car dans ce tems ils sont beaux, gros & gras. Après quatre ans le Sanglier amaigrit de vieillesse, & perd incontinent toute sa bonté. Il ne faut pas aussi les chasser en tout tems, mais principalement lorsqu'ils sont en leur saison & venaison, qui est depuis le milieu de Septembre jusqu'en Décembre, qu'ils commencent d'aller au rut, quoiqu'en Avril & Mai ils soient plus aisés à mettre aux toiles qu'en autre saison ; parce qu'ils donnent plus en ces deux mois que dans tout autre tems, d'autant qu'ils mangent des herbes fortes, qui leur mettent le sang en mouvement, & font monter les fumées au cerveau, ce qui les endort. Le Printems leur renouvelle le sang, qui est cause de leur grand repos.

Le Veneur connoîtra la beauté du Sanglier, & celui qui méritera d'être chassé par ces signes ; savoir aux traces, boutis, souil, laisses & formes des traces grandes & larges. Ses marques de la trace de devant rondes & grosses; les coupans des côtés des traces usés, sans se montrer trenchans ; le talon large, les gardes grosses & ouvertes, dont il doit donner en terre sur le dur par-tout où il marche. Toutes ces choses font connoître le Sanglier beau & grand ; pareillement les traces du derriere, plus larges que celles du devant, marquent la grosseur des entrecuisses. Les rides qui sont entre les gardes de ses talons, si elles se forment en terre, fond connoître ses alleures grandes & longues, la marche de la trace profonde & large, montre aussi sa pesanteur.

Les boutis du Sanglier profonds & larges donnent témoignage de la grosseur & la longueur de sa hure. Le souil du Sanglier long, large & grand, marque un grand Sanglier ; ou bien au partir du souil, on la pourra connoître aux entrées des forts, aux feuilles & aux herbes où le souil touchera ; parceque lors qu'ils en

en fort il emporte sa boue sur lui, laquelle marque les feuilles en entrant dedans, par lesquelles on peut juger de sa hauteur & grosseur. Il arrive souvent qu'après que le Sanglier s'est sali, il se va frotter contre un arbre, auquel il marque sa hauteur.

Les lesses, c'est-à-dire, fientes du Sanglier, grosses & longues, font voir la grandeur du Sanglier, encore que le Veneur ne les doive point apporter à l'assemblée; mais il lui doit suffire de les garder au lieu où il les trouvera.

La difference d'entre les Sangliers & pourceaux privé est telle. Les Sangliers en leurs alleures, mettent toûjours la trace de derriere dans celle de devant, ou bien près & appuyent plus de la pince que du talon, & donnent communément des gardes en terre, lesquelles ils élargissent par dehors. Les pourceaux privés en marchant ouvrent les ongles de devant, appuyant plus du talon que de la pince; & leurs pieds de derriere ne tombent point dans la trace de celui de devant, & le dessous de sa sole est plein de chair, qui ne peut pas applanir sa forme de la trace, comme celle du Sanglier qui fait des boutis plus profonds à cause qu'il a la hure plus longue. Et quand il arrive dans un champ semé, il fuit volontiers un rayon, nazillant tout le long du sillon jusqu'à ce qu'il soit au bout: Ce que ne fait pas le pourceau privé, car il ne fait pas ses boutis si profonds, & ne les fuit pas comme le Sanglier; mais il en fait un en un endroit & un autre plus loin en traversant les sillons, sans que les boutis s'entretiennent l'un avec l'autre. Quand les Sangliers vont au grain ils abbattent les bleds en rond; les pourceaux privés ne le font pas. Le Sanglier a cette qualité, c'est qu'il ne devient jamais ladre comme un porc privé.

Difference du Sanglier mâle & de la femelle.

Le mâle élargit plus les jambes du derriere en marchant, que la femelle, & communement il met sa trace de derriere sur le bord des pieds de devant par dehors, ce que les femelles ne font pas. Car elles vident entre les cuisses qui les fait marcher plus étroit. La femelle ne fait pas si bon talon qu'un Sanglier, & a les ongles plus longues & aigues devant & plus ouvertes; les traces & soles de derriere plus étroites que celles du mâle. Le mâle à grande peine crie-t-il quand on le tue, principalement s'il est grand; mais la femelle se fait bien entendre.

Le Sanglier n'a aucune demeure, aussi dit-on qu'il n'est qu'un hâté, parce qu'il ne fait que courir de forêts en forêts. Toutefois il se plait fort de demeurer aux païs & lieux où il est né; tellement que s'il est chassé par les chiens de quelque buisson ou forêt, il fuira toûjours sans s'arrêter, jusqu'à ce qu'il soit au païs où il est né, duquel il étoit venu, là où il estime sa sauve-garde, & le refuge de sa force. On le trouve aussi plus souvent en païs où il y a de la noisille & de la farine; car il aime cette nourriture plus que le gland.

La chasse du Sanglier demande plus de forces d'hommes que de chiens, parceque les Sangliers sont de véritables meurtriers des chiens. On peut toutefois user avec telle prudence que les Piqueurs soient toûjours mêlés parmi eux, en pressant le Sanglier le plus fort qu'ils pourront; car quand il se voit chargé des chiens & des Piqueurs, de premiere arrivée qu'ils le pressent bien fort, il s'étonne & perd le cœur; alors au lieu d'exercer sa furie sur les chiens, il est contraint de s'enfuir. Il faut aussi alors lâcher quelques chiens de relai, non point des jeunes, mais des plus vieux & sages, afin de secourir les prémiers, & donner plus grande fuite au Sanglier; & il ne faut pas craindre qu'il donne le change; on use de quelque ruse d'autant qu'il est pesant, & que les chiens le suivent de près. Or quand aprés une longue course, les Piqueurs voyent que le Sanglier rend les abois, (ce qu'il ne fait que lorsqu'il est absolument forcé) ils doivent aussi tôt le plus secrettement qu'ils pourront l'environner, & aller tout d'une course droit à lui tenant l'épée en la main, & ne manquer pas de le tuer. Il ne faut pas toutefois qu'ils tiennent la main basse; car ils donneroient dans la hure; mais il faut qu'ils levent la main haute, & frappent le coup d'épée en plongeant, se donnant garde de frapper le Sanglier du côté de leur cheval, plûtôt de l'autre côté; car du côté que le Sanglier se sent blessé, il tourne incontinent la hure, qui feroit cause qu'il tueroit ou blesseroit le cheval. C'est une chose certaine, que si on met des colliers chargés de sonnettes au cou des chiens courans, quand ils courent le Sanglier; il ne se tue pas si-tôt, mais il s'enfuira devant sans tenir les abois.

Le profit de la prise du Sanglier est double comme celle du cerf, l'un quant à la viande, l'autre quant aux remedes.

Usage de la viande du Sanglier.

La chair du Sanglier est meilleure que celle de cerf. Je m'en rapporte aux magnifiques banquets des Anciens Romains, qui faisoient tant de cas de la chair de Sanglier, qu'ils les servoient tout entiers sur la table. Les Princes, & les grands Seigneurs de notre tems la prisent beaucoup, & sur-tout la hure du Sanglier est estimée une viande délicate & exquise. On estime fort les jeunes Sangliers, qu'on appelle marcassins aux festins & banquets d'Hyver. Il est vrai de dire que la chair du Sanglier nourrit beaucoup & engendre quantité de bon sang: Ce qui est cause que les Médecins en font grand état, principalement de celle qui est du Sanglier qui aura été pris à la chasse.

Usage de l'urine de Sanglier.

L'urine des Sangliers a plusieurs vertus. Il faut prendre la vessie du Sanglier, où il y ait encore quelque quantité d'urine, & parmi cette urine méler quelque peu d'huile, puis pendre cette vessie à la fumée de la cheminée, & l'y laisser jusqu'à ce que l'urine qui est dans la vessie, prenne une épaisseur & une consistance de miel. Cela fait il la faut garder soigneusement en sa vessie, pour en frotter le nombril & le nés des petits enfans qui sont tourmentés des vers: ce qu'on a experimenté avec un heureux succès plusieurs fois. Cette urine ainsi préparée, rompt le calcul de la vessie, particulierement si on en boit quelque peu. De plus son fiel est bon contre la gravelle & le calcul. Voyez au commencement de cet article.

Maniere d'apprêter le Sanglier.

Il n'y a guéres de différence entre les apprêts qu'on fait du Sanglier & ceux du porc commun, & s'il y en a les voici toutes.

Hure de Sanglier.

Je commencerai par la hure, & dirai que pour l'apprêter, comme il faut; je suppose qu'on lui ait ôté tout le poil comme aux cochons ordinaires; on doit lui ôter les deux machoires & le museau, & les fendant par dessous séparer de sa tête la cervelle & la langue. Cela fait, on la salle, & pour y réussir on se sert de la pointe d'un couteau pour mieux faire pénétrer le sel, puis on referme cette tête fendue, qu'on lie avec une ficelle, & on l'enveloppe dans une serviette, pour être mise dans un chaudron capable de la contenir. Tout cela observé, on y met une grande quantité d'eau, toutes sortes de fines herbes, de la panne de cochon, de laurier, de l'anis, du clou de girofle, de la muscade,

du sel, de l'oignon & du romarin ; & lorsqu'elle est à demi cuite on y met du vin, dans lequel il la faut laisser douze heures pour acquerir une cuisson parfaite. Quand elle est cuite, on la laisse refroidir dans son bouillon, puis on la tire pour être servie avec tranches de citron & du persil menu.

Sanglier rôti. On peut piquer un morceau de Sanglier de menu lard, puis le mettre à la broche, & sitôt qu'il est cuit le manger à la poivrade, ou à la sauce-robert.

Jambons de Sanglier. On accommode les jambons de Sanglier comme ceux de porc commun. *Voyez* Cochon ou Porc.

SANGSUE. C'est une sorte d'insecte qui se trouve dans la mer, dans les marais, ou dans les étangs ; elle est de la longueur d'un doigt, & n'a ni os ni arêtes. Elle est ordinairement de couleur noirâtre, ou d'un rouge obscur. On s'en sert quelquefois en Médecine pour tirer du sang.

Usage des Sangsues en Médecine.

Les Sangsues succent le sang. On les employe pour détourner les fluxions, & diminuer la trop grande quantité de sang qui s'amasse en quelques endroits comme aux hémorroïdes.

Une Sangsue vivante avalée pourroit causer de fâcheux accidens en succant les venules de l'estomac. Le remede qu'on pourroit y apporter seroit de boire de la saumure ou de l'eau salée, & de prendre quelque purgatif, où il entrât du sublimé doux ou bien quelque autre préparation du mercure.

Choix des Sangsues.

Pour bien choisir les Sangsues, il ne faut pas qu'elles soient noires ou velues ; mais vertes sur le dos, & rouges sous le ventre, qu'elles soient prises dans des eaux courantes bien claires, & qu'elles soient tirées quelques jours auparavant que de s'en servir, & gardées dans de l'eau pure, afin qu'étant épuisées, & comme affamées ; elles succent avec plus d'avidité.

Les petites sont préferables aux grosses, comme étant moins nuisibles, & particulierement celles qui ont des lignes sur le dos. Leur usage est de succer le sang, & par conséquent de suppléer à la saignée, comme pour faire les ventouses avec scarification.

Methode pour appliquer les Sangsues.

Avant que de les appliquer, il les faut tenir longtems dans l'eau claire pour les faire dégorger, & un demi-jour dans une boëte sans eau ; après quoi, il faut frotter le lieu, où on les veut appliquer, de sel de nitre, de sang de quelque volaille, de terre grasse, de lait, ou d'eau chaude. On applique l'ouverture de la boëte sur la partie ; car elles ne veulent point s'attacher, quand on les prend avec les doigts. On leur coupe le bout de la queue avec des ciseaux, pour voir couler le Sang, afin d'en déterminer la quantité, & aussi pour qu'elles succent mieux. Et comme il arrive assez souvent qu'on a de la peine à leur faire quitter prise, pour en venir à bout, on leur jette sur la tête, du sel, des cendres, du lin brûlé ou quelque autre chose d'âcre. Il seroit dangereux de les arracher de force. Après avoir ôté les Sangsues, on laisse couler un peu de sang, & on lave les piquûres avec de l'eau salée.

Appareil. L'appareil se fait avec une compresse trempée dans quelque eau stiptique, si le sang ne s'arrêtoit pas, ou dans de l'eau de vie, s'il y avoit inflammation. Il faut soutenir la compresse avec un bandage convenable à la partie.

SANGUINS. Ce sont ceux qui ont beaucoup de sang. Ils sont ordinairement pleins de force & de belle humeur. Il est pourtant dangereux d'avoir une trop grande quantité de sang. Il faut y remedier.

Remedes pour les Sanguins. La saignées du bras, les bains & les petites médecines souvent réiterées guérissent la trop grande abondance de sang. Ou bien on leur fera prendre d'une poudre dont l'Empereur Charlequint usoit ordinairement, composée de deux onces de sauge, d'une once de lavande, autant d'hisope & de mente ; d'une demi-once de girofle & de noix muscade, de canelle, de gingembre, de graine de paradis, du zedoar, & du galanga ; & de deux dragmes de calamus aromaticus, de trois dragmes de graine de genievre, & d'une once de graine de pivoine, le tout bien pulvérisé avec autant pesant de sucre candi. La prise étoit à chaque fois d'une cueillerée le matin à jeun, & deux heures après le souper. On répandra sur la tête des Sanguins de la poudre de vers à soye. Ou bien ils useront de tabletes de diarrhodon abbatis.

Pour les colériques, mélancoliques, & les gens un peu maigres, ils ne s'appliqueront point à l'étude, ni à aucun exercice si-tôt après le repas ; ils boiront à jeun deux grands verres d'eau avec du jus d'orange, ou de verjus, ou du jus d'oseille, ou dans un verre de tisanne commune, ils y méleront une once de sirop violat avec cinq ou six goutes d'esprit de souphre, ou de vitriol, ou boiront de l'oxicrat, c'est de l'eau avec un peu de vinaigre, lors qu'ils sentiront monter la vapeur.

Ils se feront saigner une fois ou deux l'année, & se purgeront trois à quatre fois avec six gros de confection hamech, dissoute dans un verre de décoction de polipode & de sené.

Pour les pituiteux, & les personnes grasses & repletes, ils observeront la diette, feront exercice, fuiront le sommeil du midi, & se purgeront avec une dragme de pilules d'agaric ou d'aloës, ou avec deux gros de sené, infusé dans une décoction de deux onces de tamarins, ou d'un gros de rhûbarbe ; cette infusion étant passée, l'on y fera fondre deux onces de manne.

Les hommes & les femmes se feront saigner du bras & du pié, en cas que cette vapeur vienne des hémorroïdes supprimées ou des ordinaires retenus.

Les uns & les autres pourront avoir recours à l'eau apoplectique.

Pour leur vivre, ils n'useront point de viandes grossieres, ni d'aucuns légumes, qui par leur qualité portent à la tête. Ils éviteront tout ce qui pourra les chagriner & leur donner de la crainte, & les endroits où il y auroit trop de bruit & tintamarre. Que si cette indisposition venoit par la simpathie des autres parties, on aura recours à ce qui leur est ordonné en particulier.

SANICLE. En Latin *Sanicula.*

Description. C'est une plante qui produit à la cime de ses branches de petits boutons blancs, faits comme des fraises. Ses feuilles sont partagées en cinq pieces, les queues sont rondes, menues & molles.

Lieu. Cette plante naît dans les colines & les montagnes, c'est une espece de quintefeuille, qui fleurit en May & Juin.

Proprietés. La Sanicle a une amertume qui marque qu'elle est astringente. Ses vertus sont les mêmes que celles de la quinte-feuille. La décoction des feuilles en hydromel étant bûe guérit les maux de poûmon, appaise les douleurs de ventre, sert à la sciatique, & à toute sorte de flux de sang tant aux hommes qu'aux femmes. Les feuilles appliquées guérissent les blessures fraiches ; & c'est ce qui lui a donné le nom de *Sa-*

nicula. Mile en emplâtre aux ruptures, elle y eſt admirable.

Les feuilles de Sanicle paſſent pour ſpécifiques dans toutes ſortes d'hémorragies, mais principalement dans les pertes des femmes. Ellés ſont vulneraires, & on les employe dans les tiſannes, décoctions & potions. On les prend auſſi en infuſion, comme le thé. La doſe eſt d'une pincée, dans un demi-ſetier d'eau bouillante, on peut y ajoûter un peu de ſucre. Le ſuc de Sanicle eſt excellent pour faire des injections dans les playes profondes.

SANSONNET ou ÉTOURNEAU. C'eſt un oiſeau aſſez connu. Le mâle eſt varié de pluſieurs couleurs fort agréables. Le Sanſonnet s'éleve facilement. On lui apprend à ſiffler, & à parler.

SANTAL. C'eſt le bois d'un arbre, qui croît dans les Indes de la grandeur du noyer, qui a les feuilles extrémement vertes, & ſemblables à celles du lentiſque.

Il y en a de trois ſortes; ſavoir le citrin, le blanc & le rouge. Le prémier eſt le meilleur, & le plus aromatique de tous; mais il s'en trouve bien peu. Le rouge tient le milieu entre l'un & l'autre.

Il faut choiſir celui qui eſt d'une ſubſtance ſolide & peſante, qui n'eſt ni carié, ni vermolu, & qui conſerve ſa couleur & ſon odeur. Il ne faut point employer celui qu'on trouve dans les boutiques, lorſqu'il pique la langue, comme il arrive ſouvent au citrin, parce que c'eſt du cedre & non pas du Santal, & qu'il échauffe, plûtôt que de rafraîchir, comme fait le véritable.

Le Santal rouge ne teint pas comme fait le bois de Bréſil, & n'eſt pas ſi dur ni ſi peſant; s'il arrive qu'il ait de l'odeur, il l'emprunte du citrin avec lequel on l'apporte des Indes.

Les trois ſortes de Santaux ſont tous froids & ſecs au troiſiéme dégré; le rouge eſt plus froid que le citrin. Ils ſont tous cordiaux & aromatiques; mais particuliérement le citrin, parce qu'il eſt plus odorant.

SANTÉ. *Sirop pour conſerver la ſanté.* Prenez huit livres de ſuc de mercuriale, deux livres de ſuc de bourache, deux livres de ſuc de bugloſe, deux livres de miel de Narbonne, un quarteron de racines de gentiane, une demi-livre de racines de flambe, & trois chopines de vin blanc. Faites infuſer pendant vingt-quatre heures dans le vin blanc les racines de gentiane & de flambe coupées par trenches, agitez les ſouvent dans le tems qu'elles infuſeront, & paſſez cette infuſion par un linge ſans l'exprimer. Mettez encore dans un pot ou autre vaiſſeau convenable le miel, les ſucs de mercuriale, de bugloſe & de bourache, donnez leur un bouillon, & paſſez les enſuite par la chauſſe d'hypocras pour les bien clarifier. Mêlez ces ſucs avec l'infuſion des racines. Faites cuire ce mélange en conſiſtance de ſirop; ayez ſoin de le bien écumer quand il cuira. On doit faire ce ſirop au mois de May, qui eſt le tems où les herbes ſont dans toute leur force.

Uſage. On prendra tous les matins à jeun une cuillerée de ce ſirop, qui eſt excellent pour prolonger la vie. Il eſt d'une ſi grande vertu qu'il ne ſouffre aucune corruption dans le corps, il chaſſe par le bas toutes les impuretés & mauvaiſes humeurs. En un mot ceux qui en uſent tous les jours n'ont pas beſoin pendant toute leur vie ni de Médecin, ni de Chirurgien, ni d'Apoticaire. Voyez ce qu'on a dit ſur le mot AGE, des moyens qu'on peut prendre pour arriver à un grand âge.

Eau de ſanté.

Prenez au mois de May trois poignées de fleurs, ou petites cimes tendres de jeunes ſauges qui commencent à boutonner, & autant de celles de romarin, mettez les infuſer ſur les cendres chaudes avec du fort vin blanc, l'eſpace de trois jours, dans une bouteille de trois chopines, bien bouchée. L'infuſion étant faite, paſſez la liqueur avec forte expreſſion, ou mettez le marc au preſſoir, afin d'en tirer toute la ſubſtance. Enſuite lavez le marc, avec de bonne eau de vie, en quantité égale à la liqueur que vous avez tirée par le preſſoir, puis ayant jettez le marc, vous mêlerez l'eau de vie, avec la liqueur exprimée, & vous diſtillerez le tout à l'alembic. La diſtillation étant faite, vous y ajoûterez une chopine d'eau roſe, avec une demi-livre de ſucre candi, & vous diſtillerez au bain-marie, juſqu'au ſec.

Proprietés. Cette eau guérit la fievre, & l'hydropiſie; purifie le ſang, fortifie le cerveau & l'eſtomac, chaſſe le venin, fortifie les nerfs, & empêche le tremblement, ſur-tout celui des mains: elle eſt ſpécifique pour l'épaiſſeur de la langue; enfin elle rétablit & conſerve la ſanté de toutes ſortes de perſonnes, mais principalement de celles des vieillards. On peut en uſer par néceſſité, & par précaution; la doſe eſt d'un demi-verre, le matin à jeun, quatre ou cinq heures avant que de manger.

Autre remede pour conſerver la ſanté.

Vous amaſſerez une bonne quantité d'hiebles, dans un tems ſec; vous les ferez ſécher au ſoleil, & les retirerez ſur les quatre heures, afin qu'elles ne reçoivent aucune impreſſion du ſerain, & quand elles ſeront ſéches, vous les garderez pour l'uſage.

Quand vous voudrez vous en ſervir, vous les étendrez ſur le drap de deſſous du lit; puis ayant fait coucher la perſonne deſſus, vous la couvrirez d'autres ſemblables hiebles, & vous mettrez par deſſus, l'autre drap, & la couverture que vous pourrez doubler, autant que vous le jugez néceſſaire, pour procurer une ſueur ſalutaire & abondante.

SANTÉ. *Voyez* ELIXIR.

SAPA. *Voyez* ROB.

SAP

SAPHIR. C'eſt une pierre précieuſe, brillante, de couleur bleue plus ou moins foncée, qu'on apporte des Indes Orientales. Les Saphirs, qu'on trouve en Sileſie & en Bohême ne ſont pas ſi parfaits que ceux qui viennent de l'Orient. On a trouvé l'art de contrefaire les Saphirs.

Secrets pour faire de beaux Saphirs.

Prenez des cailloux blancs de riviere que vous calcinerez, les faiſant rougir au feu, & les éteignant dans du fort vinaigre, réïterant cette opération par ſix ou ſept fois toûjours dans le même vinaigre, réduiſez les en poudre dans un mortier de fer, puis mettez les dans un creuſet avec autant peſant de cailloux, de la mouſſe de tartre, qui ſe doit faire ainſi. Calcinez le tartre, mettez le en lieu humide dans la chauſſe à hypocras, au bout de la chauſſe il s'y amaſſe de la mouſſe, que le tartre fait en ſe liquifiant, & ſe mettant en eau. Puis couvrez le creuſet, & mettez le fondre au feu l'eſpace de quatre heures. *Voyez* PIERRE PRÉCIEUSE.

SAPIN, en latin *abies.*

Deſcription. C'eſt un arbre haut, plus grand que la peſſe, fort droit, & ſans beaucoup de nœuds. Son écorce eſt blanchâtre, elle ſe rompt aiſément ſi on la plie. Ses branches ne pendent pas contre terre, comme celle de la peſſe, mais elles ſont droites & relevées en haut, elles jettent d'autres petites branches en croix de côté & d'autres.

Lieu. Cet arbre croit sur les montagnes hautes & dans les lieux ombrageux.

Proprietés. Le Sapin contient entre ses écorces une larme ou liqueur, laquelle Mathiole dit être la plus odoriférante de toutes les resines & la plus chaude; par son acrimonie, elle a une vertu detergente. Elle est fort bonne pour les playes fraîches particulierement celles de la tête; car non seulement elle les mondifie, mais aussi elle les consolide prise au poids de demi-once. Elle purge par dessous les humeurs bilieuses, nettoye les reins, guérit les ulceres, fait uriner, & fait sortir la pierre.

SAR

SARCELLE. *Voyez* OYE. CANARD.

SARCLER. Terme de Jardinage. C'est ôter les méchantes herbes qui naissent parmi les bonnes, & les offusquent. Il y a des pays où l'on dit *Cherber.* *Voyez* LABOURAGE.

SARRASIN. *Voyez* BLÉ.

SARRASINE, ou ARISTOLOCHE *ronde*, en latin *Aristolochia.*

Description. L'Aristoloche ronde a des fleues de lierre, odoriférantes, aigues, molles, attachées à la tige sans pié; une racine produit plusieurs longs sarmens. Elle jette tout le long de la tige des fleurs longuettes, qui s'étendent comme des oreilles de rat, d'une couleur par dehors d'un jaune verd, & par dedans d'un rouge noir. De ces fleues naissent des fruits moindres que ceux de la longue, qui sont ronds & de la grosseur d'une noix. Elle a la racine de la grosseur d'un melon, & ronde comme une rave, pesante, amere, de mauvaise odeur, & de couleur de buis.

Lieu. Cette plante naît dans des campagnes & dans les prés. Elle fleurit en May & Juin.

Proprietés. La Sarasine ronde est absterssive & incisive. Sa racine est bonne contre les venins, les humeues phlegmatiques, l'opillation, l'asthme, les sanglots, les fluxions, & les fistules. *Voyez* ARISTOLOCHE.

SARRIETTE, SADRÉE, ou SAVOURÉE, en latin *Saturcia.*

Description. C'est une plante dont les tiges, qui croissent à la hauteur d'un pié ou d'un pié & demi, sont rondes & dures comme du bois. Ses feuilles sont velues, petites, mais plus grandes que celles du thim, semblables à celles de l'hysope, d'un goût & d'une odeur agréable. Ses fleurs sont en gueule, de couleur blanche tirant sur le purpurin; elles naissent clair semées dans les aisselles des feuilles. Ses semences sont rondes & renfermées dans des capsoles.

Lieu. On cultive cette plante dans les Jardins. Elle fleurit en Juin.

Proprietés. La Sarriette attenue les humeues particulieres, dissipe les vents, aide à la digestion, reveille l'appétit, provoque les mois & les urines, fortifie l'estomac, ôte le dégoût, & subtilisent la vûe. Elle est bonne pour les obstructions de la matrice. On s'en sert extérieurement pour dissiper les humeurs & pour appaiser les douleurs d'oreilles. Dans l'affection soporeuse, on seringue avec succès dans l'oreille la décoction de sariette, pour reveiller les malades. Cette décoction est utile en gargarisme, pour le relâchement de la luette, & pour l'inflammation des amygdales. La poudre des feuilles bûe dans du vin est bonne aux maux de la poitrine, des poûmons & de la vessie. La Sarriette est employée dans les cuisines pour relever le goût des sauces. On dit qu'étant mise dans les lits, elle fait mourir les puces.

La seconde espece de Sarriette a plus de vertu que la prémiere, & son odeur est plus agréable. Elle s'éleve difficilement dans nos jardins; la meilleure nous est apportée de l'Isle de Candie; elle a à peu près les mêmes vertus que le thim. On en tire une huile essentielle excellente, & qui est d'une odeur fort agréable.

SAT

SATIN, *pour en ôter les taches. Voyez* TACHE.

SATURNE. C'est la plus élevée de toutes les planettes, elle met près de trente ans à faire sa révolution autour du soleil. Elle est accompagnée de cinq autres petites planettes, qu'on nomme satellites. Les éclipses de ces satellites & sur-tout du prémier servent à connoître les longitudes des lieux de la terre.

Les Astrologues designent Saturne par ce caractere ♄. Ils disent qu'il est froid, sec, & terrestre. Voici quelques-unes des prédictions qui pourront servir pour prévoir le tems.

♄ avec ♃ en ☍, □ ou ✱ cause de grands changemens de l'air, & engendrent les pluyes, grêles, & vents durant plusieurs jours avant & après lesdits aspects.

♄ □ ou ☍ avec ♂ fait souvent pleuvoir & engendre des tonnerres & tempêtes.

♄ en ☌, ☍ ou □ avec le ☉ engendre des greles & foudres durant quelques jours avant & après, sur-tout dans les signes humides, par le retardement de leur séparation, ce qui produit alors un grand changement dans notre athmosphere.

SATURNE. Les Chimistes ont donné le nom de Saturne au plomb; parce que les Astrologues prétendent que ce métal reçoit les influences de cette planete. On déguise le plomb en différentes manieres, dont il y en a une qu'on appelle beurre de Saturne.

Maniere de faire le beurre de Saturne.

Faites bouillir du vinaigre dans un poêlon de cuivre rouge, jettez-le tout bouillant sur de la litarge d'or en poudre, qu'il surnage de six doigts dans une terrine vernissée, remuez le quelque tems avec une spatule de bois, au bout d'une heure filtrez le. Prenez une once de cire blanche, fondez la dans une petite terrine vernissée, ajoûtez y quatre onces d'huile d'olives, mêlez la avec la spatule de bois, & versez incontinent dans un mortier de bronze, & par dessus un verre de ce vinaigre, agitez le tout avec le pilon jusqu'à consistance d'onguent, que vous séparerez du liquide.

SAV

SAVACHIR. Terme de jardinage qui se dit de certaines branches d'arbres, qui au lieu de se soûtenir droites ont leur extrémité penchante, comme il arrive à beaucoup d'orangers, aux poiriers de fondante de Brest.

SAU

SAUCISSON. C'est une sorte de mets qui est d'un bon goût, on estime sur-tout les Saucissons de Boulogne. Les Normans estiment fort ceux du Pont Audemer, ils disent qu'ils sont excellens, & qu'on en envoye à Paris par rareté.

Maniere de faire les Saucissons de Boulogne.

Prenez de la chair de porceau grasse & maigre, que vous hacherez bien menu, & sur le poids de vingt-cinq livres vous ajoûterez une livre de sel & quatre onces de poivre entier, avec une piute de vin blanc, & une livre de sang de la bête; puis vous paîtrirez & remuerez bien le tout ensemble pendant un bon quart d'heure, vous en remplirez des boyaux, que vous environnerez d'une serviette, de peur qu'en

pressant la viande, les boyaux ne viennent à crevér. Il faut faire les séparations de la grandeur que bon vous semblera, & les nouer avec une fiscelle. Vous les pendrez à l'air ou à la fumée pour les faire sécher; étant secs, coupez si bon vous semble, la peau qui séparera un Saucisson d'avec l'autre, car les vers s'y peuvent mettre. Frottez les avec un peu d'huile d'olive, après leur avoir ôté la poussiere qu'ils pourroient avoir prise, & mettez les dans une terrine de terre vernie que vous couvrirez de son couvert ordinaire. De cette façon vous les garderez en bonté, si long-tems que vous voudrez sans qu'ils se gatent.

SAUGE, en latin *salvia*. C'est une plante, dont on distingue deux sortes. La domestique qu'on cultive dans les jardins, & la sauvage qui croît à la campagne. La domestique est encore distinguée en deux especes, l'une est la petite Sauge. La petite différe de la grande en ce que ses feuilles sont plus petites, plus blanches, d'une odeur & d'un goût plus fort & plus aromatique.

Description de la Sauge sauvage.

La véritable est extrémement semblable au marrube, si ce n'est qu'elle a les feuilles plus longues, plus épaisses, plus dures, plus velues, plus blanches & de bonne odeur. Elle jette quantité de branches dès sa racine, qui sont plus blanches que celles du marrube.

Lieu. Cette plante croît sur les montagnes & dans les lieux incultes. Elle fleurit en Août.

Proprietés. La Sauge sauvage est piquante & amere au goût. La décoction des feuilles étant bûe, provoque les mois, fait blesser les femmes grosses & fait sortir l'arriere-faix. Si on s'asseoit dans sa décoction, elle provoque l'urine & les mois.

Description de la Sauge cultivée.

Ses tiges sont ligneuses & d'un verd blanchâtre. Ses feuilles sont oblongues, larges, épaisses, cottonneuses, d'une odeur forte, mais agréable, d'un goût aromatique, amer & d'une couleur blanchâtre. Ses fleurs naissent en épis à la sommité des branches. Elles sont en gueule, ou en tuyau découpé par le haut en deux levres. Elles ont de l'odeur & une couleur bleue tirant sur le purpurin. Ses semences sont rondes & enfermées dans une capsule.

Lieu. On cultive cette plante dans les jardins.

Proprietés. La petite Sauge est plus estimée que la grande. Elle est bonne contre toutes les humeurs phlegmatiques étant prise par la bouche, ou appliquée par dehors; ainsi elle est bonne au mal caduc, à la paralisie, & à tous les rhûmes phlegmatiques. Enfin elle est bonne par-tout où il faut fortifier, & dessecher.

Elle a une vertu singuliere pour conforter les nerfs foulés & débiles, & pour cet effet l'on fait du vin de Sauge pour boire, & des fomentations avec la décoction de Sauge, pour le tremblement des mains & autres parties; pour exciter l'appétit & nettoyer l'estomac plein de mauvaises humeurs. Pour raffermir les chairs, les tumeurs, & pour dissiper l'enflûre des playes. Le vin dans lequel on a fait infuser la Sauge, est très-propre pour guérir les épileptiques, & les personnes qui ont de la disposition à la bouffissure. Le suc de Sauge mêlé avec partie égale de celui de cochlearia, est excellent dans le scorbut, pour bassiner les gencives. La décoction de Sauge, avec autant de salsepareille, & de balaustes, est très-propre pour les fleurs blanches. On prend la Sauge en infusion pour guérir les vertiges, l'assoupissement, & les autres affections du cerveau qui ménacent d'apoplexie. On prend la Sauge à la maniere du thé, tant pour les maladies du cerveau, que pour ranimer le mouvement des liqueurs, & la circulation du sang, pour chasser les vents, fortifier l'estomac, guérir les indigestions, tuer les vers, calmer les douleurs de la colique, pour pousser les regles, & les urines, & pour lever les obstructions du poûmon. Elle est utile aux asthmatiques qui la fument comme le tabac. Deux verres de suc de Sauge dans lequel on a mêlé quantité proportionnée de bon miel, ou la seule infusion de cette plante, pris le matin à jeun, sont un remede très-propre pour le crachement de sang. Deux gros de tabac mêlés avec l'infusion de la Sauge faite dans le vin composent un excellent gargarisme, pour les maux de dents. On compose un onguent spécifique pour les tumeurs survenues à l'occasion des blessures des tendons avec parties égales de feuilles de Sauge, & de celles de tanaisie, & le sain-doux. Il faut souvent user de Sauge en ses potages & autrement. Elle soulage les douleurs de tête, & nettoye les dents & gencives. Elle fait bonne haleine cuite dans le vin. Son eau distillée éclaircit la vûe.

La conserve des fleurs de Sauge a les mêmes vertus.

On préfere la Sauge qui est apportée du Languedoc, de la Catalogne & des autres pays chauds, comme la plus forte & la meilleure.

Culture des sauges.

Les Sauges reprennent parfaitement bien de boutures & de branches éclatées de leurs souches avec des racines. On les fait servir de bordure dans les potagers; & on les renouvelle tous les trois ans.

SAULE, en latin *Salix*. C'est une plante, dont on distingue deux especes générales, l'une est un arbre assez grand qui retient proprement le nom de Saule: on donne à l'autre le nom de franc-ozier ou d'ozier.

Description du Saule. C'est un arbre médiocrement gros, d'un bois pliant & fort difficile à rompre. Il croît fort vite. Ses rameaux sont couverts d'une écorce blanche, ou tirant sur le rouge. Ses feuilles sont longues, étroites, velues; elles ne demeurent pas long-tems sur l'arbre, elles sont bien-tôt emportées par le vent. Le fruit ne vient pas sur le Saule qui porte des chatons. C'est ce qui fait qu'on distingue cet arbre en mâle & femelle. On reconnoît le Saule mâle aux chatons, & le Saule femelle au fruit.

Lieu. Le lieu le plus propre à planter les Saules, est toûjours dans les prairies, & sur le bord des ruisseaux, à cause que leurs racines ne sont point sujettes à les endommager, & que leur ombrage ne leur est pas contraire.

Propriétés. Le Saule rafraîchit & desseche sans mordication, quoiqu'il soit un peu astringent, il arrête le sang, & est lithontriptique; ses fleurs sont cordiales, son suc qui sort après qu'on a incisé son écorce dans le tems qu'il fleurit, est excellent pour ôter tout ce qui empêche & trouble la vûe, parce qu'il est abstersif & subtil dans ses parties. Enfin son écorce a les mêmes proprietés; mais elle est si dessechante, qu'elle guérit & emporte les cloux, les durillons & les porreaux, si on la trempe dans du vinaigre, & si on l'applique dessus après avoir été réduite en cendres. L'écorce, les feuilles & la semence s'employent utilement dans la dissenterie; & dans les crachemens de sang. On se lave les pieds dans la décoction de Saule, pour calmer les transports des fievres ardentes, pour les insomnies, & pour modérer la trop grande agitation du sang.

Usage. On se sert du bois de Saule pour faire des pieux, des perches, des échalas & plusieurs instrumens pour soutenir de pesans fardeaux.

Description du saule ou franc-osier.

C'est un arbrisseau qui ne pousse que des rameaux ou verges grêles fort pliantes, dont l'écorce est d'une couleur rouge, ou purpurine noirâtre. Ses feuilles sont comme celles du saule, mais sans poil, & crenelées sur le bord. On appelle ozier celui qui est plus petit.

Lieu. Cet arbrisseau croît dans les prés & autres lieux humides & marécageux.

Propriétés. Les feuilles, la semence, l'écorce & le suc qu'on peut tirer du bois & des feuilles sont propres pour assoupir les mouvemens impurs. On en fait une décoction. *Voyez* le mot LUXURE en ce livre, où on trouve d'autres moyens favorables pour remedier aux desordres de ce feu qui cause tant de maux.

Usage. Les Tonneliers se servent des rameaux des francs-oziers pour lier les cerceaux, les Jardiniers les employent aussi, on en fait encore des paniers, des clayes & autres utenciles.

Culture des Saules & de la maniere de faire une saussaye.

Il y en a qui trouvent ce bois être d'un grand profit, & qui en font des saussayes toutes entieres.

Comment il faut planter les saules.

Avant que de mettre les saules en terre, il en faut d'abord choisir le plant, & savoir que ce n'est point de racines qu'ils se multiplient, mais de branches.

Si l'on veut jouir du plaisir d'avoir de belles saussayes, il faut que les branches dont on veut se servir soient droites, d'une écorce bien unie, grosses comme le poignet, & longues de huit à neuf pieds.

Ce choix ainsi fait, on prend un pieu de trois pieds de long qu'on éguise par le bas, & avec lequel en frappant rudement dessus on fait des trous de deux pieds de profondeur, dans lesquels on met ces branches par le gros bout, qu'il faut auparavant aiguiser d'un côté seulement, & de crainte que ces plants ne s'éventent, on remplit ces trous d'une terre déliée qu'on presse un peu avec le pié; ce qui ne contribue pas peu à leur faire prendre bien-tôt racine.

Lorsque ces arbres sont plantés dans des lieux qui leur couviennent, ils ne manquent point de bien croître; mais pour les aider encore à le faire plus aisément, on doit dès la prémiere année leur couper le bois qui a crû à leurs tiges: Pour deux raisons, la prémiere pour faire que la seve qui de sa nature monte toûjours, ne soit point la meilleure partie occupée à nourrir ce bois nouveau, en négligeant d'agir dans ses racines; ce qui est cause bien souvent que ces plants se dessêchent par le bas, & meurent en peu de tems.

Et la seconde raison est, que leurs racines ne les tenant encore attachées à la terre que très-foiblement, il seroit dangereux que ces branches qu'on laisseroit, ne donnassent asés de prise aux vents, qui venant à les ébranler, ne leur pourroient causer qu'un notable préjudice.

Autre maniere de planter les Saules.

Je viens de dire présentement que les Saules se plantent en trous fait avec un pieu sur lequel on frappe rudement; mais si la situation du lieu où l'on demeure se trouvoit remplie de pierre, & qu'on ne pût avec ce pieu creuser des trous, est-ce qu'à cause de cela il faudroit être privé d'avoir des Saules sur le bord des ruisseaux? Non, mais voici comment pour lors on doit se comporter à les planter.

On fait un petit rayon d'un pié & demi de largeur & deux de profondeur, & pour lors sans rien rogner des pieux destinés à planter, appellés plançons en des Pays, en d'autres plantats, on les place à distance égale dans le fond de ce rayon, qu'on remplit après de bonne terre, la foulant un peu avec les pieds, pour la raison que j'ai dit ci-dessus; ensuite de quoi ces plantats ou plançons, ne manquent point de jetter beaucoup de racines, & de donner beaucoup de bois dans leur tems.

Du tems de planter les Saules.

La saule est d'un naturel fort susceptible de froid, lorsqu'il est nouvellement coupé, & la playe qu'on y a fait étant pour lors sujette à gerser, ce seroit inutilement qu'on le planteroit si on le faisoit avant l'Hiver.

Le vrai tems aussi de dresser des saussayes de crainte qu'elles ne tombent dans cet inconvenient, est vers la fin du mois de Fevrier, ou au commencement de Mars. Les gélées pour lors étant passées, ou pourra esperer quelque bonne issue de son travail.

Des distances qu'on doit donner aux Saules en les plantant.

Le plus ou le moins de bonté dont est la nature de la terre où les saules sont plantés, décide ordinairement de la distance qu'on doit leur donner.

Dans un fonds gras, il ne faut pas craindre de le charger de ces sortes de plants, & quatre pieds de distance suffiront; au lieu qu'il leur faut donner six pieds dans un terroir maigre, car moins vaut une terre, moins souffre-t-elle qu'on y mette de Saules.

Des dangers à éviter.

Si j'ai déja dit que l'approche des bestiaux étoit fort préjudiciable à de certains plants, je suis bien aise d'avertir ici que c'est entierement exposer les Saules à les faire périr, que de les laisser en butte à la gueule & aux salies de ces animaux.

Un Saule nouvellement planté & broûté d'un bœuf ou d'une vache, est absolument perdu. Car il se desséche aussi-tôt, comme lorsqu'il a été ébranlé, ses racines encore tendres étant forcées de se rompre par cette funeste sécousse.

De la nécessité d'émonder les Saules quand ils sont encore jeunes.

Comme un Saule n'est beau qu'autant que sa tête est bien formée & bien chargée de bois, il faut dans son commencement l'aider à venir à cette perfection, le plançon nouvellement coupé de l'arbre, & destiné pour être planté est rempli d'espace en espace de certains petits nœuds qui sont comme autant d'origines de branches à venir. C'est ce qui fait que lorsqu'il est en terre sa seve commence d'agir. On voit sur-tout pendant les deux prémieres années paroître à chaque nœud de petites productions de la nature, qui deviendroient branches si l'on ne prenoit le soin avec la main de les abattre du bas en haut, jusqu'à l'endroit où l'on juge à propos que la tête du Saule se doit former. De cet inconvenient il arriveroit que toutes ces petites branches consumant la substance dont celles de la tête devroient se nourrir pour devenir belles; cette tête ne seroit chargée que d'un bois mal nourri, & qui n'est propre qu'à brûler.

Qu'il n'est pas moins nécessaire d'ôter le superflu des branches qui croissent sur la tête des Saules.

Toutes les branches ne croîtroient qu'imparfaitement sur la tête des Saules, si l'on avoit soin d'en ôter le superflu.

Les Saules nouvellement étêtés ont accoûtumés l'année suivante de jetter une grande confusion de branches qui sans doute leur seroient plus nuisibles que profitables si on les laissoit. Le mois de Mars de l'année sui-

vaure que ces petites branches ont poussé, on doit en jettant les yeux sur ces Saules juger des branches qu'il faut conserver, afin de décharger leurs têtes de celles qu'un juste discernement en cela vous dit être superflues.

Cela se fait avec la serpe, en les coupant tout près du vieux bois, & prenant garde d'offenser les branches qu'on veut laisser, & qui en sont toutes voisines.

Du tems d'étêter les Saules.

Lorsqu'on n'a point négligé la véritable méthode de gouverner les Saules, on peut en tirer du profit tous les quatre ans. J'ai déja dit que si on les coupoit avant l'Hiver, leurs playes ne se recouvriroient que très-difficilement. J'avertis pour cette raison de ne les point étêter que sur la fin de Février, ou au commencement de Mars, & toûjours par un beau tems, & agissant de cette sorte, on aura long-tems de la satisfaction de ces arbres.

SAUPOUDRER. Terme de Jardinage. C'est un mot emprunté du langage des Cuisiniers, & on s'en sert pour dire, couvrir légerement, par exemple, saupoudrer de fumier sec les chicorées qui commencent à blanchir, & par conséquent à s'attendrir, & peuvent être gâtées par une prémiere petite gélée. Ce peu de fumier ainsi jetté légerement, & en petite quantité sur cette chicorée, & sur ces laitues pommées, &c. les garantit du tort que leur pourroit faire une prémiere gélée. Il faut doubler telle couverte pour les garantir des plus fortes gélées.

SAV

SAVON. C'est une composition qui se fait de l'huile d'olive, de la chaux, & des cendres de l'herbe appellée kali, ou soude. Le savon sert principalement à degraisser & à blanchir le linge, on l'employe aussi en Médecine pour amollir les duretés de la matrice, les loupes & autres tumeurs. On en tire une huile en faisant distiller le Savon avec des cendres. Cette huile est résolutive.

On fait deux sortes de Savons, qui sont distinguées par leurs couleurs : l'un est le Savon blanc, & l'autre le Savon noir.

Maniere de faire le Savon blanc.

Prenés deux cens livres de soude noire pilée bien menu avec cent livres de chaux vive en pierre; éteignez la chaux à demi avec de l'eau, laissez la jusqu'à ce qu'elle ne fume plus, & qu'elle soit en poudre; puis mélez bien la soude avec la chaux, & remuez les ensemble avec une grande spatule de bois; puis mettez le tout dans un tonneau, qui ne sera point clos dessus, & mettez au bas une chevre qu'on appelle une hanche pour tirer l'eau, & un panier dedans, de crainte que la soude ne se méle dans la hanche. Cela étant fait vous verserez de l'eau dans le tonneau sur ces matieres, jusques à ce qu'elle surnage par dessus de deux ou trois seaux; puis vous boucherez bien le tonneau, de peur que ce qui est dedans ne s'évente, vous l'y laisserez reposer & tremper quatre bonnes heures, puis vous tirerez votre eau qui sera la prémiere, & la marquerez bien, de crainte de prendre l'une pour l'autre. Puis étant toute tirée, vous la boucherez bien, & jetterez une seconde fois de l'eau dessus, où vous la laisserez cinq heures. Vous la tirerez & en remettrez encore pour la troisiéme & quatriéme fois; mais pas tant qu'à l'ordinaire, & vous ferez comme dessus, vous marquerez toutes vos eaux, & les boucherez. Ensuite vous prendrez deux cens livres de bon suif de mouton ou de bœuf, & lorsque vous voudrez faire votre Savon, vous mettrez votre suif dans une chaudiere, puis vous mettrez le feu dessous & le ferez fondre. Aussi-tôt qu'il sera fondu, vous verserez dessus un ou deux seaux de la seconde eau, jusqu'à ce qu'il soit en pâte, lorsqu'il sera en pâ.., vous le nourritez peu à peu de vos eaux prémieres, en versant un seau à chaque fois, & laissant quelque intervale de l'un à l'autre, comme d'un quart d'heure. Lorsque vous aurez versé l'eau seconde & prémiere, vous verserez peu à peu de demi en demi heure un seau des eaux troisiéme & quatriéme, jusqu'à ce que vous voyez qu'après en avoir tiré sur le bord de la chaudiere, il demeure ferme, & qu'il file de grands filets; vous le tirerez dans des caisses ou layettes, que vous frotterez auparavant d'huile d'olive. Vous le laisserez refroidir environ trois jours; & vous trouverez environ un millier pesant de Savon. Il ne faut pas oublier de faire assez grand feu dessous en le cuisant, quand il y en a beaucoup; mais quand l'on en veut faire peu, il n'est pas besoin de faire quatre eaux, il n'en faut faire que trois, & observer le reste marqué ci-dessus.

Savon d'huile d'olive.

Prenez deux cens livres de soude grise la meilleure, mélez la avec cent livres de chaux vive, & mettez la dans un tonneau. Il faut éteindre la chaux à moitié, la rendre en poudre, & la méler avec la soude. Vous y verserez de l'eau commune, comme au Savon blanc, que vous laisserez tremper trois ou quatre heures, puis vous tirerez vos eaux; savoir d'eau prémiere huit seaux, de la seconde autant, de la troisiéme autant, mettez ensuite deux cens livres d'huile d'olive, savoir de fondrée dans votre chaudiere, & mettez le feu dessous pour la faire bouillir; puis vous lui donnerez un seau d'eau seconde, & un seau d'eau prémiere, alors cette huile deviendra en pâte, & lorsque vous verrez qu'elle jettera le Savon contre la chaudiere, vous continuerez en versant toûjours de l'eau prémiere & de l'eau seconde. Vous reserverez deux seaux de l'eau prémiere pour vous en servir sur la fin, lorsqu'il sera presque cuit, pour jetter dedans peu à peu avec un bassin, afin de l'épaissir. Puis cette eau prémiere & seconde étant versées avec les deux seaux, vous verserez la troisiéme peu à peu. Quand vous n'aurez plus que les deux seaux d'eau, vous prendrez dix livres d'amidon, & le détremperez dans de l'eau troisiéme; lorsqu'il sera détrempé, vous le jetterez dans les deux seaux d'eau prémiere que vous aurez gardée; vous les détremperez bien, vous jetterez cette eau peu à peu jusques à ce que le savon soit cuit, & un quart d'heure après vous le tirerez dans vos caisses, & vous ferez comme le prémier, vous y trouverez cinq cens livres de savon.

Savon marbré.

Prenez de la soude noire soixante & quinze livres & cinquante de chaux vive, mélez les bien ensemble, puis mettés les dans un tonneau de même qu'on a fait au Savon blanc. Vous les laisserez tremper aussi autant de tems, puis vous tirerez vos eaux; savoir la prémiere, seconde, jusques à la quatriéme. Vous en tirerez six seaux de chacune, vous les marquerez bien & vous les couvrirez, puis vous prendrez un cent pesant de suif, un cent pesant de fondrée d'huile d'olive, que vous mettrez dans une chaudiere, & vous ferez bon feu dessous. Après qu'il sera fondu, il y faut jetter de l'eau seconde, troisiéme & quatriéme; ensuite vous la laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il s'épaississe contre la chaudiere; puis vous le nourrirez peu à peu, de demi heure en demi heure d'un seau entier, suivant le feu que vous ferés dessus. Il en faut toûjours mettre de demi heure en demi heure, jusques à ce qu'il relâche l'eau; puis vous mettrez votre Savon

dans vos caisses pour en tiret l'eau que vous épurerez. Lorsqu'elle sera bien épurée, vous remettrés le Savon dans la même chaudiere, & le ferez bouillir comme auparavant, puis vous verserez un seau d'eau prémiere, & y jetterez votre marbreure.

Pour faire le marbre, il faut prendre deux seaux d'eau prémiere, & six livres de couperose, comme elle vient de chés les Epiciets, avec une livre d'orpiment jaune, & faire bouillir le tout dans quelque chaudiere, jusques à ce qu'il devienne un peu épais environ comme de l'huile d'olive, vous le jetterez alors dans votre Savon, & les ferez bien bouillir ensemble jusques à ce que vous voyez qu'il se sépare, & qu'il y ait des veines blanches avec du bleu. Cela étant vous le tirerez en vos caisses, & le laisserez téfroidir.

Remarquez qu'il faut observer en cuisant vos Savons, de toûjours bien remuer dans la chaudiere avec une spatula de bois, afin qu'il ne brûle pas, & qu'il s'incorpore mieux. Et pour le Savon blanc qui est le prémier, il faudra reserver un seau d'eau prémiere pour y jetter sut la fin, car il s'en épaissira mieux, & une demi heure avant que de le tirer ou bien un quart d'heure, il y faudra jetter deux onces d'alun de roche sur douze livres de suif, & le faire bien fondre auparavant dans un pot avec un peu d'eau troisiéme ou seconde; puis vous le jetterez dans votre chaudiere. Ayez soin d'observer bien la dose en diminuant votre Savon, comme si vous n'en vouliez faire que cent livres, deux cens livres ou cinquante livres, faites vos eaux à proportion, & mettez de cette eau avec un bassin de tems en tems : c'est la plus belle chose que vous puissiez voir, lorsqu'il est bien fait.

Maniere de faire le Savon qui sert pour ôter toutes sortes de taches d'un drap.

Prenez alun de roche une livre, & le brûlez, & six onces de poudre d'iris ou glayeul ; pulvérisez le tout ensemble, puis prenez deux livres & demi de Savon blanc raclé subtilement avec la gratuise, puis prenez un demi fiel de bœuf, & un blanc d'œuf, ou deux ; incorporez les bien ensémble, en y ajoûtant un peu de sel broyé, puis mettez autant de Savon incorporé qu'il en faut pour faire corps, afin qu'on en puisse former des pelotes en bonne pâte solide, & faites les sécher à l'ombre, à cause que le soleil leur est contraire, & si vous les voulez vendre, faires les en poids & mesure.

Quand vous voudrés ôter les taches, savonez d'abord le drap de tous côtés avec eau fraîche, frottant un drap l'un contre l'autre fort bien, puis lavés le avec de l'eau claire & fraiche, jusques à ce que l'eau en demeure claire; & s'il vous semble que la tache ne s'en soit pas bien allée, laissés sécher le drap, & le refaites encore une autrefois comme auparavant, & toutes les taches s'en iront, ce qui est chose bonne & parfaite.

On donne différens noms aux Savons suivant les pays où on les fait, & on les distingue aussi pour leurs qualités; on pretend que le meilleur de tous les Savons est celui d'Alicante, on met au second rang celui de Cartagene, le véritable Marseille tient la troisiéme place, enfin celui de Toulon, qu'on appelle faussement Savon de Genes, est moins estimé que les trois qu'on vient de nommer, mais il l'est davantage que ceux qu'on fait à Paris & dans les autres lieux de France.

Le Savon blanc dont on vient de donner la composition est dur & d'une consistance solide, le noit est mou, & presque liquide. Il y en a de deux sortes, l'un qui est noir ou brun, & l'autre verd.

Le Savon noir ou brun se prépare à Amiens, & autres lieux de la Picardie avec des feces d'huile à brûler, de la potée & de l'eau de chaux.

Le Savon verd se prépare en Hollande avec de l'huile de chenevis; ces deux especes de Savons sont bons, ils sont fort recherchés sur-tout par les Bonnetiers qui s'en servent pour degraisser les laines.

SAVONNETTE. C'est une petite boule de savon préparée pour faire la barbe, se laver le visage & les mains.

Maniere de faire les Savonnettes communes.

Prenez cinq livres de savon que vous ratisserez & pilerés dans un mortier assez long-tems, ensuite maniez bien le savon pour en retirer les petits morceaux qui n'auront pas été pilés, remettés ensuite le savon dans le mortier avec deux livres de poudre d'amidon; une once d'essence d'orange ou de citron & environ un demi setier d'eau de macanet préparée de la maniere qu'on le dira d'abord; mélés doucement le tout ensemble avec un pilon, ensuite pilés le jusqu'à ce que la pâte soit faite. Vous roulerés cette pâte de la maniere que vous voudrez pour en faire des savonnettes, si elle est trop molle, vous la laisserés se raffermir d'elle-même.

Eau de macanet.

Pilés quatre onces de macanet dans le mortier, & mettez le tremper dans une chopine d'eau du jour au lendemain; ensuite vous passerez cette eau par un linge & exprimerez bien le macanet : puis vous ferés détremper dans la même eau deux onces de blanc de ceruse mise en poudre, enfin vous y ajoûterés une poignée de sel.

Savonnettes de Boulogne.

Prenés une livre de savon de Genes coupé en petites pieces, & quatre onces de chaux vive que vous pilerez bien, avec deux verres d'eau de vie, où vous laisserez tremper le tout deux fois vingt-quatre heures; puis prenez une feuille de papier, & l'étendés dessus pour sécher; étant sec vous le pilerés bien dans un mortier avec une demi once de machalep, une demi once de santal citrin, une demi once d'iris, autant de calamus, le tout en poudre, & quatre onces de gomme adragant, & vous paitrirez ensemble avec un blanc d'œuf, la gomme adragant sera détrempée avec eau rose, puis formez vos Savonnettes.

Prenez une livre d'iris, quatre onces de storax, deux onces de santal citrin, demi once de cloux de girofle, pour un sou de canelle, un peu d'écorce de citron, une once de machalep, une noix muscade, que le tout soit mis en poudre.

Puis prenez environ deux livres de savon blanc qu'il faut raper, & mettre dans trois chopines d'eau de vie, puis paitrissez le beaucoup avec environ une pinte d'eau de fleur d'orange, ou autre de senteur.

Puis de l'amidon à discretion battu & passé, que vous mélerés avec lesdites drogues ci-dessus, & le savon, pour en faire une pâte; puis ayés un peu de gomme adragant dissoute en eau de senteur, & cinq ou six blancs d'œufs, & formés en vos Savonnettes de la grosseur que vous voudrés.

Pour bien parfumer les Savonnettes.

Prenés du musc telle quantité que vous voudrés; que vous délayerés en eau d'Ange, puis prenez gros comme une Savonnette de la composition ci-dessus, & metrés tout ensemble dans le mortier après votre pâte en forme de levain, & enfin faites vos Savonnettes.

SAUVAGES, *chiens Sauvages.* On entend par là les loups & les renards.

SAUTERELLES. *Voyez* TEMPÊTE.

SAX

SAXIFRAGE, en latin *saxifraga*.

Description. C'est une plante, qui pousse quantité de petites branches menues. Ses feuilles sont petites, étroites, courtes, & si semblables à celles du thim, qu'on ne les distingue qu'au goût. Elles viennent plusieurs à la fois & par intervales égaux. Ses fleurs sont à cinq feuilles disposées en roses, de couleur blanche; elles naissent aux sommités des tiges. Ses semences sont fort menues, & renfermées dans un fruit divisé en deux loges. Sa racine est profonde & divisée en plusieurs fibres.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux rudes, pierreux, incultes, sur les montagnes & dans les vallées. On en trouve aussi dans les bois.

Propriétés. La Saxifrage échauffe, nettoye, ouvre, subtilise & résout. On la fait cuire dans du vin, & on donne ce vin aux fébricitans, à ceux qui ne peuvent uriner ou qui sanglottent. Elle brise la pierre dans les reins. C'est ce qui lui a fait donner le nom Saxifrage.

SCA

SCABIEUSE, en latin *scabiosa*.

Description. C'est une plante, dont les feuilles qui sortent de la racine sont longues, larges découpées, & couvertes de poil; du milieu de ses feuilles, elle pousse des tiges, qui s'élevent à la hauteur d'environ deux ou trois pieds, rondes, garnies de poil & de feuilles plus petites que celles d'en bas quoique semblables. Ses fleurs naissent à la sommité des tiges, en bouquets ronds, composés de fleurons inégaux, de couleur purpurine, ou de bleu mourant. Ses semences sont oblongues, & surmontées d'une couronne; on les trouve dans des manieres de têtes verdâtres, composées de capsules, dont chacune renferme une de ces semences.

Lieu. Cette plante croît dans la campagne, dans les prés, & dans les terres incultes. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Il ne faut pas omettre ici les grandes vertus de la Scabieuse, parce qu'elle réchauffe, desséche & nettoye; si bien qu'elle suffit elle seule pour décharger la poitrine & la nettoyer des phlegmes, & des autres superfluités; soit qu'on prenne cette herbe séche & réduite en poudre dans du vin ou dans du bouillon, soit qu'on en prenne le jus avec du miel. Si l'on boit la décoction de son herbe, elle fait le même effet, & guérit encore la galle, & les dartres, mais il faut les en bassiner pendant un mois, & user intérieurement pendant ce tems là du sirop de la même plante.

On s'en sert pour les foiblesses d'estomac, & les maux de poitrine. On la met en emplâtre sur les charbons de peste, les cloux & autres semblables maux, & c'est une chose certaine qu'elle les guérit en trois heures de tems. Le jus en est admirable, quand on en donne aux malades le poids de quatre onces, avec une dragme de thériaque. Le premier jour cela les fait suer abondamment, il faut continuer à leur en donner la même quantité durant plusieurs jours. Ce remede est excellent pour ceux qui ont été mordus ou piqués de serpens & d'autres bêtes venimeuses, & l'herbe pilée & appliquée sur la morsure ou piquûre les guérit.

Le jus de Scabieuse, avec de la bourrache & du camphre efface les rousseurs & taches du corps. Ce suc est sudorifique, alexitaire, béchique, & vulneraire. On croit qu'il est excellent dans les ulceres, & les abscès des parties internes; dans la petite verole, la rougeole, & les fievres malignes. On le méle avec un peu de borax, & de camphre, pour emporter les taches blanches qui paroissent souvent sur la cornée.

La décoction de sa racine est bonne pour les boutons causés par le mal de Naples, pour lequel il en faut boire jusques à ce qu'ils s'en soient allés. On en fait de la poudre, dont on donne une dragme dans du petit lait de chévre, & c'est un remede excellent pour les galleux, farcineux, pourris & verolés.

La Scabieuse est encore fort propre pour la toux & les maladies des poûmons; pour cet effet l'on en tire le jus, on la pulvérise, on en fait une décoction pour user long-tems, on fait aussi de la conserve de sa fleur. Ses feuilles ou sa racine appliquées sur les gratelles, teignes, ou mêlées avec huile & onguent, y sont très-utiles; sur-tout la décoction de Scabieuse bûe l'espace de quarante jours, guérit entierement des dartres, ainsi que je l'ai experimenté plusieurs fois.

Enfin cette plante est sudorifique & alexipharmaque. Son principal usage est dans les apostumes & dans la pleuresie, dans l'esquinancie, dans la toux, dans les ulceres fistuleux des mammelles & des cuisses, & dans la peste. Elle purge aussi le poûmon. Elle est appellé Scabieuse, parce qu'elle remedie à la galle, à la demangeaison, aux dartres, à la teigne, à la crasse, & aux lentes de la tête.

Son eau distillée avec les feuilles & les fleurs, entre ordinairement avec celle de chardon bénit, & à même dose, dans les potions diaphorétiques & cordiales. On mêle un gros de thériaque, & un grain de laudanum dans six onces de cette eau pour provoquer la sueur. Elle est propre aussi pour abattre les vapeurs, en la prenant seule par cuillerées.

On fait un sirop avec le suc exprimé de toute la plante, qui est très-propre pour la galle, les dartres & autres maladies de la peau. Il faut pendant l'usage de ce sirop, bassiner les parties malades avec la décoction de la plante, ajoûtant trois cuillerées d'eau de vie camphrée, sur chaque pinte de liqueur, qu'il faut passer ensuite pour en séparer le camphre qui se glace sur la superficie.

Culture de la Scabieuse.

Elle veut beaucoup de soleil, une terre à potager: On l'arrose quand elle en a besoin. Cette fleur dure trois ans, alors il la faut semer pour en avoir.

Quoique les scabieuses soient toutes de même espece & de même nature, il s'en rencontre neanmoins de diverses couleurs, & qui ne proviennent pourtant que d'une même graine: la plus claire qui tire sur le rouge, est la meilleure: il ne se faut pas amuser à conserver celles qui fleurissent pendant l'Eté, parce qu'encore qu'elles jettent au Printems, neanmoins à cause de la dureté de leurs racines & de leurs pieds, ce qu'elles jettent si tard ne peut pas si bien servir que celle qui se replante avant l'Automne, & qui n'a pas porté avant l'Hiver, parce qu'elle jette la fleur bien-tôt plus abondamment & plus belle. Sa graine vient en bouton de la grosseur d'un bout de doigt, qu'il faut cueillir quand on voit qu'elle commence à quitter la pointe de ce bouton, ce qu'il faut tout diviser en la semant; elle est fort bien au milieu des carreaux où l'on aura mis un ou deux rangs d'oignons à fleurs, parceque quand elle est passée, elle couvre presque tout le carreau, n'empêche pas même dans le besoin que l'on n'arrache les oignons, & au contraire elle reçoit du soulagement par ce remuement de terre.

SCAMONÉE. C'est une plante de la racine de laquelle sortent des branches visqueuses & velues. Les racines & les fleurs de la Scamonée sont blanches. Elle croît dans le levant.

On appelle aussi Scamonée, le suc résineux qui se tire par l'incision de la racine de cette plante. C'est un purgatif violent, quand il se trouve mêlé avec les sucs de periploca, de titimale, ou d'autres plantes laiteuses & corrosives; c'est pourquoi il est de la derniere conséquence de le choisir pur, tel qu'il découle de sa racine, ou bien préparé.

Choix de la Scamonée.

La Scamonée pure est d'un gris cendré, luisante & résineuse. Elle se réduit en poudre blanchâtre, en la pressant dans les duigts. C'est la véritable Scamonée d'Alep, qui est très-rare chés les Droguistes, lesquels ne débitent gueres, que la Scamonée de Smirne, qui est noirâtre, mêlée d'autres matieres, & qui par conséquent a besoin de préparation. La bonne Scamonée doit être véritable Alep, légere, tendre, friable, résineuse, d'un goût amer, & d'une odeur fade, & désagréable. Il faut rejetter celle qui est pesante, dure & noirâtre.

Préparation de la Scamonée.

La Scamonée se prépare à la vapeur du souphre, ou avec les sucs de limon, de coing, ou de reglisse; mais la meilleure préparation de cette drogue se fait de la maniere suivante.

Tirés la teinture d'une demi once de bonne reglisse concassée, en la faisant tremper pendant deux heures, dans huit ou neuf onces d'eau chaude. Ayant coulé l'infusion, vous y mélerés quatre onces de bonne Scamonée, dans une écuelle, ou autre vaisseau de grais, & l'ayant mis sur le sable, vous férés évaporer la liqueur à petit feu, jusqu'à ce que la Scamonée ait repris sa solidité. C'est ce qu'on appelle Diagrede Glycirrhisé; il faut le garder dans une bouteille bien bouchée, parceque l'extrait de reglisse le rend fort susceptible d'humidité.

Ce Diagrede purge doucement & sans trenchées, l'humeur mélancolique. La dose est depuis douze grains, jusqu'à un scrupule.

SCE

SCEAU DE SALOMON. *Voyez* SEAU DE SALOMON.

SCH

SCHIRRE. Le vrai Schirre s'engendre pour l'ordinaire du sang le plus impur & le plus materiel de la mélancolique, qui n'a aucun sentiment & très-peu douleur: Ce n'est pas que le foye & la rate par leur propre vice, & la suppression des mois & d'autres flux, n'y contribuent de leur côté, aussi-bien que la mauvaise nourriture.

Le Schirre bâtard succede à l'érésipele, ou à d'autres tumeurs, il se forme le plus souvent à la rate, au foye, à la matrice, ou au mesentere.

Si tôt que l'humeur qui cause le vrai Schirre, vient à se brûler, ou à s'échauffer avec la bile, il se tourne aisément en cancer.

Si par négligence on le laisse entieremnet former, il se rendra incurable; d'où s'ensuivra de très-facheuses maladies.

Méthode pour guérir promptement le Schirre.

Il faut observer un regime de vivre opposé au précedent, se nourrir de poulets, de chapons, de veau, de mouton, d'agneaux, de chevreaux & œufs frais; assaisonner les bouillons de buglose, de bourrache, de houblon, d'épinards, de mauves, de soucis & de capres; rejetter toutes sortes de salures, d'épiceries, & tous legumes qui feront chauds & venteux. L'on bannira les chagrins, & ce qui peut contrister, il est même nécessaire d'éviter certains exercices qui affoibliroient les forces, & qui acheveroient de dissiper la chaleur naturelle, qui est d'un grand secours dans cette rencontre.

Le vin blanc & le clairet se peuvent boire avec modération, un peu plus que l'on ne feroit pas en d'autres indispositions. Après avoir établi ce prémier fondement, l'on viendra à la saignée du bras, & s'il est besoin, à celle du pié; ensuite on se purgera avec l'infusion de sené, d'épithime, de polipode, ou avec de la confection hamech, ou avec la poudre d'hiere, mêlé avec quelque conserve.

A l'extérieur, on appliquera les mêmes emplâtres, & les autres remedes qui sont ordonnés à la douleur de rate. Que si aux femmes le Schirre étoit à la matrice, on leur fera recevoir par en bas la fumée d'eau de vie, & de vinaigre jettés sur une brique, ou un caillou fort chaud.

Si après une fois ou deux, que l'on aura mis en usage cette ordonnance, on ne s'en trouve pas si-tôt soulagé, il ne faudra pas laisser que de la continuer, car cette maladie demande beaucoup de patience.

SCI

SCIATIQUE. C'est une sorte de goute, qui se fait sentir aux hanches, au haut des fesses, aux lombes, à la cuisse, à la jambe, quelquefois à l'extrémité du pié.

Rémedes pour la Sciatique.

I. Prenez fleurs de sauge & de romarin, de chacun une demi poignée; fleurs de camomille, de melilot & de suseau de chacun autant. Faites bouillir le tout dans une chopine de vin blanc. Cette décoction étant coulée & mise sur le feu, vous y jetterez une demi livre de gomme, trois onces de poix résine, deux onces de cire, trois onces d'huile d'hypéricon, deux onces de poix noire, & pour six deniers d'huile de laurier. Ayant retiré le tout de dessus le feu, vous l'agiterez & y mélerez en même tems une once de térébentine de Venise. Vous mettrez le tout sur un morceau de cuir assez grand pour couvrir la cuisse depuis le haut de la hanche jusqu'au genou. Vous laisserez cet emplâtre plusieurs jours.

II. Prenez deux onces de graine de moutarde & deux onces de figues grasses. Pilez les ensemble, & faites en une espece de pâte, dont vous ferez un emplâtre, que vous appliquerez sur le mal: il faut le renouveller plusieurs fois.

III. Prenez de la glu, faites en un emplâtre sur du chevrotin que vous appliquerez sur la partie malade, il faut l'y laisser jusqu'à ce que la douleur soit passée, ou que l'emplâtre devienne noir, & se leve de lui-même, & que vous voyez de petites gouttes d'eau sur la partie.

IV. Prenez de la cire jaune, de la poix blanche & noire, & de la thérébentine, de chacun quatre onces, & de la gomme ammoniac & de la fleur de souphre de chacun deux onces; de l'oliban, de l'iris, du fenugrec pulvérisés, de chacun une once pour composer cet emplâtre.

Ayant pulvérisé subtilement ensemble l'iris, le fenugrec & l'oliban à part, & les ayant mêlés avec les fleurs de souphre, on choisira de la gomme ammoniac en larmes bien pures, qu'on fera liquefier dans le grand mortier de bronze chaud, & on l'y incorporera avec la thérébentine, puis ayant fait fondre ensemble sur un petit feu dans une petite poële de cuivre la cire jaune, & les poix blanche & noire coupées en petits morceaux, & les ayant passées par un linge, on y mêlera la gomme ammoniac, incorporée avec la thé-

rébentine, & le tout étant à demi refroidi on y ajoûtera les poudres, l'emplâtre sera fait. Il faut avoir soin de lever soir & matin l'emplâtre qu'on a appliqué sur la partie, & de bien essuyer l'un & l'autre avant que de le remettre.

Emplâtre de Monsieur Vidal Capitaine.

V. Mettez huile d'olive trois onces, avec un demi verre de bon vinaigre dans un pot de terre neuf plombé; faites le bouillir jusqu'à ce que le vinaigre soit consumé, ce qui se connoit quand il ne fait plus de bruit; après quoi commencez à diminuer le feu, ajoûtez du mimiura deux onces, & remuez toûjours, puis mettez cire jaune deux onces, mêlez & remuez encore, & ajoûtez douze bayes de laurier en poudre, séchées au soleil s'il se peut, & la grosseur d'une noix de graisse de cerf, & remuez incessamment jusqu'à ce qu'il devienne noir, le restoidissant en remuant toujours; l'emplâtre fait, appliqués le sur le mal.

VI. La décoction de l'écorce du peuplier blanc soulage fort ceux qui sont attaqués de la Sciatique: ce que fait aussi le suc des branches de genêt trempées dans du vinaigre. *Voyez* GOUTE.

VII. Battez du miel avec de la chaux vive réduite en poudre, & quand vous sentirez à la main que ce mélange sera échauffé, appliqués le sur l'endroit malade, auprès du feu, après avoir bien frotté auparavant. Il faut mettre un linge en plusieurs doubles par dessus, & le maintenir avec une bande.

VIII. Appliquez chaudement sur la douleur de l'onguent composé au mois de Mai, avec une livre de beurre frais, & une pinte de suc d'hieble. Cet onguent se fait au bain-marie, dans un pot de terre neuf, & bien cimenté.

IX. Appliqués sur la partie affligée un cataplâme d'orties bouillies dans le vin ou dans la bierre.

X. Faites cuire en consistance d'onguent, du suc de fleurs de genêt mêlé avec quantité suffisante de miel. Etendez cet onguent sur des linges, & appliquez le chaudement sur les parties affligées.

XI. Faites sécher à moitié de la sauge fraîche, dans une tuile creuse, il faut tourner continuellement la sauge, de peur qu'elle ne brûle. Etant séche suffisamment arrosez la de vinaigre, puis ayant enveloppé la tuile d'un linge, vous la mettrez sous la cuisse du malade, afin qu'il en reçoive la vapeur. Il seroit bon même de l'appliquer immédiatement contre la cuisse, si le malade peut le souffrir.

XII. Appliquez chaudement sur la partie douloureuse, un cataplâme de bouze de vache fricassée avec du beurre. Ce remede se réitere deux fois le jour.

Liniment excellent pour la Sciatique.

Coupez par petits morceaux trois petits chiens nouvellement nés, avec autant de taupes vivantes, ajoûtez y une livre de vers de terre, feuilles de laurier, de romarin, de lavande, de marjolaine, de serpolet, de millepertuis & de menthe, de chacune une poignée, pilées dans un mortier de marbre, ou de pierre. Ayant mis le tout dans un grand vaisseau, vous verserez par dessus trois chopines de vin rouge, & autant d'huile d'olives, & faites bouillir à petit feu, en remuant de tems en tems, jusqu'à la consomption de toute l'humidité. La matiere étant cuite, vous la passerez par un linge, avec forte expression, & vous ferez fondre dans la colature, dix onces de cire jaune, avec autant de graisse d'oye. Vous garderez ce liniment dans un pot, pour vous en servir au besoin. Il faut en froter le malade auprès du feu, & réiterer les frictions autant qu'il est nécessaire.

SCIATIQUE. *Voyez* GOUTTE, RHUMATISME, VIN *de séné*. TISANNE.

SCIE. C'est un outil à dents, que tout le monde connoit assez. Quand elle est bonne, & qu'elle a bien de la voye, c'est-à-dire, les dents bien écartées, on dit qu'elle passe bien.

SCIRRHE. *Voyez* SCHIRRE.

SIL

SILLE. *Voyez* SQUILLE.

SCO

SCOLOPENDRE VRAYE ou CETERAC, en Latin *ceterach* & *asplenium*. Langue de cerf.

Description. C'est une plante qui jette quantité de feuilles d'une seule racine, semblables à la Scolopendre, animal venimeux: elle croit sans tiges, sans fleurs & sans graines. Ses feuilles sont découpées comme celles du polypode; mais plus couvertes & plus etroites, jaune par dessous & rondes, vertes par dessus. La racine est noire & velue.

Lieu. Cette plante naît dans les montagnes, dans les fentes des pierres, & dans les lieux âpres & humides. Elle conserve tout l'Hiver sa verdure, & produit de nouvelles feuilles en Avril.

Propriétés. La Scolopendre est incisive & apéritive. Sa décoction dans du vin désopile le foye & la rate, elle est bonne pour la pierre & pour la fievre quarte, elle purge la bile noire, & sert contre la difficulté d'urine.

La poudre des feuilles de Scolopendre est très-utile pour les obstructions du foye, & de la ratte, pour les vapeurs hysteriques, les palpitations de cœur, & les mouvemens convulsifs. La dose est depuis un gros, jusqu'à deux, dans du bouillon, ou dans quelque liqueur appropriée. La conserve que l'on fait avec les feuilles pilées & le sucre, est propre pour les mêmes indispositions.

La Scolopendre est vulneraire & déterfive; étant appliquée sur les ulceres, & sur les playes, elle les fait cicatriser. Elle est béchique, splenique, propre dans le crachement de sang & dans le cours de ventre; mais il en faut continuer l'usage pendant quelque tems.

SCORBUT. C'est une maladie qui se connoit aux ulceres de la bouche, qui sont puant, à une salivation abondante. Le malade a de grandes douleurs de tête, des vertiges, des épilepsies, des apoplexies, des paralysies. Le visage est d'un rouge pâle & obscur, il est quelquefois bouffi, enflammé & semé de pustules.

Cette maladie peut se guerir dans son commencement; mais il n'en est pas de même quand elle est invétérée, qu'elle attaque les visceres, que le malade est vieux, ou que c'est une maladie du pays.

Regime de vie. Pour adoucir le sang, on usera de bouillon de volaille, dans lesquels il faut mettre des plantes antiscorbutiques comme le cresson, les épinards, les racines de persil, les asperges, l'âche, le scorsonere, & le cochlearia. On boira de bon vin rouge naturel, & on mangera des poulets & des œufs frais. Il faut aussi que l'exercice & le repos qu'on prendra, soient modérés.

Remedes contre le Scorbut.

On prend interieurement la teinture de caillous. La dose est depuis dix grains jusqu'à trente.

Le sublimé doux. La dose est depuis six grains jusqu'à trente.

Le mars diaphorétique. La dose est depuis dix grains jusqu'à vingt.

Le safran de mars apéritif. La dose est depuis dix grains jusqu'à deux scrupules.

L'esprit volatil de sel ammoniac. La dose est depuis six goutes jusqu'à vingt.

L'eau de cresson. La dose est depuis quinze goutes jusqu'à une dragme.

Il faut se tenir le ventre libre avec des tisannes & des lavemens émoliens & déterfifs qu'on prend en se couchant.

On use de sudorifiques ; les uns sont doux, tels que sont les décoctions de fumeterre, de chicorée sauvage, de pissenlit, de scolopendre, & de scabieuse. Les autres sont plus forts pour les temperamens froids, comme sont les décoctions de cochlearia, de lepidium, de persicaria, de la petite chelidoine, de l'absinte & du petit sedum.

Pour raffermir les gencives, on fait des gargarismes avec les plantes antiscorbutiques, comme seroient deux dragmes d'esprit de cochlearia, un scrupule d'esprit de vitriol, quatre onces d'eau rose & de plantain.

SCORDIUM.

Description. C'est une plante qui ressemble beaucoup au chamedrys, avec une odeur qui approche fort de celle de l'ail, d'où elle a pris son nom. Elle a les feuilles plus grandes que celles du trissago ou germandrée, & moins déchiquetées ; elles sont astringentes & ameres au goût. Ses tiges sont quarrées, & sa fleur est rouge.

Lieu. Cette plante naît dans les lieux marécageux. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétés. Le Scordium est chaud, & provoque l'urine. L'herbe prise au poids de deux dragmes en hydromel est bonne aux rongemens d'estomac, à la dissenterie, & à ceux qui ne peuvent uriner qu'avec difficulté. Elle fait cracher, & fait sortir toutes les humeurs grossieres & pourries qui chargent la poitrine, enduite avec de l'eau ou avec du vinaigre fort, elle est bonne à la goute. Le suc de l'herbe pris en breuvage est bon à tout ce que j'ai marqué ci-dessus.

SCORPION. C'est un petit animal terrestre, qui a une queue longue & noueuse, au bout de laquelle il y a un aiguillon qui a un petit trou, par le moyen duquel il répand son poison lorsqu'il pique.

Il y en a de huit sortes ; il faut choisir les plus gros, c'est-à-dire, ceux qui ont six ou sept nœuds à la queue, qui sont vifs, vigoureux, & pris au mois d'Août, parce qu'ils sont pour lors dépouillés de l'humidité superflue, que les lieux couverts où ils habitent leur donnent ; préférez ceux qui sont cendrés ou blanchâtres.

On en fait une huile excellente, dont on se sert extérieurement pour rompre la pierre qui est dans la vessie & pour la jetter dehors ; elle provoque les mois, aussi-bien que la cendre du Scorpion, & guérit ceux qui ont été mordus de viperes ; les scorpions même broyés & appliqués sur la playe la guérissent parfaitement.

Remede contre la piquûre du Scorpion.

Aussi-tôt que l'on se sent piqué par un Scorpion, il faut le prendre, si l'on peut, & l'écraser sur la piquûre.

Autre. Frottez l'endroit qui a été piqué, avec l'huile même de Scorpion.

Autre. Pour appaiser le grand froid que cause le venin du Scorpion, il faut délayer, le plus promptement qu'il est possible, de la thériaque dans d'excellent vin, & le faire boire au malade.

Pour empêcher que les Scorpions n'entrent dans les maisons.

On prétend qu'une noisette suspendue au plancher d'une chambre empêche les Scorpions d'y entrer. Il est aisé de s'assûrer de l'effet par l'expérience.

Quelques Naturalistes prétendent aussi, qu'on peut empêcher les Scorpions de sortir de quelque lieu, en l'entourant de branches d'heliotrope, ou tournesol, & que les feuilles de cette plante les font mourir, lorsqu'ils en sont couverts. La scorploïde, ou scorpionide, a la même vertu, & si quelqu'un en porte sur soi, il est hors des atteintes des Scorpions. Il faut s'en rapporter à l'expérience, qui est la pierre de touche de ces faits, aussi-bien de ceux qui ont été avancés par quelques Auteurs ; qu'on rassemble les Scorpions dans un même endroit, en y mettant un faisceau de basilic pilé, avec dix écrevices de mer, ou de riviere, & que si une personne qui a été piquée par un Scorpion monte sur un âne, ayant le visage tourné vers la queue de cet animal, il attirera tout le venin, en faisant quantité de pettarades.

SCORSONERE VIPERINE, ou SERPENTINE, en Latin, *Scorzonera.*

Description. C'est une plante qui a les feuilles longues d'un pan, presque semblables à celles du barbebouc, elles ont force filamens, & sortent d'une longue queue, quelques-unes étant courbées en arc. La tige est haute de plus d'un pié, ronde & nouée, de laquelle sortent encore de petites feuilles assez étroites. Sa fleur est jaune, tout-à-fait semblable à celle du barbebouc, laquelle se flétrissant laisse un rondeau cottonné où est la graine, qui est blanche & longue comme celle du barbebouc. Sa racine est longue d'un pié, large d'un pouce, noirâtre, tendre, succulente, ayant un lait doux & savoureux.

Lieu. Cette plante naît dans les bois & dans les lieux aquatiques. Dans la Bohéme elle est temperée en humidité & chaleur. Elle fleurit en May & Juin.

Propriétés. On fait boire le suc des feuilles & la racine contre la morsure des vipéres, & des autres animaux venimeux, aussi-bien qu'aux maux pestilentiels. La racine mangée tous les jours préserve de la peste & du venin, la même sert contre l'épilepsie & le vertige ; étant mâchée ou confite en sucre elle guérit du mal de cœur.

SCR

SCROPHULAIRE, en Latin *Scrophularia.*

Description. C'est une plante, dont la tige haute d'environ deux ou trois pieds, jette quantité de branches anguleuses, roussâtres. Ses feuilles sont noirâtres, fortes & dentelées. Ses fleurs qui viennent à la cime des branches sont petites, purpurines, faites en casque. Sa graine est contenue en de petites têtes comme celle du lin ; elle est ronde & pointue d'un côté. Sa racine est grande, blanche & garnie de petites glandes. Il y a deux especes de Scrophulaire, la grande & la petite.

Lieu. Cette plante naît dans les bois, & dans les fossés, & dans les lieux humides. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétés. La Scrophulaire échauffe, desseche, digere & incise ; elle est fort amere : son principal usage est dans les écrouelles, dans les hémorroïdes, & pour la guérison des ulceres qui viennent à l'anus, appellés *ficus* en Latin, & *fics* en François. On s'en sert aussi dans les ulceres chancreux & pour la galle ; elle est singuliere extérieurement pour amolir les tumeurs renitentes & malignes comme les écrouelles.

La poudre de la racine prise au poids d'une dragme, tue les vers ; étant fraîche elle guérit admirablement les écrouelles & les hémorroïdes.

La racine, les feuilles, & la semence de la grande Scrophulaire, sont en usage ; mais particulierement la racine & les fleurs, qui sont très-résolutives & très-émollientes, détersives & vulneraires ; leur suc étant propre pour mondifier les ulceres, & ceux même qui sont carcinomateux. On n'employoit à la fin du siege de la Rochelle, pour toutes sortes de blessures & de playes que la petite Scrophulaire, préparée de différentes façons. C'est pour cela qu'on l'appelle l'herbe du siege ; elle a les mêmes vertus que la grande.

Onguent pour les écrouelles, les hémorroïdes, & la galle.

Pour cela l'on prend la racine en Automne, & l'ayant bien pilée avec du beurre frais, on la met dans un pot de terre qui n'ait point servi, & l'ayant bien couvert on le laisse l'espace de quinze jours dans quelque lieu humide, puis on fait fondre le beurre à petit feu, on le coule, & on le garde pour ces maladies.

On saupoudre aussi les parties affligées avec la poudre de la racine, & on en fait prendre au malade, le matin à jeun, la pesanteur d'une dragme liée en bol, ou en conserve, avec quelque sirop apéritif. L'eau de Scrophulaire macerée dans l'eau pendant la nuit, est très-utile pour les mêmes maladies.

Autre préparation de l'onguent de Scrophulaire.

Tirez dans le mois de Mai le suc de toute la plante, conservez le pendant une année dans un vaisseau bien bouché, & le mêlez ensuite avec parties égales d'huile & de cire neuve. Il faut mettre de l'huile sur le suc, pour le mieux conserver, & l'empêcher de moisir. Il est propre pour les boutons, & rougeurs du visage.

Autre. Fondez sur un feu moderé, une livre de panne de porc ; ajoûtez y parties égales de feuilles de Scrophulaire, de langue de chien, d'ortie morte, & de digitale hachées, laissez les cuire, jusqu'à ce que l'onguent soit d'un beau verd foncé ; alors passez le, & y mettez moitié pesant cire, & résine, avec deux onces de térébentine, & une once de verd de gris ; remuez le tout, & lui donnez consistance d'onguent un peu solide. Ces onguens sont admirables pour les écrouelles, la goute, les dartes vives, & les hémorroïdes. On fait cependant prendre aux malades la poudre des racines, comme nous avons dit ci-dessus, ou bien un verre de vin dans lequel la racine aura infusé pendant la nuit.

SCRUPULE. C'est un petit poids dont on se sert pour peser les drogues. Il se marque ainsi ℈ : il pése un denier, ou la vingt-quatrième partie d'une once. *Voyez* ONCE.

SEA

SEAU DE SALOMON, en latin *Polygonatum* ou *Sigillum Salomonis*.

Description. C'est une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur d'environ deux ou trois pieds, sont rondes, lisses, sans rameaux & un peu courbées vers leurs sommités. Ses feuilles sont oblongues, larges, nerveuses, alternativement disposées, de couleur verte brune, luisante en dessus, & d'un verd de mer en dessous. Ses fleurs sont en cloches alongées en tuyau & découpées en six parties : Elles naissent le long des côtes : leur couleur est blanche.

Lieu. Cette plante croît dans les hayes, dans les bois, & autres lieux ombrageux. Elle se multiplie par ses racines qui tracent.

Propriétés. La racine du Seau de Salomon toute nouvelle pilée, & le jus qui en est exprimé efface toutes lentilles, taches, meurtrissures provenant pour être hallé, battu, tombé ou heurté, soit à la face ou autre partie du corps. L'on en distille de l'eau qui est fort propre pour le teint des Dames.

Cette même racine est très-propre pour les descentes. On en met infuser une once coupée par morceaux dans un demi-setier de vin blanc, pendant vingt-quatre heures ; & l'on fait boire cette infusion, à deux ou trois prises par jour, & l'on applique sur la descente, la même racine pilée, avec un bandage par dessus. Il faut continuer ce remede, pendant douze, ou quinze jours ; il est très-utile pour les personnes avancées en âge. La décoction de toute la plante est propre pour guérir les maladies de la peau ; on fait une conserve de la racine qui est très-salutaire aux personnes qui sont attaquées de hernies.

SEB

SEBESTES. C'est une espece de petite prune d'Asie. Le sebestier, ou l'arbre qui produit les Sebestes, a l'écorce blanche & les feuilles rondes & fermes. Ce fruit nous vient de Syrie, & d'Egypte ; il est laxatif, adoucissant, emollient, & propre à modérer l'acreté des humeurs. Les Sebestes entrent en nombre égal avec les jujubes dans les tisanes pectorales, qu'on ordonne pour la toux, le rhûme, l'ardeur d'urine, les catharres, & les fluxions de poitrine. Les personnes qui l'ont délicate se purgent doucement avec la décoction d'une once, ou deux de Sebestes, la manne, & la casse dans une chopine d'eau.

SEC

SÉCHERESSE des arbres. *Voyez* FRUITIER.

SECRETS DIVERS.

Secret pour se procurer la vertu de chasteté par des moyens naturels. Il n'y a rien qui soit plus capable de troubler notre tempérament que si nous changeons tout d'un coup & à contre tems notre façon de vivre. L'air, le manger, le boire & les autres choses que les Médecins appellent non naturelles, peuvent beaucoup sur nous, & sont principalement les causes ausquels nous devons tout le bonheur ou le malheur de notre santé selon la maniere dont nous en usons. C'est un axiome dans la Médecine qu'Hypocrate a remarqué le prémier, que le changement qui se fait en nous avec précipitation nous cause toûjours des maladies, à moins que nous ne soyons assez forts pour y resister. Si l'on veut par exemple corriger le temperament trop chaud & trop sec d'un homme passionné, on doit y proceder avec autant de lenteur & de prudence qu'il ne s'apperçoive presque pas lui même de l'action des remedes qui les rafraîchissent & qui l'humectent, autrement on le jetteroit dans une intemperie contraire, qui le rendroit malade.

Les hommes qui dans la fleur de leur âge jouissent d'une santé parfaite, & qui sont d'un tempérament chaud & humide, ont beaucoup plus de semence & de vertu pour produire, que ceux qui sont d'un tempérament chaud & sec ; mais cependant ceux-ci sont les plus passionnés.

Si ces derniers n'ont pas tant de vertu, elle est du moins plus forte & plus chatouillante & plus pleine d'esprits & de vents ; c'est ce qui les échauffe & rend passionnés, au lieu que les prémiers sont simples & debonnaires.

En quelque lieu que vive un homme passionné, il est toûjours embarrassé de son tempérament ; la vertu & la religion ont bien de la peine à retenir ses prémiers mouvemens & à lui faire vaincre sa comple-

ction qui lui fournit à toute heure des objets dont son imagination est échauffée.

Dans le chagrin où il en est, il cherche par-tout des remedes qui puissent dompter sa passion. Celui que la nature lui présente pour éteindre son feu, lui plairoit beaucoup sans de certaines considérations, cependant tous les autres remedes dont on peut user par dedans ou par dehors, sont tous en quelque façon inutiles ou dangéreux pour lui, leur fraîcheur éteint presque notre chaleur naturelle, l'un & l'autre détruisent presque notre memoire & font tort à notre jugement. C'est ce qui a fait dire à plusieurs Médecins qu'il ne falloit pas tout-à-fait s'opposer à la violence de ce feu, ce qui fit dire à l'oracle d'Appollon Delphique, que Diogene interrogea pour son fils; *Qu'on se gardât bien d'arrêter la violence de cette passion, si l'on vouloit conserver la vie des hommes.* En effet si l'on s'opiniâtre à détruire notre passion, on détruit en même tems notre températment, & par là on nous cause des maladies dont nous guérissons rarement.

Cependant si notre passion est si forte qu'elle nous apporte quelque incommodité fâcheuse, & que même elle nous en fasse appréhender d'autres qui ne le sont pas moins; nous pouvons alors nous servir des remedes que les Médecins nous proposent sur ce sujet, mais avec une telle modération que nous ne fassions rien dont nous ayons lieu ensuite de nous repentir.

L'expérience nous apprend que l'air froid, les alimens qui font peu de sang & d'esprit, le jeune, l'eau en boisson, le travail & les veilles sont des remedes propres à combattre cette passion, & se lier d'amitié avec un autre, fuir la nudité dans les portraits & dans les statues; ne lire jamais des livres qui nous parlent de cette passion, & ne regarder point d'animaux qui se caressent, sont encore de puissans moyens pour corriger cette passion; car le grand Secret pour vaincre ici & pour remporter la victoire, c'est de fuir toutes les occasions, & de fermer les yeux à tous les objets qui sont capables de faire la moindre impression dans notre esprit, à l'exemple de Job qui avoit fait un pacte avec ses yeux, afin de n'avoir aucune mauvaise pensée. *Pepigi fœdus cum oculis meis, ut ne cogitarem quidem de virgine.*

Mais tous ces remedes ne suffisent pas quelquefois pour un homme passionné, & qui d'ailleurs est d'une telle complexion, qu'il est porté à ce qu'il ne voudroit pas. Il faut quelqu'autre remede qui fasse plus d'impression sur lui-même, & qui arrache comme par force pour parler ainsi, cette passion dont son imagination est blessée.

Je ne m'arrêterai point ici à détruire tous les remedes que nos Medecins employent à combattre cette passion: Je proposerai seulement ceux qui ont le plus de force pour la diminuer; mais avant que de les proposer, il me semble que l'on doit savoir que tous les températmens ne sont pas égaux, & qu'il y a des remedes qui diminuent le sang, les esprits & la vertu de produire dans les uns, & qui cependant dans d'autres en produisent abondamment.

Ce que j'avance seroit difficile à croire, si l'experience par laquelle nous le savons, ne nous en instruisoit. La laitue & la chicorée par exemple, s'opposent presque dans tous les hommes à la vertu de production; mais je sai certainement que dans quelques uns principalement, s'ils en mange le soir, elle en produit une telle abondance qu'il leur arrive des desordres la nuit en dormant. La même expérience nous apprend encore que le poivre & le gingembre diminuent cette vertu en dissipant les esprits. Cependant il y en a d'autres qui sont beaucoup plus passionnés qu'auparavant, quand ils en ont usé.

La raison de ces effets si différens n'est fondée que sur la varieté des complexions des hommes: la laitue qui nous rend pour l'ordinaire froids dans cette passion par l'aveu de toute l'Antiquité, rend quelques uns plus passionnés, en temperant leur chaleur & leur sécheresse excessive par sa froideur & par son humidité.

Le poivre au contraire dissipant les humeurs superflues échauffe & desséche ceux qui sont naturellement froids & humides, & leur procurant ainsi un tempérament égal, il augmente leur passion.

C'est encore par la même expérience que nous savons, qu'il y a des remedes chauds ou froids, que les uns & les autres dissipent ou étouffent notre feu, & s'opposent à notre concupiscence; nous en prenons par la bouche & nous en appliquons par dehors, afin d'éteindre de toute part cette passion.

Je ne dirai rien ici des ceintures rafraîchissantes, des lames de plomb que l'on s'applique sur les reins, des roses blanches dont on parseme son lit, de la mandragore, des groseilles rouges, du citron aigre & de tous les autres remedes qui nous rafraîchissent & nous desséchent beaucoup. Je dirai seulement quelque chose de ceux qui ont le plus de force à éteindre notre feu.

Le lis d'étang que quelques-uns appellent *Volet*, & que nos Apotiquaires nomment Nenufar aussi-bien que les Arabes, a une qualité si particuliere pour combattre ce feu, qu'au rapport de Pline, son usage pendant douze jours consécutifs empêche cette production; il desséche & rafraîchit le corps, sans que d'ailleurs nous en ressentions aucune incommodité.

C'est par ses qualités si nous en croyons Galien, qu'il entretient notre voix & nourrit notre corps, & qu'il s'oppose à la production de ces esprits qui nous font tant de mal. On en use diversement: tantôt l'on en fait une décoction, du sirop, de la conserve, de l'eau distillée au bain-marie, & tantôt on en compose un liniment.

Bien que nous n'ayons pas la cigûe des Atheniens, qui est d'un verd obscur & d'une puanteur insuportable; cependant la notre ne laisse pas de nous incommoder par sa froideur quand nous en mangeons; témoin François Trapellinus, Précepteur de Pomponace, qui en ayant mangé dans un soupé fut troublé bien-tot après; témoin encore le Chevalier Nasarinus Bassanus, qui en ayant aussi mangé en façon de racine de persil, en devint insensé.

Nous savons pourtant sur le rapport de Scaliger & d'Enguilar que les Piemontois en coupent le germe quand elle pousse au Printems, & qu'ils en mêlent dans des salades; que quelques pauvres d'Italie s'en servent encore aujourd'hui avec du pain en forme d'asperges. Jules Scaliger avoue même en avoir mangé en façon de chervis sans en avoir été incommodé; & saint Jerôme nous assure que les Prêtres d'Athenes par l'usage qu'ils faisoient de la cigûe, cessoient de ressentir les mouvemens de la concupiscence.

Selon la pensée de ces Auteurs, on n'auroit jamais conseillé aux femmes d'en boire la décoction pour les empêcher de tomber dans les excès de cette passion, si on eût été persuadé qu'elle ne produisoit point de mauvais effets.

De tout cela on peut conclure, ou qu'il y a des especes différentes de cigûe, ou que la force des personnes qui en usent, resiste plus ou moins à la vertu de cette plante, ou qu'enfin ce que je croirois plûtôt, c'est que les uns en prennent peu, & les autres beaucoup; car Galien nous apprend que si nous en usons avec modération, elle nous rafraîchit beaucoup pour cette passion; au contraire si nous en prenons un peu trop, elle nous rend stupides, &

enfin elle nous tue, si nous en mangeons par excès.

Après cela on ne duit point être si scrupuleux dans l'usage de notre cigûe, que le sont quelques Médecins aujourd'hui, qui ne veulent pas même que l'un s'en serve par dehors en petite quantité, & l'histoire de Socrate qui mourut après avoir bû un mélange de cigûe, ne nous doit pas faire craindre d'user de la nôtre avec modération, sur-tout par dehors.

De tous les remedes chauds qui détruisent la vertu de production & qui combattent les vents, il n'y en a point que l'on estime avoir plus de force que le camfre, l'agnus castus, & la rhûe, ce sont ces remedes à ce que l'on dit qui causent aux hommes & aux femmes la chasteté, & qui dissipent tous les fantûmes que cette passion peut présenter à leur imagination.

Le camfre crû que l'on nous apporte de Perse, de la Chine ou de l'Isle Bornée, est une espece de gomme que quelques Médecins pensent être froide & seche, parce qu'étant mélée avec quelque remede froid, elle rafraîchira avec beaucoup plus de force.

Mais d'autres soûtiennent le contraire, & croyent que le camfre est chaud & sec au second dégré, parce qu'il échauffe la langue & l'estomac, qu'il a une odeur pénétrante, qu'il brûle même dans l'eau. En effet je n'ai point trouvé de meilleur remede dans les épuisemens que cause l'étude, que de mettre dans la bouche gros de camfre comme la tête d'une épingle: dès qu'il se fond à l'humidité de la bouche, il envoye par tout le corps des esprits qui nous recréent & tombent ensuite dans notre estomac; il nous échauffe & nous incommode même par sa chaleur, si nous en prenons beaucoup.

Quelques Médecins pensent que les hommes qui en usent souvent sont pour la plûpart stériles, parce qu'ils unt appris qu'il avoit la propriété d'éteindre tout à fait notre feu. En effet, sa secheresse est trop considérable pour ne pas dessécher nos humidités, sa matiere trop subtile pour ne pas faire évaporer les parties spiritueuses de notre passion; mais cette pensée quelque apparente qu'elle soit, & l'expérience qu'en fit Scaliger sur une chienne de chasse, n'empêchent pas que nous ne demeurions toûjours dans notre sentiment, savoir que nous ne croyuus pas qu'il puisse éteindre le feu, ni empêcher la vertu de production. Car cumme l'upinion contraire n'est point bien établie par l'expérience & que l'histoire de Jules Scaliger est unique, nuus avons lieu de croire qu'il n'est pas ennemi de la production des hommes, ce que je pourruis prouver par Tarchenine qui nous assûre que ceux qui purifient le camfre à Venise & à Amsterdam sont très-feconds & très-passionnés.

Les femmes Atheniennes qui servoient aux cérémonies que l'on faisoit à l'honneur de Cerès, préparoient des lits avec des branches d'agnus castus dans le temple consacré à cette Déesse: Elles avoient appris par l'usage que l'odeur des branches de cet arbre, combattoit les pensées & les songes de cette passion. A leur exemple quelques Muines Chrétiens se font encore aujourd'hui des ceintures avec des branches da cet arbre qui se plient comme de l'osier, & ils prétendent par-là s'arracher du cœur tous ces désirs. En vérité la semence de cet arbre que les Italiens appellent *Peparalla*, & que Serapion nomme le poivre des Moices, fait de merveilleux effets pour se conserver dans l'innocence; car si l'on en prend le poids d'un écu d'or, elle empêchera la production des esprits propres à cette passion, & s'il s'en fait encore après en avuit usé, elle les dissipe par sa secheresse, & sa qualité astringente resserre tellement les parties qu'après cela elles ne reçoivent presque plus de sang pour en fabriquer de nouveaux.

La rhûe seche produit les mêmes effets, sa semence qui est chaude & seche au troisiéme dégré aussi-bien que celle de l'agnus castus desseche tellement ces esprits qu'il n'en reste presque point, sur-tout si l'on en prend de tems en tems le poids d'un écu d'ur.

Je n'userai point ici de redites; ceux voudront être soulagés des miseres, dont bien de Saints sont attaqués, trouveront dans cet ouvrage, au mot LUXURE ou à celui d'AGNUS CASTUS des moyens naturels & physiques pour en être délivrés. Mais ce que je dirai ici, c'est qu'uutre ces remedes naturels dont il y est parlé, il y a une Sœur dans la Communauté des Filles de saint Vincent de cette Ville, qui a des parens Médecins, de qui elle a un autre secret, par le moyen duquel un peut être exempt de ces combats; non pas seulement pour quelque tems, mais pour toûjours si on s'en sert pendant un certain nombre de jours de suite, sans qu'un en soit incommodé: Ce qui seroit difficile à croire, si ce n'étoit qu'il y a des Médecins éclairés, qui ont écrit que le remede étoie assuré, & qu'il y a des personnes qui reconnoissent la bonté de ce remede, pour en avoir fait eux-mêmes l'expérience.

La même Sœur par un autre remede a guéri plusieurs de son sexe d'une maladie, qu'on appelle *furor uterinus*, dans la Communauté où elle est, & où on les avoit placées. Comme on y en reçoit plusieurs qui sunt dans la demence, elle ne croit pas devoir donner ses Secrets au Public; elle n'en est pas la maîtresse absulue; mais elle pourroit faire part du remede à certaines personnes qui n'en feroient pas un mauvais usage; comme à une Supérieure de Religieuses, qui auroit quantité de Filles sous sa conduite. Il est de notorieté publique que plusieurs ont été exemptes de ces fureurs où elles étoient, quand un les a placées dans cette Communauté, où on a vû des filles uu femmes qui sont dans la demence, & on n'exige rien que la pension qu'on reçoit ordinairement; & en cas de guérison, un demande ce dont on est convenu. Avant que de finie cet avis: On truuvera bon que je réponde à l'objectiun qu'on fait ordinairement: Mais s'il y a des remedes naturels dans les incommodités, d'où vient qu'on n'en parle pas, d'où vient qu'on ne va point à des Médecins éclairés, & à des Apoticaires expérimentés? Mais qui ira? une fille & bien d'autres? Ou aimeroit mieux quelquefois mourir.

Secret & remede contre une prochaine tempête, grêle, sauterelles, chenilles, &c. qui nuisent aux hommes & au bestail de labeur. *Voyez le mot* TAMPETE.

Secrets & remedes contre la rouille, bruine, halle, & autres maux venant de l'air, aux arbres, fruits, & vignes.

Pour prevenir la rouille, bruine ou nielle devant arriver, il faut brûler beaucoup de pailles en plusieurs lieux si on en a, uu bien les herbes qui auront été arrachées des jardins ou du champ.

Berithius, Auteur renommé entre les Grecs, lors qu'il vuyoit que l'air amassoit cette bruine, avoit accoûtumé de brûler tout soudain la corne d'un bœuf, avec de la fiente de bœuf, & faisoit force fumée autour du jardin & des champs, principalement du côté du vent.

Apulée a écrit que la fumée de trois cancres brûlés avec de la fiente de bœuf uu chevre, ou avec de la paille, étuit un très-prompt remede. Que si la rouille a déja saisi les plantes, vous y pourvuirez par ce moyen, comme dit Berithius. Broyez des racines ou feuilles de concombres sauvages uu coloquintes, & trempés les en eau; ensuite arrosés avant le soleil levé les

plantes qui auront été touchées de la rouille.

Vous aurez le même effet avec de la cendre de figuier ou de chêne trempée dans de l'eau, si vous arrosez, comme il est dit.

Il sera bon, comme dit le même Apulée, de ficher ou planter beaucoup de branches de laurier par le jardin ou champ; car comme il a été remarqué plusieurs fois, tout le dommage passe, & s'en va sur ces branches de laurier. Or la rouille a accoûtumé fort souvent d'être ès lieux fort abondans en rosée; de plus aux vallées & lieux qui n'ont pas le vent libre de tous les côtés. Mais en cet endroit il ne sera point mal à propos d'apprendre ce que cet excellent maître du jardinage Columelle dit, touchant le moyen de se garantit de la rouille.

Quant au hâle qui est volontiers la mort des vignes & des fleurs, Pline prend trois cancres vifs, & les fait brûler, étant pendus aux vignes ou arbres. Les Grecs sement au jardin ou au champ de féves tant dedans qu'à l'entour, & cela contre la bruine; ce que toutes fois j'avois omis. Voilà quelques moyens, qui servent à garantir de ces maux qui arrivent, afin que ce qui sera semé & planté y vienne & croisse: Ce que je me fusse jamais ingeré d'écrire, si je n'eusse sçû que les Auteurs Africains, Grecs & Latins l'ont recherché, approuvé & remarqué avec grand soin, & peine incroyable; même si je n'en eusse éprouvé la plus grande partie avec mes amis fort curieux d'agriculture, je n'en eusse jamais dit un mot.

Secret & remedes afin que les serpens, & autres bête rempantes n'habitent pas aux jardins, ou autre part.

Selon le raport de Florentin, savant entre les Grecs qui ont écrit, il faut planter à l'entour de l'absinthe armoise, au moins si l'on en plante en divers endroits, & s'ils ont accoûtumé d'y entrer on les en chassera incontinent en faisant parfum de racine de lis, ou de corne de cerf.

Tarentin, Auteur Grec, dit qu'on ne peut être piqué & endommagé des serpens, si l'on se frotte du jus de raifort, ou si l'on en mange, ou que l'on en porte sur soi.

Florentin dit que les serpens n'approcheront jamais du lieu où aura reposé de la graisse de cerf, ou de la racine de centaurée, & que toutes les bêtes rampantes s'enfuiront, si l'on méle ensemble pyrêtre, galbanum, corne de cerf, hysope, souphre, passedanon, corne du pié de chevre; & le tout étant broyé ensemble, & arrosé du fort vinaigre, on fasse de toute cette composition de petites boules; car l'odeur de toutes ces choses étant répandues par l'air, vous verrez incontinent que toutes les bêtes s'enfuiront, comme si l'on les chassoit avec un fouet, ou elles mourront.

Quelques uns ont écrit que le rameau du grénadier chasse non seulement les serpens; mais aussi toutes les bêtes venimeuses; on sera pourtant sage & prudent, si on en fait mettre sous les lits. Le même Florentin assemble en un même lieu des troupes de serpens, comme on fait des poissons en un filet, en enterrant dans le jardin, champ ou autre lieu sujet aux serpens ou autres bêtes venimeuses, un vieux vaisseau dans lequel il y ait eu long-tems des salures; car tous ces animaux en approcheroient tout soudainement, & en approchant ils tomberoient d'eux-mêmes, le vaisseau ayant été mis de niveau sur la surface de la terre.

C'est une chose très-assurée que les serpens s'enfuyent par l'odeur des vieux cuirs & savattes.

Je n'oublierai pas ici de dire que les serpens haïssent fort le feu, seulement parce qu'il leur éblouit la vûe. Ils haïssent aussi les choses qui sentent fort, commes les aulx & oignons; ils aiment le savinie, le lecre, le fenouil comme font les crapeaux la sauge, & les viperes la roquette. Ils fuyent le frêne, de sorte qu'ils ne s'approchent pas de son ombre du soir & du matin; mais la fuyent de bien loin. J'avois presque oublié que les serpens ne vont point parmi les feuilles de fougere; c'est ce qui fait qu'en beaucoup de lieux où les serpens s'engendrent, on trouve bon d'y semer ou d'y répandre de la fougere. Il ne faut pas aussi passer que les serpens haïssent les fleurs du sug, tignie, jerse & chenille; que si l'on brûle des feuilles de fougere, par leur seule senteur elles font fuir les serpens, & aller en d'autres endroits.

Autre Secret pour ceux qui ont été mordus des serpens, ce remede est prompt & aisé à faire.

Si quelqu'un a été mordu d'un serpent, qu'il boive du jus de feuilles de frêne avec du vin blanc; s'il a fievre, qu'il prenne seulement le jus, & qu'il couvre avec des feuilles de frêne le lieu qui sera mordu. Plusieurs ont éprouvé heureusement ce miracle, & en ont été étonnés & cela sans cause, car le frêne a une certaine contrarieté contre les serpens.

Autres Secrets éprouvés par plusieurs Auteurs bien renommés.

Dioscoride tient qu'il est bon de succer la piquûre avec la bouche, pourvû que celui qui succera ait déjeuné, & qu'il se soit rafraîchi la bouche avec du vin. Mais au lieu de cela les modernes Chirurgiens y appliquent une ventouse, & par ce moyen ils évitent le danger où celui qui suceroit la morsure se mettroit. Il dit aussi qu'il est bon d'étuver la playe avec une éponge, & de la scarifier après; mais il faudra faire entrer la lancette bien avant, afin de faire ouverture au venin qui seroit caché dedans; neanmoins qui décharneroit la playe & couperoit la chair feroit beaucoup mieux, & cela pour deux raisons; car prémierement le venin en sort plus aisément; secondement le venin qui est entré dans le corps, sort avec l'abondance du sang qui coule de la playe faite par l'incision.

Si donc la partie blessée est en quelque extrémité du corps, le meilleur est de la couper. On doit faire la même chose, si la morsure est de quelque serpent dangereux; comme seroient, aspics, ceraste, vipere & autres semblables.

Cornelius Celsus loue fort, si on prend un poulet tout vif, & l'ayant fendu par le milieu on l'applique tout chaudement sur la playe. On pourra faire le même avec de la chair de veau, de chevreau ou d'agneau, appliquée toute chaude incontinent après qu'on les a tués. Il est bon aussi de boire d'abord après avoir été mordu, un breuvage composé de vin tout pur & de poivre, ou quelque chose semblable pour renforcer la chaleur, afin qu'elle empêche plus surement que le venin ne s'arrête au dedans; car la plûpart des venins tuent par la froidure.

Autres Secrets & remedes contre les morsures des serpens.

Si le laboureur ou quelqu'un de ses gens a été mordu du serpent, il faut incontinent qu'il boive quatre doigts de jus de frêne exprimé avec vin blanc, & qu'il mette sur la morsure en forme de cataplâme les feuilles desquelles le jus aura été exprimé, ou bien qu'il instille dans la morsure trois ou quatre gouttes de lait de figuier, ou de figues, ou quelques grains de moutarde pilés en vinaigre.

Il peut encore prendre des feuilles de bouillon blanc, de cariophillata, de grosellier rouge, de chacune une poignée; faire cuire le tout en vinaigre & urine d'homme égale quantité, jusques à la consomption

de

de la moitié ; boire trois ou quatre doigts de cette décoction, & fomenter la morsure des feuilles.

S'il avient que quelque serpent soit entré dans le corps du laboureur ou de ses gens, dormant la bouche ouverte ès prés, jardins ou autres lieux ; rien n'est plus souverain pour le faire sortir hors du corps de l'homme, que de recevoir avec un entonnoir par la bouche la fumée d'un parfum fait de quelque vieille savate ; car le serpent hait sur-tout telle puanteur, & boire de la décoction de verveine faite en vin blanc. *C'est une chose experimentée.*

Secrets & remedes contre les scorpions, crapaux, rats de jardins, belettes, & autres bêtes qui corrompent & gâtent les herbes & les fruits.

Diophane en ses livres de l'Agriculture dit, que si l'on met la raifort sur le scorpion, il le fait mourir sur le champ, & que celui qui aura frotté ses mains de jus de raifort, peut manier sans danger le scorpion & autres bêtes venimeuses. Il ajoûte, que le sandarac mêlé, avec du beurre ou de la graisse de chevre, appliqué en parfum chasse les mêmes scorpions. Si on en brule un, tous les autres s'enfuiront. Je n'ometrai pas que Talentin Auteur Grec, dit que celui qui tiendra l'herbe *sideritis*, ou bien la scropiote, les pourra manier sans danger. Pulcrade dit après Zoroastres, que si l'on lie au pié des lits des avelines, les scorpions n'y pourront monter; quant au Remede de ceux qui auront été piqués par le scorpion, je dirai ici : si quelqu'un fait cuire en huile le scorpion duquel il aura été piqué, ou un autre, qu'il graisse la place de cette huile, il en sera beaucoup soulagé. Le même arrivera, s'il tue & froisse le scorpion sur le lieu même, & lorsqu'il pique ; mais la piquûre sera dangereuse s'il a mangé du basilic ce jour même.

Florentin écrit que les jus d'un figuier frais appliqué sur la piquûre est bonne. Pline assure que la cendre du scorpion bûe avec du vin, & la poudre des vers brûlés, est bonne aux hommes, bêtes & oiseaux, qui sont mordus des chiens enragés, le poil brûlé du même chien pris en breuvage fait le même effet, de sorte que comme l'on dit, le poison est contre poison à soi-même.

Apulée dit, que les rats ne font jamais mal aux semences, si avant qu'elles soient jettés ou enterrées, on les trempe en fiel de bœuf ; que si on ferme les rats venus avec feuille de rosages, ils mourront tous. Entre les Grecs il y en a qui mêlent avec de la farine, du concombre sauvage, ou jusquiame, ou amandes ameres, & vervale noir en égale portion, le tout broyé ; ils les pétrissent avec de l'huile, & les mettent auprès des loups & des rats. Pline dit qu'on les chasse si on trempe de la cendre de belette ou de chat avec de l'eau qu'on met sur les semences, il y a danger, que ce qui s'en produira ne tienne du venin de ces animaux. Il sera meilleur de tremper les semences en fiel de bœuf pour faire fuir les grandes bêtes. Voici ce qu'il faut faire, jamais ils ne toucheront aux lieux qui seront semés si l'on répand dessus de l'urine vieille, dans laquelle on aura fait tremper du fient de chien. Démocrite promet que le même sera bon, comme nous avons dit, si l'on met beaucoup de cancres de riviere ou de cancres marins, non moins de dix dans un vaisseau de terre plein d'eau, & couvert, & mis à l'air pour être échauffé par le soleil l'espace de dix jours ; puis il faudra arroser de cette eau de deux jours l'un. Quelques uns des anciens Auteurs de l'Agriculture, Grecs & Afriquains, brûloient de la pivoine. Auberdanes en seme par le jardin, & au champ, chassant par ce secret toutes sortes de bêtes nuisibles.

Pline dit en l'histoire qu'il conseille sagement qu'on jette sur les feuilles du fient de bœuf, détrempé toutes les fois qu'il pleuvra, par ce moyen tout ce qui pourroit être venimeux en ce remede sera levé : C'est une invention merveilleuse de l'entendement humain.

Le Secret le plus sûr contre tout ce qui nuit aux jardins, est celui des exorcismes de l'Eglise. *Voyez* le mot TEMPETE.

SECRET pour rendre la chair des poules, chapons, perdrix, pigeons, faisans, poulets, jeunes canards, tourterelles, alouettes, grives & autres oiseaux ; pareillement des chevraux, agneaux ; levrauts, conils, jeunes cochons, & semblables animaux à quatre pieds, médecinale, de sorte qu'elle purge les corps de toutes superfluités, doucement & sans douleur de tête, ni autre mal.

Par le recit des choses ci-devant dites, & par les enseignemens que nous y avons donnés ; il est bien aisé à recueillir, que l'opinion de ceux qui tiennent que les vertus & facultés qui sont données à un certain genre de choses, par leur forme essentielle, lesquelles résident au tempérament, & en la proprieté de la matiere, ne peuvent être communiquées à une autre espece séparée & diverse, n'est pas convenable à la raison comme nous l'avons clairement fait voir en beaucoup d'exemples des compositions qui se peuvent faire aux fruits, herbages, racines, vignes & vins ; & sur cela Galien dit en plusieurs endroits, non pas en vain, que le lait d'une chevre qui aura mangé de la scamonée, ou du tithimale, ou du chou marin deviendra laxatif. Ce qu'Hipocrate confirme, non seulement des chevres, mais aussi des femmes ; disant qu'il n'importe pas peu pour le lait, de quelle viande soit nourrie la femme ou la bête, soit pour avoir du lait de bonne nourriture pour les sains ou pour les malades, & pour ceux qui sont étiques, ou pour nourrir les enfans puis qu'on voit que la même chair des animaux tient de l'odeur & vertu des choses qu'ils ont mangées où ils ont été nourris ; les grives sentent le genévre duquel elles se nourrissent. Il ne faut pas s'étonner si quelques oiseaux & quelques animaux à quatre pieds encore jeunes, étant nourris des choses médecinales, comme nous dirons, tiennent quelque chose de cette vertu médecinale en leur chair.

Vous me demanderez comment cela se peut faire, je ne veux pas à présent dire ce que les anciens Philosophes & Médecins modernes en ont écrit ; je veux choisir Thomas Crastus, lequel (comme je crois aura plus de crédit) parloit ainsi : Pour faire que la chair des poules soit laxative, il faut faire cuire les médicamens laxatifs, qui sont l'ellébore, la scamonée, l'agaric, le thitimale & semblables, avec du froment & de l'orge. Si vous nourrissez quelque tems les poules de ces grains, après avoir été séchez, ou quelques autres oiseaux semblables ; leur chair mangée purgera tout doucement, & ne sera pas de mauvais goût. Voila ce qu'il en dit. Cela peut être pratiqué non seulement à l'égard des poules, chapons, perdrix, faisans & autres oiseaux semblables, mais aussi à l'égard des autres animaux à quatre pieds, comme sont les chevreaux, agneaux, levrauts, cochons & autres semblables, les nourrissant dans la maison de quelque viande laxative : car je ne parle pas des sauvages, mais de ceux que l'on a nourris, ou que l'on veut nourrir en sa maison.

La racine d'ellebore cuite dans l'eau, la rend médecinale & laxative ; que si on fait tremper dans cette eau de la miette de pain ou du froment, & qu'on en nourrisse quelque tems des poules, ce pain ou froment étant converti en sang après que la poule les a mangés, & que là dessus on la tue & mange, il ne faut point douter qu'elle n'ait attiré la vertu laxative de l'ellebore, & qu'elle n'en retienne encore quelque

chose ; quoi qu'il soit survenu beaucoup de changement : Cela étant il ne faut pas douter que l'ellébore ou sa substance ne soit transferée en ces viandes.

Il y en a plusieurs qui ayant plumé les gros oiseaux, dont nous avons parlé ci-dessus, & écorché les autres animaux, & ayant ôté les entrailles aux uns & aux autres, les remplissent & farcissent de drogues laxatives, comme de rhubarbe, d'agaric, de feuilles de sené, de semence de carthame, de racines de polipode, d'épithime & semblables : savoir de l'un seulement, ou de deux ou plusieurs ensemble, y ajoûtant un peu de canelle, de semence d'anis, de fenouil, même des herbes convenables à la partie malade, & ayant mis cela dans l'animal, il faut ensuite fermer le trou par où ils ont mis les drogues, & le font rôtir à petit feu ; & par ce moyen la chair étant imbue de la vapeur qui s'éleve de ces choses en cuisant, elle est rendue médecinale & laxative. D'autres ayant rempli le ventre de l'oiseau de ce mélange, le font cuire dans quelque bouillon gras, puis usent de ce bouillon qui est laxatif ; ensemble aussi de la chair, & ainsi ils purgent le corps de toutes humeurs superflues.

Secret pour rendre les vins médecinaux.

Environ le tems des vendanges, lorsqu'on déchausse les vignes, il faudra déchausser autant de seps de vigne que vous voudrez & les marquer ; puis il faudra les biner tout à l'entour & les bien monder. Cela fait il faudra prendre des racines d'ellébore, les piler dans un mortier, & les bien ranger tout autour du sep, puis il faut mettre autour, du fient vieux & bien pourri, des vieilles cendres & les deux parties de terre, & mettre de la terre par dessus les racines du sep. Or il faudra recueillir le vin qui viendra en ces seps à part. Si on veut le garder jusqu'à ce qu'il soit vieux pour purger, vous le pourrez faire sans le mêler avec l'autre vin. Si vous prenez un verre de ce vin avec un peu d'eau, & que vous le buviez avant souper, il vous purgera sans danger.

Vous pourrez faire ceci autrement, savoir lorsqu'on déchausse les vignes, il vous en faudra marquer quelques unes, afin qu'on ne les mêle pas parmi l'autre vin, & mettre tout autour des racines, trois faisceaux d'ellébore noir ; puis jetter la terre par dessus. Quand ce viendra au tems des vendanges, faites mettre à part les raisins qu'on recueillira aux seps que vous aurez marqués, & faites serrer aussi le vin à part ; duquel vous pourrez mettre un plein goubeau parmi le reste de votre boisson, & assurez vous qu'il vous purgera. Ceci est tiré mot à mot des livres de la chose rustique de Caton.

Les Modernes ne font autre chose, sinon qu'il nettoyent très-bien les racines de la vigne après qu'elle est déchaussée, puis ils l'arrosent bien, & l'abreuvent du suc de quelque médicament composée, ou bien de liqueur, dans laquelle quelque simple médicament laxatif aura trempé. Ils réiterent cela pendant quelques jours principalement au tems que les vignes commencent à jetter leurs nouveaux bourgeons, étant pleines de seve ; cela étant fait ils remettent la terre contre les racines, & sur-tout il faut prendre garde que durant ce tems la bise froide ne regne, de peur que le froid ne gâte la racine, & ne diminue la vertu des drogues & médicamens. Les raisins qu'une telle vigne produit, sont laxatifs, & purgent comme aussi le vin qu'on en tire ; comme Florentin l'a remarqué & laissé par écrit, au prémier & second livre de ses Georgiques. Ce moyen est bien aisé & bien-tôt fait, comme témoigne Arnaud de Villeneuve, pour les causes & raisons que nous avons produites en traitant des arbres ; car en cette façon il s'est trouvé tel raisin, comme dit le même Auteur, dont chaque grain purge, ce qu'on tenoit pour un grand miracle.

Ceux qui aiment les raisins blancs & le vin blanc, en pourront choisir pour médecine. Ceux qui aiment le rouge pourront prendre des rouges, car en ceci chacun se peut gouverner à sa volonté, & s'accommoder à son goût.

Il y a encore un autre moyen pour avoir des raisins & du vin laxatif, lequel je ne veux cacher ni taire. Il faut choisir en la saison, des sarmens de vigne bien nourris, & de bonne sorte, & les mettre dans quelque vaisseau à demi plein de ces décoctions, & breuvages laxatifs, ou de quelques liqueurs médecinales préparées par une longue infusion d'herbes laxatives. Cela fait on met de la terre parmi, & on les cultive long-tems de cette maniere jusqu'à ce que les bourgeons du sarment commencement à pousser, & alors on les plante en lieu propre ; comme on fait aussi les autres vignes, prenant toûjours bien garde qu'en les traitant rudement, les bourgeons ne soient endommagés, ou qu'on ne les fasse tomber. Les raisins qu'une telle vigne produira après, purgeront la même humeur qu'eût fait la liqueur ou infusion dont on les a arrosés & abreuvés : Ce que fera aussi le vin qu'on en tirera.

Autres moyens & adresses fort belles & de bon esprit par lesquelles on rendra les raisins & les vins qui auront la vertu de faire dormir & de résister aux venins.

Si au lieu des médicamens laxatifs composés, ou de leur infusion, ou de la décoction des drogues simples, on met & verse la racine de la vigne déchaussée quelque drogue ayant vertu de faire dormir détrempée en quelque liqueur, & qu'on l'arrose en tems & saison ; ou bien qu'on enterre au pié du sep & parmi les racines quelques plantes qui ayent cette même vertu de faire dormir ; ou qu'on les plante seulement auprès & autour du sep, comme enseigne Dioscoride, parlant de vin qu'il dit Photien ; tant les raisins que le vin qui en sortira au pressoir, auront cette faculté de faire dormir.

On pourra faire le même, si, comme nous l'avons dit à l'égard des arbres, on perce un sep choisi avec une tariere ou virebrequin, ou autre instrument, & qu'on mette dedans le médicament que vous aurez choisis, puis il faut boucher le trou & le lier bien, remettant après le tout à Dieu.

Si vous mettez de la thériaque, ou mitridat, ou quelqu'autre contrepoison dans le trou du sep, ôtant la moëlle s'il est nécessaire, ou bien si vous arrosez & abreuvez le sep de quelque liqueur dans laquelle ces choses soient détrempées où quelques médicamens simples, resistant aux poisons, soient infusés ; vous aurez un sep de vigne qui produira des contrepoisons préservatifs, & un reméde propre pour resister aux venins, & à toutes choses venimeuses : Tellement que quelque bête venimeuse que ce soit, n'aura garde de se loger ou arrêter tant soit peu dessous un tel sep.

On dit même que le vinaigre qu'on fera du vin recueilli en un sep ainsi médeciné, & les raisins secs ont une vertu & faculté merveilleuse contre tous poisons, contre la contagion & maladies de peste, contre la morsure des bêtes venimeuses, & contre plusieurs choses, & à faute de ces choses, les feuilles de ce sep pilées & appliquées sur la piquûre ou morsure des animaux venimeux y servent beaucoup ; & si on ne peut recouvrer des feuilles, les cendres des sarmens cueillis en ce sep, garentiront l'homme de tout danger ; car sans thériaque même, la cendre de quelque sarment que ce soit, est très-propre contre la morsure des chiens, pourvû qu'ils ne soient pas enragés. Les Auteurs de

ces choses, afin que personne ne pense que je parle de moi-même, sont les Agriculteurs & Medecins Cartaginois & Grecs, & entre les autres Florentin, qui n'a pas voulu permettre que ceci fut caché à la postérité.

Au reste je n'ai pas voulu mettre fin à ce propos sans prémierement donner cet avertissement, savoir, que si on prend un sarment de ce sep ainsi médeciné pour le replanter ailleurs, mal aisément tiendra-t-il rien du naturel médicinal du sep, comme nous avons dit aussi des arbres. C'est pourquoi il faudra l'arroser de nouveau & souvent, pour rafraichir & renouveller la vertu envieillie & amortie; comme écrit Neapolitanus Palladius, Agriculteur qui n'est pas à mépriser.

Autres Secrets pour faire par artifice des vins médicinaux, lesquels on pourra faire en tems de vendanges, ou en quelqu'autre tems que ce soit.

Au tems des vendanges, vous pourrez mettre à part du noir, des raisins blancs qui soient bons, & sans être pourris ni gâtés, si vous aimez le vin blanc; ou bien si vous aimez le rouge, vous pourrez prendre d'autres raisins. Or il vous faudra mettre ce vin dans un petit tonneau, dans un baril ou bouteille de quelque matiere bien nette & bonne, avant qu'il commence à bouillir; mais il faudra avoir mis prémierement dans ce baril, les matieres médecinales dont vous voulez que le vin tire la vertu, après les avoir bien lavées & mondées, herbes, racines, fleurs, semences, épices, senteurs, fruits, grains ou quelqu'autre chose que ce soit. Or il faut que la proportion du vin à ces choses médecinales soit de la douziéme partie plus ou moins; selon que les drogues auront leur saveur, odeur & qualité, forte ou petite. Cela étant fait, il vous faudra mettre une écuelle un peu ouverte d'un côté sur le trou de dessus le tonneau, afin que l'écume & la crasse qui monte peu à peu de bas en haut puisse librement sortir, & que le clair puisse redescendre en bas, quand le vin cessera de bouillir, & qu'il n'écumera plus; il ne faudra pas remplir entierement le tonneau, ce qui soit dit à cette fois pour toutes les autres, & le bien boucher afin que rien ne se perde; puis le laisser reposer en quelque lieu propre pour s'en servir quand on en aura à faire. On pourra user de ce vin deux mois aprés; vous pourrez voir avec quel artifice on travaille en ceci, & que la nature même confit & assemble la faculté des drogues avec celle du vin; car par la chaleur naturelle du moût, & par la force du bouillir la vertu intérieure des choses qu'on y fait tremper, est comme attirée & combattue; de sorte que le vin étant le plus fort, dépouille ces drogues de leur propre faculté & se l'approprie; le change en soi-même, & par ce moyen il s'acquiert un vertu médecinale, laquelle par la vertu pénétrante qu'il a; & par l'industrie de l'Ouvrier il attire des choses qu'on y méle, laquelle il fait aprés pénétrer soudainement, & comme en un clin d'œuil par toutes les parties du corps sans en rien offenser la nature, sans facherie, ennui, ni mal de cœur, comme nous l'avons expérimenté & bien observé, & vû expérimenter à d'autres.

Voilà le prémier moyen de faire ces vins artificiels, lesquels toutefois j'ai un peu pour suspects. Car il est à craindre que ces matieres qu'on mêle avec le vin, ne l'empêchent de se pouvoir garder long-tems & ne le fassent aigrir & gâter bien-tôt, si on les laisse dedans, à cause qu'elles empêchent que le vin ne puisse avoir de l'air & pour autres raisons. C'est pourquoi il me semble qu'il vaudroit mieux le changer de vaisseau en un autre, le frelater aprés qu'il aura bouilli & jetté toute son écume, & ôter toutes les matieres qu'on y avoit mises; à moins que vous ne voulussiez y mettre d'autre moût par dessus & faire d'autre vin médecinal pour donner aux pauvres qui seroient malades; mais il n'auroit pas une si grande vertu que le prémier.

Il y a une autre maniere de laquelle plusieurs usent ordinairement, dont voici la façon: Ils mettent les drogues qu'ils ont choisies propres à leur intention, en une suffisante quantité de moût dans un vaisseau propre, & les font bouillir à petit feu sur des charbons bien allumés l'écumant pendant qu'il boût, jusqu'à ce que la troisiéme partie ou à peu près soit consumée, & que le moût ait entierement attiré à soi la saveur & l'odeur des choses qu'on a fait bouillir avec lui. Cela étant fait, il faut ôter le vaisseau de dessus le feu, le bien couvrir, & le laisser reposer & rasseoir toute la nuit; le lendemain il le faut passer par un panier d'osier, & mettre le vin qui en sortira dans d'autre mout, non pas toutefois en si grande quantité, en un vaisseau propre pour le garder, & il sera bon de mettre dessus le tonneau un couvercle approprié comme il a été dit ci-dessus, lorsqu'il aura parfaitement bouilli, & qu'il aura jetté toute son écume, qu'on l'aura bien bouché & fermé; il le faudra mettre en lieu propre & convenable pour le garder, afin de s'en servir au besoin.

Mais ce moyen me paroît suspect, encore qu'il ne soit pas entierement à rejetter, à cause de l'ébullition des choses que l'on y met; car il pourra arriver qu'elle sera ou trop grande ou trop petite, trop longue ou trop brieve; car il n'y a point de distinction limitée. Il se trouve plusieurs choses qui endureront bien d'être cuites longuement, mais il y en a d'autres qui ne veulent être cuites que bien peu. Si on ne fait attention à toutes ces choses, la force & la vertu de ce qu'on cuit s'évanouira & s'en ira en fumée bien-tôt; c'est pourquoi je trouverois meilleur de faire tremper les drogues médecinales dans le moû, tant & si longuement que l'on peut appercevoir, & connoître, & par le goût, & par l'odeur, que le moût a retiré la vertu & la faculté de ces drogues; ce qui étant fait, on les pourroit faire bouillir très-peu & tout doucement, puis achever comme il a été dit.

Autres vins médecinaux.

Il faut que le vin que vous voulez faire médecinal, soit blanc, ou clairet, ou de moyenne couleur, fin & cueilli de bons plants, les raisins bien mûrs & non pourris ni gâtés, dans lesquels, par mesure & avec une quantité que le Médecin bien expert connoîtra suffisante, on mettra des drogues dont on veut qu'il tire la vertu, en un vaisseau bien net fait de bois, ou dans des pots de terre bien vernis & bien cuits. Or plus ce vin sera bon & agréable, plus il sera aussi pénétrant, & plus aisément il produira ses vertus & facultés en toutes les parties du corps. C'est pourquoi ayant comme renforcé la nature du corps, il resistera mieux aux maladies qui l'assailliront & presseront davantage. Quand on met les drogues dans le moût lorsqu'il boût; il en revient ce profit, qu'il n'est pas à craindre que la vertu s'évanouisse & se perde par les vapeurs; que les matieres se brûlent; ni qu'elles sentent la fumée; comme il arrive quand on le fait bouillir sur le feu, à la façon commune des Apotiquaires.

Le vin donc reçoit & attire les qualités des drogues qu'on y mêle, lequel leur sert comme de guide & conducteur pour les faire pénétrer jusques aux plus petites & éloignées parties du corps, par lesquelles il est reçû & recueilli fort volontiers pour la convenance que sa nature a avec la nôtre, sans aucune crainte ni frisson, telle que nous voyons arriver quand il est question d'avaller quelque médecine laxative, à cause de l'odeur facheuse, la couleur désagréable & le goût

méchant : ce qu'on ne trouvera pas dans ces vins médecinaux. Que s'il s'y trouve quelque odeur ou goût mauvais, on les pourra couvrir & corriger avec du ſucre, du miel, de la regliſſe, des raiſins ſecs, de la poudre de ſenteur ou aotres ſemblables, qui ne ſeront point malfaiſantes à l'eſtomac.

Mais il ne faut pas oublier que par la ſubtilité de ces vins, laquelle parvient bien-tôt par tous les conduits du corps, non ſeulement le corps eſt purgé & déchargé de tous excremens, mais auſſi eſt delivré de toutes opilations, à cauſe que le vin par ſa force & vertu ôte tous empêchemens, ouvre les conduits, & même les parties en ſont fortifiées ; ce qui eſt un moyen bien utile & bien court pour ſécourir les parties affligées. Car quand les conduits ſont ouverts, les eſprits ont les voyes libres, pour pouvoir aller à toutes les parties du corps, & avec les eſprits la chaleur naturelle avec laquelle eſt conjointe la vie de chaque partie, mais quand la chaleur naturelle eſt opprimée & preſſée par les opilations elle s'affoiblit tellement qu'à grand peine peut-elle faire ſes actions & fonctions accoûtumées, non pas même ſéparer par la coction le bon du mauvais. Voilà d'où viennent les crudités & pourritures deſquelles procedent enſuite les maladies. Voyez ce qu'on dira encore des vins compoſés dans l'article même du vin.

Secrete pour rendre les pommes, poires, prunes, ceriſes & autres fruits laxatifs, qui purgeront doucement & ſans dégoût.

Avant toutes choſes, allez chez un Apotiquaire, prenez des drogues purgatives qui ſoient bonnes & fraîches, concaſſés les groſſierement, faites les trempes un jour entier dans l'eau & autres liqueurs convenables. Voici les ſimples dont ſe ſervoient les Anciens pour purger & rendre les fruits médecinaux : l'ellébore noir, la coloquinte, la ſcamonée, & toutes les eſpeces de titimale, évacuent le phlegme, les eaux & colere noire. Le concombre ſauvage purge le phlegme & ces humeurs gluantes & viſqueuſes, qui ſont dans les parties nerveuſes. Le turbith évacue les phlegmes, & les eaux ; comme fait auſſi la grande catapuce ou *palma Chriſti*. La thimelea purge les eaux & les phlegmes & les humeurs bilieuſes. Voilà les drogues dont ſe ſervoient les Anciens pour rendre les arbres laxatifs, & les vignes propres à médeciner, ſi mieux on n'aime ſe ſervir comme les Médecins modernes, de polypode, de chepitime, cartame, ſaffran bâtard, ſené, des hermodactes, agaric, rubarbe, faberet, mirabolans & autres qui ne ſont pas ſi violens ; quoique la force & violence des prémiers ſoit reprimée par la voye & changement des tems.

Voici donc comment il s'y faut prendre quand vous voudrés avoir des fruits qui ayent la vertu de purger, ou qui ayent quelqu'autre vertu & faculté comme nous dirons. Il faudra choiſir un arbre entre les autres de telle eſpece que vous voudrez ; mais qu'il porte de bons fruits & agreables, qui ſoit petit & non trop élevé de terre, qu'il n'ait que deux ou trois ans, venu en bon terroir & fertil, & exempt de tout dommage & injure tant des hommes que des bêtes. A l'entrée du Printems, lorſque tous les arbres commencent à bourgeonner & jetter les boutons, ou quelque tems auparavant, ſelon que la ſaiſon de l'année & la nature le requerra, il vous faudra ouvrir & fendre cet arbre au bas du tronc, un peu au deſſus de la racine ; mais il vous faudra prendre garde de n'offenſer, ni écorcher l'écorce, mais la traiter doucement ; puis ayant mis de petits coins d'os ou de bois dans la fente, vous le ferez ouvrir de la longueur d'une paûme & demi, plus ou moins ſelon la portée de l'arbre, & incontinent il faudra ôter la moëlle de l'ouverture que vous aurez faites, s'il y a de la moëlle au tronc ; mais ſi l'arbre ne peut ſouffrir d'être fendu, il faudra le percer avec une tariere un peu plus avant que le cœur, & avec quelque inſtrument propre pour tirer quelque portion de la moëlle, ou en ſon lieu du cœur de l'arbre. Jean Meſué ſe contente de faire deux ou trois petits trous à l'arbre, diſtant d'une paûme l'un de l'autre, ſans ôter de la moëlle, comme nous dirons bien-tôt. Que ſi encore l'arbre ne peut pas porter d'être percé avec une tariere, il y faudra proceder par autre voye, comme nous enſeignerons ci-aprés. Aprés donc que vous aurez bien nettoyé la fente ou le trou, il le faudra remplir de quelque Médicament d'ellébore noir pilé, ou de ſcamonée, ou de ſuc de coloquinte ou d'élaterium qui eſt tiré du concombre ſauvage, ou autre ſelon l'humeur que vous aurez intention d'évacuer ; mais il faudra prémierement un peu piler la drogue, ou bien la mettre en infuſion, & ſe ſouvenir qu'il faut tout faire par meſure. Car il ne faut pas qu'il y ait rien de preſſé, ni de trop ſerré ; afin que l'arbre puiſſe tirer ſa nourriture, que la tranſpiration ſoit libre, & que la force & vertu du médicament puiſſe être portée en haut avec la nourriture par le conduit de la moëlle ou du cœur de l'arbre, & être diſtribuée lorſque le fruit ſe forme & croît. Cela étant fait & bien accompli, il faudra ôter les coins & raſſembler les côtés de la fente, & les joindre ſi proprement qu'il n'y demeure point d'ouverture, afin que rien ne s'évente, & il ſera bon de mettre ſur la playe l'emplâtre de Caton, lequel eſt compoſé d'argile ou craye de ſable, & de fiente de bœuf fraiche, & petrie juſques à ce qu'elle ſoit gluante. Quelques uns ſe contentent avec Columele de couvrir l'ouverture avec argile ou terre graſſe bien broyée avec de la paille, & en la partie ſupérieure de la playe ils mettent de la mouſſe, de la cire ou de la poix enveloppée avec l'écorce tendre, afin que la pluye n'entre point dedans, ou que l'arbre ne ſoit pas offenſé par le froid, la neige, la grêle ou autrement. Enfin il faut bien attacher le tour avec un lien, de peur que les matieres ne ſe perdent, ou que les bêtes ne les faſſent ſortir. On doit avoir les mêmes ſoins & obſerver les mêmes choſes, quand il faudra fermer les trous qu'on aura faits avec la tariere, hormis qu'il faudra mettre dans le trou une cheville de même groſſeur que la tariere dont on la fait ; de ſorte que le trou ſoit bien bouché.

Ces choſes étant exactement accomplies, il faudra laiſſer l'arbre en ſon naturel, afin qu'il puiſſe produire & bien nourrir ſes fruits, leſquels étant arrivés à maturité, ſeront cueillis en leur tems, & alors vous connoîtrez par expérience qu'ils auront la même vertu que les médicamens que vous aurez mis dans l'arbre.

Jean Meſué Docteur excellent en la Médecine des Arabes, enſeigne le moyen de faire des prunes qui purgeront le corps, il en écrit en cette ſorte. On perce le prunier en deux ou trois endroits, les trous étant petits & éloignés l'un de l'aotre d'une paume, & ayant mis la ſcamonée dans les trous, on les bouche avec de l'argile, & par ce moyen les prunes ſont renduës laxatives ; on les donne en leur ſuc, ou en décoction avec du ſucre au poids d'une once. Au reſte il faudra prendre garde que cet arbre ne ſoit gâté par le chenilles, ou autres animaux qui ont coûtume de brouter les arbres, ce qu'on ne voit arriver que rarement à cauſe de la vertu médecinale, laquelle ſe répand juſqu'aux feuilles ; auſſi nous avons remarqué qu'elles ſervent à pluſieurs choſes, & on ne voit point les fruits gâtés des vers.

Cinq autres moyens pour médeciner les arbres qui purgent doucement.

I. Quand vous aurez choisi les arbres tels que nous avons dit ci-devant, & qu'ils commenceront à entrouvrir leurs bourgeons pleins de seve, & à épanouir leurs boutons, il les faut alors diligemment déchausser, comme on déchausse les seps des vignes jusqu'aux plus petites racines. Quand donc elles seront découvertes, & que vous les aurez bien nettoyés, il faudra mettre tout à l'entour, & dessus & dessous, quelque poignée de ces médicamens dont nous avons parlé; il les faut couvrir ensemble avec les racines & mettant la terre par dessus avec du bon fient. Si la saison est séche, il sera bon de l'arroser de tems en tems le matin & le soir, pour le maintenir en sa naturelle vigueur jusques au tems de son fruit.

II. Ceux qui sont d'un esprit plus subtil, & qui s'employent à rechercher plus particuliermment les choses secrettes, coupent sur la fin du mois de Mars, quelque grosse branche de la racine d'un arbre, & à ce tronc coupé du coté qui tient au pié de l'arbre, ils mettent un pot de terre plein de drogues médecinales & laxatives, & le bouchent bien de toutes parts, tellement que rien ne puisse se répandre & évacuer : puis ils remettent la terre par dessus, & laissent l'arbre jusques à ce que le tems de recueillir les fruits soit venu : le Printems étant revenu il faut réiterer la même operation. Si au lieu de remettre dans le pot des drogues médecinales & laxatives, on y met quelque senteur ou autres semblables, & qu'on les enterre comme il a été dit, les feuilles & l'écorce en auront l'odeur.

III. Vous pourrez faire la même chose d'une autre façon plus aisée. Avant que l'arbre que vous voulez médeciner monte en seve, il faut déchausser ses racines tout autour, prenant garde de les blesser, puis il les faudra arroser peu à peu de l'eau où les drogues ou herbes médecinales propres & convenables au but que vous prétendez, ayent trempé & infusé, ce qu'il faudra réiterer quelques jours, ou pour le moins les rafraîchir une fois la semaine jusques à ce que la fleur de l'arbre soit tombée, & que le fruit soit sorti.

Si la bize souffle & qu'il géle, il faudra garantir cet arbre du froid, ce que vous pourrez faire en mettant de la paille sur la racine, & puis par dessus du fumier bien gras, pourvû que le fumier ne touche point l'arbre, de peur que sa chaleur pourrie ne le fasse mourir. Si l'Eté est chaud & sec, il faut arroser l'arbre le matin à la pointe du jour, & le soir le soleil étant couché avec la même infusion plus temperée que la prémiere façon.

Cette façon est bien facile à préparer, car chacun peut aisément avoir de ces plantes laxatives ayant un peu concassé les drogues, & les faire tremper dans bonne quantité d'eau pendant un jour entier, pour en user de la maniere que nous avons dit.

IV. Vous pourrez choisir de cet arbre une branche notable & bien nourrie, laquelle il faut percer avec une tariere ou quelque instrument jusques à la moëlle, ou jusqu'au cœur & non pas plus avant & faire une ouverture assez grande selon la grosseur de la branche. Cela fait il faut remplir le trou des drogues que l'on a préparées, puis le boucher, le lier & le laisser jusques à ce que les fruits soient mûrs, lesquels seront fort laxatifs, sans que les fruits des autres branches du même arbre s'en ressentent aucunement.

Ce moyen est très-certain & bien éprouvé, je puis dire que quand un pommier est ainsi accommodé par un diligent & adroit Laboureur qu'on auroit enseigné une fois ou deux, il y auroit en un même arbre quatre branches, qui auroient toutes diverses facultés de purger selon la diversité des drogues qu'on y auroit mises, & quatre autres branches desquels les pommes seroient diverses en odeur & en goût; ce qui ne seroit point arrivé pour avoir été enté, ni par autre sorte de déguisement que celui que j'ai dit. Il y auroit encore une autre chose dans cet arbre qui seroit admirable, savoir que les feuilles ni les fruits des branches laxatives ne seroient aucunement offensées par les chenilles, & le reste de l'arbre seroit peut-être tout rongé & gâté.

V. Quelques uns transplantent en tems propre & convenable les petits arbres qu'ils veulent médeciner, & ils mettent une grande quantité de ces herbes médecinales au lieu du fient dans la fosse qu'ils ont faite pour les replanter, & les rangent autour des racines ; cela fait ils jettent la terre par dessus mêlée avec du fient bien gras. Si l'Eté est chaud & sec extraordinairement comme dans les jours de canicule, ils arrosent ces arbres à des heures propres avec de l'eau de l'infusion des mêmes herbes, qu'ils ont mises dans la fosse.

Autres Secrets pour médeciner les arbres qui sont fort beaux & dignes d'etre remarqués.

Si vous désirez de tirer des arbres de votre jardin d'autres remedes que les précedens, qui ne sont propres qu'à purger les humeurs, que les drogues mêmes eussent évacuées, vous pourrez faire que les arbres produiront leur fruit de telle faculté que vous voudrez. Si donc vous voulez avoir des fruits pour vous en servir contre la peste & les venins, au lieu des médicamens & drogues laxatives, vous prendrez de bonne thériaque, ou du mitridat, ou des racines qui servent de préservatif & autre telle chose qui resiste à la peste & au venin, & en abreuver les arbrisseaux à la façon que nous avons dit. Si vous voulez avoir des fruits qui fassent dormir, il ne faudra rien qu'approprier des plantes, racines & semences, qui ayent cette faculté de faire dormir par une même métode convenable au but que vous prétendez.

Quelques autres suivant le conseil de Dioscoride, font semer plusieurs graines de plantes laxatives au pié de l'arbre qu'ils veulent rendre médecinal, ou bien ils y plantent les plantes mêmes, & mettent si avant leurs racines qu'elles sont entremélées parmi celles des arbres s'il est possible. Or pour les empêcher de sécher, ils les arrosent souvent en tems propre, & par ce moyen ils font aussi que la vertu laxative des plantes est comme conduite à la racine de l'arbre pour lui servir de nourriture ; puis par la vertu que les racines ont d'attirer & de succer pour entretenir la vie de l'arbre & de ses parties, cette faculté monte peu à peu jusqu'au fruit ; mais il faudra tellement approprier ces plantes qu'elles environnent le tronc de l'arbre tout autour comme une couronne; car l'arbre recevra quelque chose par une transpiration insensible de la vapeur que ces plantes jettent & produisent. Ce que nous ne devons pas trouver extraordinaire, ou éloigné de la raison ; car nous voyons plusieurs fruits d'arbres tenant du goût & de l'odeur de quelques plantes qui naissent près de ces arbres.

Voila d'où vient que nous voyons des vins plus propres à faire uriner les uns que les autres, quoiqu'il soient dans un même fonds, ce que je crois devoir être attribué à quelques plantes ou racines qui viennent auprès des seps qui ont cette vertu de faire uriner.

Ils s'en trouve aussi qui ont templi les trous des arbres qu'ils destinent à être médecinaux, selon la façon que nous avons enseignée de médicamens laxatifs composés.

Il y en a qui arrachent par force une branche d'arbre qu'ils ont choisie, tellement que cette branche emporte avec soi quelque chose de l'arbre, & soit chargée de très-bon fruit & en abondance, puis n ettant cette branche en un pot de terre bien fumée, & l'enfoncent bien avant dans le trême pot des plantes qui soient laxatives, & au tems des grandes chaleurs ils arrosent abondamment cette branche avec de l'eau de l'infusion des trêmes plantes soir & matin, réiterant cela par intervalles jusqu'à ce que les fruits fussent parvenus à leur maturité. C'est un Reverend Pere Celestin qui m'a assûré, qu'il n'avoit jamais usé d'autres plantes pour le faire, sinon de celles qui venoient dans le jardin de leur couvent; savoir de l'épurge, de palme christi, de tithimale, de violette de Mars, de mauve & semblables; par le moyen desquelles & en la façon que nous avons dit, il avoit des cerises, des prunes & des abricots qui purgeoient tout doucement, même il disoit qu'il avoit acquis la faveur de plusieurs grands personnages, ausquels il avoit donné de ces fruits médecinaux. Quand je parle des pommes, j'entends à la façon des Latins qui prennent ce mot pour toutes sortes de fruits qui ont l'écorce molle & déliée. Quand donc les arbres qui les portent qui sont fort petits, sont desfleuris, & que le fruit n'est pas encore formé; je commence, disoit ce Religieux, d'arroser & tremper ces fruits qui sont encore tendres, tout doucement par dessus, comme si je voulois alaiter en quelques liqueurs, où les médicamens laxatifs que j'avois choisis comme propres à mon intention, auront trempé un tems propre, & je continue de faire cela pendant quelques jours; je choisis toujours les mieux nourris & mieux cultivés, s'ils ont soif dans les chaleurs, je les arrose avec la même liqueur dans des heures convenables jusqu'à ce que la terre soit toute trempée.

De la façon qu'il faut cueillir, serrer, garder, & user des fruits médecinaux, & des autres choses qu'il faut observer en cet Art.

Je veux avertir ceux qui seront curieux de cet Art, que plus petits & plus tendres seront les fruits des arbres qu'on voudra médeciner; moins il faudra de matiere, & moins les faudra-t-il arroser & y avoir de peine, & c'est le contraire quand ils sont gros & durs. Nous mettons au prémier rang le cerisier, murier, prunier, pêcher, avant-pêcher, abricotier, olivier & vignes. Au second nous mettons le pommier & poirier, cuigner, amandier, noyer & semblables arbres. Or les uns & les autres de ces fruits ne feront point paroître leur vertu médecinale, qu'ils ne soient parvenus à maturité. Lors donc qu'ils seront mûrs, il faudra les cueillir dans un jour serain vers la nouvelle lune, lorsque le soleil sera bien haut, & les prendre tout doucement, prenant garde de ne les point casser, ni blesser en quelque maniere que ce soit; puis il les faut serrer en un lieu propre & convenable pour s'en servir au besoin, comme il est marqué dans le secret des jardins, s'ils ne sont pas de garde, ou parce que la saison a été sujette au vent de midi & à la pluye, de sorte qu'ils sont sujets à se corrompre, ou bien parce qu'on les aura cueillis en tems de pluye ou brouillards qui est la véritable cause de la pourriture; sans rien attendre, il les faudra mettre au four quand on ne les pourra pas mettre au soleil, ou sur des clayes auprès du feu. S'ils sont petits & tendres, on les pourra mettre tous entiers; s'ils sont gros & durs, il les faut fendre & les nettoyer des grains de dedans, même leur ôter l'écorce & les faire sécher peu à peu, ensuite les serrer dans des pots, si vous trouvez bon de les confire à la façon accoutumée. Le moyen d'en user est de les manger ainsi entiers, ou bien les faire cuire comme l'on fait des pruneaux au tems qu'on mange du poisson & qu'on jeune. Quant au tems qu'il est bon de les manger, c'est le matin ou bien un peu avant le repas, & même quelquefois avant que de se coucher. Pour la quantité, il la faudra mesurer selon la portée de chacun, ayant égard à l'âge, au sexe, à la complexion, & selon que chacun sera aisé à purger & selon que la drogue, dont on aura arrosé l'arbre, sera forte. Pour cet effet, il faudra prendre avis d'un savant Médecin. Il faut aussi serrer & garder les noyaux & les pepins de ces fruits médecinaux, d'autant qu'ils ont une singuliere vertu contre la vermine du ventre & pour ouvrir les opilations de foye, & si on les plante, les arbres qui en viendront auront quelque chose de médecinal, ce qui se trouvera à grande peine aux rejettons, ou aux rameaux qu'on prendra de tel arbre pour les planter & provigner ailleurs; non pas même si on veut planter en autre part l'arbre médecinal, car ayant perdu sa nourriture naturelle & le suc d'où il tiroit sa faculté, & pourtant l'ayant changé de lieu, si vous voulez qu'il reprenne sa vertu, il le faudra nourrir & arroser avec matieres médecinales comme nous avons dit, & ceci ne se doit pas seulement pratiquer aux arbres qu'on replante; mais en ceux qui ne change ni d'air ni de terroir; c'est pourquoi il faudra tous les ans, ou pour le moins tous les deux ans remettre des médicamens, soit simples ou composés, préservatifs ou autres, & les mettre comme nous avons dit la prémiere fois.

Si vous voulez faire que tous les fruits soient médecinaux, prémierement il faut parler à un fidelle Apoticaire pour avoir quelques simples médicamens laxatifs du nombre de ceux qui ne sont point violens comme sont la rhubarbre, l'agaric, le sené, le polipode, l'épithime, la semence de carthame, les mirabolans, les tamarins & semblables. Après que vous aurez choisi un ou deux de ces simples tels qu'ils seront propres à votre dessein, il faudra par l'avis de quelque Medecin savant prendre les parties les plus entieres & les rompre grossierement, puis les faire tremper quelques heures avec un peu de canelle & de semence d'anis dans du petit lait ou de l'oximel, ou de la tisanne, ou du vin & de l'eau, ou dans quelqu'autre liqueur agréable selon le tempérament & la saison. Cela fait il faudra couler l'infusion & l'exprimer doucement, & l'ayant mise dans un vaisseau la faire un peu chauffer sur les cendres chaudes avec les fruits, & les laisser boire quelque peu de tems comme en parle Columelle; mais il faut piquer en plusieurs lieux les prunes, pêches, poires, figues, coings ou cerises, pourvû que ces fruits ayent été séchés au soleil ou au four afin de les mieux garder. Lors que les fruits seront bien trempés de cette infusion & qu'on les verra pleins, vous aurez une viande médecinale laquelle sans douleur purgera; vous pourrez faire de même au raisin qu'on dit de Damas avec grand profit de l'estomac & du foye; mais il faut ôter les pepins de dedans. S'il arrive que ces fruits ainsi préparés ayent quelque goût fâcheux, vous les couvrirez de sucre, ou de poudre de reglisse, ou de canelle, ou bien d'anis confit selon le goût, afin que le mauvais goût soit corrigé par un contraire.

Il y a un moyen aisé & salutaire de faire cuire les coings & autres gros fruits, au foyer, & en les cuisant les rendre propres pour purger & fortifier les entrailles. Prenez de l'eau ou du vin dans lequel vous avez fait tremper de la scammonée, des écorces de tithimale, de turbit ou quelqu'autre de ces médicamens, dans lequel vous mettrez après des prunes seches de damas, des figues, des raisins secs, & vous les laisserez tremper jusqu'à ce qu'ils soient enflés. Ces fruits ainsi apprêtés purgeront doucement, car ils

n'attirent pas la substance des médicamens laxatifs ; mais seulement la vertu.

Il y en a qui prennent les fruits dont nous avons parlé, fussent-ils secs ou rances, & ne les font point tremper ; mais ils choisissent par le conseil du Médecin les drogues qui leur étoient nécessaires & propres, & ne les concassent point. Ils les mettent dans un linge clair, & les font bouillir avec les fruits dans un petit pot dans de l'eau ou de vin, puis ils mettent parmi beaucoup de bon sucre, & le font manger ainsi à ceux qui sont délicats, ou ils leur font prendre le jus seulement, & quant aux fruits qu'ils ont fait cuire, ils les passent par un crible, & serrent dans un pot pour s'en pouvoir servir.

Il y en a d'autres qui après avoir long-tems fait tremper ces fruits à la façon que j'ai dit, les font aussi secher ; enfin étant bien secs, ils les serrent dans une boëte pour en prendre quand ils en auront besoin, & avant que d'en manger, ils les ratissent & mettent beaucoup de sucre. Si la chaleur est grande, ils les font tremper en eau rose, mais en Hiver ils les font tremper dans du vin, mettent du sucre par dessus, & font prendre le tout au malade. Le meilleur est de prendre l'avis de quelque docte Médecin, j'entends même de tout ce que j'ai écrit ci-devant & jusqu'à présent ; car il choisira de bonnes drogues & convenables aux maladies & à la conservation de la santé ; il connoîtra en quelle quantité & dose il en faudra prendre ; & conduira le tout comme il jugesa à propos.

Secret pour faire que la laitue, la bourrache, le pourpier, les concombres, les courges, les pepons, les raiforts, les fraises, les groseilles, les framboises, & autres semblables fruits auront une vertu laxative.

Si vous faites tremper les semences des plantes trois ou quatre jours avant que de les semer, dans l'infusion des simples médicamens laxatifs, les ayant fait secher, vous les ferez encore tremper à diverses fois, puis vous les mettrez en terre bien fumée & bien labourée, tout ce qui en sortira, tiendra de la vertu & faculté des médicamens où vous aurez fait tremper les semences. Le même viendra, si vous arrosez de cette eau où les drogues laxatives auront trempé, les plantes encore jeunes & tendres & ne faisant qoe de naître, les abreuvant doucement, comme feroit une nourrice qui alaiteroit son enfant à heures propres & convenables, réitesant cela quelques jours ; car par ce moyen ces plantes recevront aisément cette faculté de lâcher le ventre doucement & de purger le corps. Si les chaleurs sont grandes, vous pourrez quelquefois & en tems propre réjouir ces plantes, les arrosant de la même infusion assez abondamment, & à propos, comme nous avons dit des Arbres.

Quelques-uns déchaussent ces plantes, lors qu'elles sont encore jeunes, découvrent jusques aux plus petites racines, prenant bien garde de les traiter trop rudement, ou de les arracher du tout. Cela fait, ils prennent des drogues laxatives propres à leur intention, & les ayant un peu concassées s'il en est besoin, ils les répandent & les sément parmi les racines découvertes comme nous avons dit des arbres ; puis ayant remis la terre dessus ils les couvrent & envelissent, & ainsi nourries ils les laissent croître & succer la vertu des médicamens. Ce que je sai pour certain l'ayant expérimenté.

D'autres se contentent de mettre dans le creux qu'ils font en les replantant les drogues choisies ; puis ayant bien fumé la terre, & l'ayant bien arrosée s'il est besoin, ils enterrent leurs plantes & les laissent là.

SECRET *pour avoir des eaux & des fontaines naturelles, très-bonnes pour les hommes & les bestiaux dans les lieux où il n'y a ni source, ni puits, ni ruisseau, ni citerne.*

Pour faire des fontaines dont l'eau est excellente, & mêmes meilleures que celle des sources naturelles, qui sont quelquefois alterées par des minereaux qu'elles rencontrent dans leur passage, ou d'autres matieres, comme l'on voit dans les Villes à la proximité de quelques immondices, il n'y a qu'à imiter la nature, & qu'à considerer la situation de la maison en campagne, auprés de laquelle on veut avoir quelque fontaine ou quelque reservoir d'eau ; car il est certain que les sources naturelles ne viennent que des eaux de pluye, qui se rassemblent dans certains receptacles qu'elles rencontrent. Voici comment vous pourrez faira une fontaine qui ne tarira point. Si votre maison est au pié d'une montagne, vous prendrez garde que l'eau qui tombe ne se perde point par quelque trou ou fente de la montagne, vous pourrez ramasser une grande quantité d'eau, & la faire descendre au pié de votre maison. Prenez garde qo'il n'y ait quelque ouverture par où votre eau se puisse perdre, & s'il y en a, fermez-la de pierre & de terre, & puis faites en sorte qu'elle ne s'écoule ni à droit ni à gauche, afin qu'elle aille dans le lieu destiné pour recevoir les eaux des pluyes & ayant fait comme une chaussée en toute la circonférence, faites massonner les pierres du prémier réservoir sans mortier, afin que les eaux puissent passer jusques au second, ou bien faites faire quelque grille d'airain, ou une platine percée de petits trous, afin qu'il ne passe rien que l'eau. Ainsi quand elle aura passé au travers du sable & par le prémier reservoir, elle sera bien afinée quand elle se rendra au second & au bas de ce resesvoir, parceque le prémier reservoir sera grand, & découvert, comme un étang. Il faudra faire un troisiéme dégré plus bas que les deux autres, duquel surtiront les eaux pour l'usage de la maison ; si vous voulez enrichir la face du reservoir du côté que l'on tirera l'eau ; vous pourrez mettre telle beauté qu'il vous semblera, soit en façon de roc ou autrement, & vous pourrez plantes des arbres à droit & à gauche, que vous ferez courber en forme de tonne ou de cabinet pour donner quelque beauté à votre fontaine.

Que si la maison est un château entouré de fossés, vous pourrez y conduire cette eau par des tuyaux, comme on fait à Lyon, à Paris & en plusieurs autres lieux, où on la fait passer au travers des fossés par le moyen de certaines pieces de bois qui sont creuses pour cet effet. Elles sont couvertes par dessus, & on met un tuyau de plomb dans l'endroit où l'eau de ces fontaines passe.

Ne dites pas que ce soit une citerne, car on doit à bon droit l'appelles une fontaine, d'autant que l'eau qu'elle fournira, est produite du tresor des autres fontaines. On peut dire même qu'elle est la meilleure de toutes les eaux ; car il n'y a point de fontaine naturelle qui puisse donnes des eaux, de la bonté desquelles on puisse être assuré, comme celle que je vous montre à faire ; la raison de ceci est que toute la terre est pleine de divers mineraux, dont il est impossible que les eaux, passant les conduits des rochers & des veines de la terre, n'amenent avec elles quelque sel singulier, ou mineral, ou venimeux ; ce qui ne se peut trouver dans l'eau de notre fontaine.

De plus on sait que c'est une regle générale, que les eaux les plus légeres sont les meilleures, & y a-t'il des eaux plus légeres que celles des pluyes ? Elles sont moutées auparavant que de descendre, & cela a été fait par la vertu d'une chaude exhalaison. Or les

eaux qui sont montées ne peuvent porter en elles que bien peu de substance terrestre, & encore moins de substance minerale, & cette eau qui est ainsi légerement montée en forme de vapeur, redescend sur les terres où il n'y a point de mineraux, ni autres choses qui peuvent rendre les eaux mauvaises.

Et pour mieux faire connoitre que les eaux des pluyes sont plus légeres, & par conséquent les meilleures; interrogez un peu les Teinturiers & les Afineurs de sucre. Ils diront que les eaux des pluyes sont meilleures pour leurs affaires & pour plusieurs autres choses; que si vous ne vous rendez pas à toutes ces preuves, je vous renvoie à la lecture du grand Vitruve, qui est celui qui a parlé plus savamment de toutes les eaux.

J'oublie de vous dire que quand il pleut extraordinairement & abondamment, les pluies d'orage, & les eaux qui descendent avec précipitation des montagnes pourront amener quantité de terre, de sable & autres choses. Pour obvier à ces grandes inondations, il faut mettre de grosses pierres au travers des lieux par où elles découlent, & par ces moyens la violence des eaux sera amortie, & elle se rendra tout doucement dans leur source.

Si la maison de campagne, est à un demi-quart de lieue de la montagne à coté d'une maison, on y peut faire venir la fontaine quand les eaux qui en descendent, s'en vont tomber dans les prairies assez loin de la maison, par le moyen de quelque fosse ou rigoles, à commencer aux pieds de la montagne, & par ces fosses faire conduire les eaux vers le côté de l'héritage, & quand vous les aurez conduites jusqu'à la plaine vers le côté de la maison, il faudra conduire le surplus du chemin par des tuyaux de plomb, de terre ou de bois.

Pour faire une fontaine en un lieu champêtre & en plat pays, lorsque la terre est de nivau, le secret est d'y faire une fontaine naturelle. Alors on doit donner de la pente à force d'hommes, ce qui est d'une grande dépense, & le terrain devant être élevé d'un côté & abaissé de l'autre, il le faut nécessairement paver.

Je voudrois en premier lieu choisir un champ bien près de la maison, & selon la grandeur de la famille, où je voudrois faire un parterre, & aiant tendu des cordeaux avec un nombre d'Ouvriers faire ôter la terre du bout prochain de la maison où l'on voudroit faire les réservoirs, & les faire porter à l'autre bout du parterre, & par ce moyen on n'auroit pas si-tôt baissé la partie prochaine de la maison de deux pieds que l'autre partie ne se trouve plus haute de quatre pieds qui feront une hauteur assez capable pour amener toutes les eaux des pluies qui tomberoient dans les parterres. Les frais de cela ne sont pas si grands qu'ils vaillent le disputer; mais quant aux frais du pavé, il pourroit coûter plus ou moins, selon la commodité des choses qui se trouveront dans ces lieux, & le besoin qu'il y a de paver ces parterres, puis que c'est un pays sec, & qu'on n'y a pas pû faire des puits.

Je vous ai dit ci-devant que si les terres étoient sablonneuses, les eaux des pluies passeroient d'abord qu'elles seroient tombées, & que si toutes les terres étoient ainsi, jamais on ne pourroit avoir de source, & que les fontaines ne sont causées que de ce que les terres sont foncées de pierres ou de quelque mineral. Pour ces causes quand vous aurez fait apporter les terres du bout du parterre à l'autre, & qu'il seroit tout preparé à recevoir les pluies; cela ne vous serviroit de rien; parce qu'elles ne trouveroit rien qui les pût arrêter. Voilà pourquoi je dis qu'il faut nécessairement que le parterre soit pavé, afin qu'il puisse contenir l'eau; je n'entends pas qu'il faille que ce soit un pavé taillé, ni choisi de pierre dure comme celui des Villes, ni assis avec du sable s'il ne se trouve sur le lieu; il faut les poser avec de la terre simplement; voilà comme je l'entends, afin que la dépense ne soit pas si grande. S'il se trouve des pierres plattes, comme l'on voit en plusieurs contrées, il les faut mettre de plat, afin qu'elles tiennent plus de place, pourvû qu'elles puissent empêcher que les terres ne boivent l'eau, au reste il n'importe pas de quelle maniere elles seront mises.

Si on fait la fontaine en quelque lieu où il n'y ait point de pierre, foncés la de brique ou d'argile, car l'argile ne boit point l'eau comme l'autre terre.

Voilà le dessein de trois fontaines d'eau au bas de la montagne & une en plat pays; mais parce que celle du plat pays ne se peut faire sans frais, & qu'on ne trouvera pas la commodité des montagnes, voici un Secret dont les laboureurs se peuvent aider en plat pays, n'ayant ni pierre, ni brique, ni argile. Un Laboureur peut choisir une piece de terre près de sa maison, & l'ayant haussée d'un bout comme j'ai dit ci-devant; le Laboureur doit avoir un certain maillet de bois & battre la terre fort unie. Lors qu'elle sera bien battue & bien dressée, il fera les deux reservoirs, comme j'ai dit ci-dessus, il cherchera quelque part, soit prés ou bois, de la terre qui soit bien épaisse d'herbe pour enfoncer le dedans de son parterre, & afin que les racines des herbes entrent d'un gazon à l'autre, il remplira toutes les jointures de terre fine, & par ce moyen les racines de ces gazons passeront de l'un à l'autre, & lors ce sera un pavé de prés qui amenera les eaux aux reservoirs par le moyen de son inclination. Mais les terres boiront ces eaux sans leur donner le loisir de se rendre aux reservoirs. Non, vous ne le pouvez dire, car on voit des milliers d'endroits qui n'ont pas trois pieds de pente, & toutefois les pluyes se rendent à la partie basse des prés, & demeurent là long-tems avant que les terres les ayent succées. Car la quantité des herbes & racines empêche que la terre ne puisse succer l'eau comme les terres labourées. Je ne dis pas que les fentes qui surviennent en Été à cause de la secheresse, ne puissent boire une partie de l'eau comme les terres labourées; mais l'inclination ou pente du parterre est cause que les eaux se rendent soudin entre les sables qui sont au dessus du prémier reservoir. Si le Laboureur borde son parterre de plusieurs arbres, cela donnera de l'ombrage, & empêchera que les gazons ne se fendent. Je voudrois encore qu'il laissât croître l'herbe des gazons sans la couper, & les pluyes qui descendroient du haut en bas feroient coucher l'herbe, & lors elle serviroit de couverture aux fentes de la terre, & quand les herbes se pourriroient, leur sel se rendroit dans le receptable qui causeroit une bonté aux eaux.

Si le champ où on a fait le parterre, ne suffit pas pour toute l'année & qu'il vienne à tarir, il doit ajoûter encore un champ, & faire de même que nous avons dit, qu'il mette un robinet à sa fontaine pour sa maison & pour ses bêtes, qu'il fasse quelque reservoir à côté pour tirer de l'eau pour abreuver son bétail, qu'il mette un robinet sur le coin de sa fontaine, & quand il faudra abreuver son bétail qu'il ouvre le robinet & le laisse couler dans l'abreuvoir, & alors les bêtes boiron de l'eau pure & nette.

SECRETS pour trouver de l'eau où il n'y a point de fontaine, de puits, ni de citerne.

Le tems plus commode de toute l'année & de plus grand jugement pour trouver les sources des puits & fontaines, sont les mois d'Août & Septembre; car alors

alors on connoît bien les forces des sources. Quand la terre par les grandes chaleurs de l'Été n'a plus l'humidité de la pluye, il faut alors s'assurer que telles sources ne tariront jamais.

S'il arrive que la source de la fontaine soit quelque peu loin de la maison, vous y pourrez faire venir l'eau par petits ruisseaux, ou plus commodément par canaux & conduits faits de plomb, ou de bois, ou de poterie. Les meilleurs sont de bois d'aune, ou de sapin, ou de pin, duquel sort la poix-resine, parceque ces bois resistent facilement aux injures de l'eau, aprés eux ceux de poteries, si ce n'étoit que l'eau portée par eux cause obstruction; ils doivent être épais de deux doigts, aigus d'un côté de demi-pié pour entrer l'un dans l'autre. Les plus mauvais sont les tuyaux de plomb, parceque l'eau qui y est conduite, prend une mauvaise qualité de plomb à cause de la ceruse, elle cause souvent la dissenterie & autres semblables maladies si nous en croyons Galien; nous voyons plusieurs pays boire de telle eau sans dissenterie. Quoi qu'il en soit il faudra bien enduire & souder les canaux avec de la chaux vive & graisse de porc, de poix-resine & blancs d'œufs, ou de chaux, huile & limure de fer; parceque tout cela resiste à la corruption & pourriture de l'eau. Si quelque montagne empêche la conduite des tuyaux, il faudra donner passage, si c'est quelque valée il faut élever les arcs, tels que l'on peut voir en un village près de Paris nommé Areueil.

SÉCRET ou moyen de trouver l'eau pour faire des puits.

Faites miner & creuser la terre environ cinq pieds de profondeur, mettez dans le trou qui sera fait un grand pot de terre après que le soleil est couché, & après que vous l'aurez frotté d'huile, prenez de la laine environ la largeur de la main, ayant été auparavant bien lavée & sechée, attachez-y une petite pierre de telle maniere qu'elle ne puisse tomber; collez cette laine ainsi préparée à ce pot destiné pour découvrir s'il y aura de l'eau dans ce lieu, prenez ce vaisseau, renversez le dans ce trou de telle maniere que la laine soit placée justement dans le milieu, & qu'elle ne touche point en terre; couvrez ce pot de terre environ un pié & demi de hauteur, que vous laisserez en cet état toute la nuit. Un peu avant le soleil levé, vous ferez ôter toute la terre qu'on avoit mise sur le pot & le ferez tourner, & ce qui avoit été pendant la nuit dessous vous le mettrez dessus; si vous trouvez que la laine soit inbibée d'eau & qu'elle en rende étant pressée avec les mains; ce sera un signe assuré qu'il y aura de l'eau, & que même il ne faudra pas beaucoup creuser pour la trouver. Si au contraire la laine & le pot ne vous donne point ces signes, ne comptez pas en pouvoir trouver en ces lieux là.

Autres Secrets pour trouver de l'eau sous la terre.

1. La terre dont les potiers se servent pour leurs ouvrages, est une bonne marque pour en trouver en ces lieux-là.

2. Arrêtez-vous pour en trouver dans les endroits où la terre paroît noire & grasse, ou pierreuse, & où les pierres sont noires & rouges.

3. Faites faire un trou de trois pieds de profondeur & d'un pié & demi de large sur le Midi; mettez-y une éponge qui soit seche étant couverte de bois fraîchement cueilli, laissez cette éponge dans ce trou, & après trois heures de tems retirez-la, & si elle se trouve humide, c'est une marque qu'il y a de l'eau, faites-y creuser un puits.

Quand on a trouvé de l'eau dans une terre légere contentez vous; car si vous voulez chercher la source, vous vous mettrez en danger de tout perdre.

Si la terre est sablonneuse, ou noire, ou qu'elle soit de glese, d'argile, ou de petits caillous, & de sable ensemble, l'eau en sera assurément très-bonne; s'il y a de la craie ou du limon, ou qu'elle soit fangeuse, il n'y a rien à esperer d'en avoir.

Secret pour prendre les lapins & les lièvres, sans armes, sans poudre & sans plomb, éprouvé par le Chevalier Berardi, & le Seigneur Albano, de l'invention d'un Major de Dunkerque dont l'Auteur a genéreusement fait part au public.

Je veux continua-t-il, c'est l'Auteur qui parle, vous faire voir ma maniere de prendre des lievres; c'est une chasse toute divertissante, & je vous y invite pour demain sur les quatre heures du matin avant le soleil levé.

La partie étant ainsi arrêtée, nous nous trouvâmes Albano, Tissago & moi à la grande place, où le Major nous y ayant joints nous partimes pour prendre le chemin des Dunes tout du long de la Mer, & nos valets nous suivirent portant tous de grandes perches de bois, un peu plus longues que les piques ordinaires de nos soldats; un des valets du Major étoit parti une heure ou deux avant nous avec un havresac plein de pois rotis, qu'il avoit répandus tout du long du chemin où nous devions passer durant l'espace de plus de deux lieues; nous trouvâmes le long des Dunes de petits buissons de distance en distance, où nous pouvions facilement nous cacher pour n'être point vus du gibier.

Le Major nous ayant placés tous séparément, il nous donna à chacun une de ces perches & en prit pareillement une pour lui; ensuite il nous dit qu'il avoit ordonné à quelques paysans de battre la campagne avant la pointe du jour, & de continuer jusqu'à ce que le soleil fût levé, qu'indubitablement nous verrions dans peu de tems des lievres & des lapins; Tout cela est bon, lui dîmes nous, mais ce n'est pas le tout de les voir, comment pouvoir les prendre sans aucunes armes. Je vais vous le montrer, continua-t-il, mais cachez vous promptement, car en voici plusieurs que j'apperçois qui vienent à nous.

En effet le premier lievre qui parut, le Major d'un coup de perche qu'il lui donna au dessus des oreilles, il le jetta sur le coté; il en fit de même au second, au troisiéme & au quatriéme. Il tua sept à huit lapins en moins d'une demi-heure, & nous étant apperçus comme il s'y prenoit, nous l'imitames si bien qu'en cinq ou six heures de tems nous mîmes sur la place plus de quarante pieces de gibier: Et comme cette chasse est très-extraordinaire, & qu'il y a peu de monde qui aime ce divertissement qui ne soit bien aise de savoir comme elle se fait; j'ai rapporté seulement cette histoire ici dans la vûe seule de faire plaisir aux honnêtes gens, en leur apprenant un Secret dont je me suis depuis très-souvent servi, & dont je me sers encore assez souvent, ou dans mes terres, ou dans celles de mes amis.

Voici donc comment la chose se passe. Avant le jour, on fait battre la campagne par une cinquantaine de paysans, comme nous fimes avec le Major, & un valet ou deux étant munis de pois rôtis, lesquels sont extrémement durs. On les fait marcher une couple de lieues sur les routes où l'on veut chasser.

Le gibier qui entend les paysans qui font du bruit, marche devant eux en s'enfuyant; les Chasseurs s'étant postés dans les avenues & dans les buissons d'où ils ne peuvent être découverts; les attendent au passage, & voici le tour d'adresse & comme on les prend.

Les lievres ou les lapins trouvant en leur chemin une assez grande quantité de pois rôtis, ils s'y amusent,

ils veulent les croquer & font des éforts & des grimaces qui ne donnent pas un petit plaisir aux Chasseurs ; mais ce qui est à observer de plus particulier pour ne les pas manquer ; c'est que dans le moment qu'ils grincent les dents, ferment & éloignent les yeux par la peine qu'ils ont de casser leurs pots, qui font d'une dureté effroyable ; il faut adroitement leur décharger un seul petit coup de perche au dessus des deux oreilles, ils tombent sur le champ tout étourdis, & vous en prenez à la main par cette subtilité autant qu'il s'en présente.

Le Major après les chasses nous regala chez lui avec toute sorte de magnificence, c'étoit un trés-galant homme, qui faisoit parfaitement bien les honneurs de l'emploi que le Roi lui a confié.

Secret pour faire un or de vie.

Broyez bien dans un mortier de marbre bien chaud douze onces de mercure purgé avec deux dragmes de limaille d'or ; y ayant jetté de l'eau froide par dessus, vous le laisserez reposer. Lavez bien le tout à deux différentes fois ; faites le dissoudre dans l'esprit de vitriol, où vous le laisserez digérer pendant huit jours, après quoi vous le distillerez cinq fois, & la derniere jusques à sec. Mettez cette matiere en poudre, faites la rougir dans un plat verni, puis vous l'ôterez & la ferez secher. Conservez la dans une bouteille.

La dose est de six grains pour les jeunes gens, & dix grains pour les robustes dans un véhicule.

Propriétés. Cet or de vie guérit la peste, la verole, la lepre, l'hydropisie & les plus terribles maladies. Si on le mêle avec l'onguent, il guérit promptement les chancres & les ulceres.

Secret pour faire le baume d'or.

Faites digérer au fient pendant un mois deux dragmes d'or en poudre dans six onces d'huile de mastic ; séparez l'huile & digérez l'or avec l'esprit de vin douze jours ; distillez doucement, & le baume reste au fond de la cornue.

Usage. Si vous oignez un chancre ou un ulcere dudit baume, il guérira soudainement. C'est encore un bon remede pour les convulsions, la foiblesse des membres, & l'apoplexie.

Secret pour tirer l'or de dessus l'argent, le bois, &c.

Prenez deux onces d'esprit de tuthie & une once d'esprit de sel gemme, que vous mélerez ensemble dans une terrine de grais. Mettez le dans tel vase qu'il vous plaira, soit de relief, ou de gravûre, & laissez le quatre heures à froid. Votre eau se colorera de l'or & les vases seront tous noirs, vous les remettrez au bullitoire des Orfevres. Prenez l'eau dorée, mettez la dans un alembic avec sa chape & le recipient bien lutté par-tout avec une vessie de porc trempée en blanc d'œuf ; distillés le jusques à consistance de gomme, & vous aurez votre or.

Secret pour arrêter toute sorte de flus de sang.

Prenez une once & demi de sucre fin, autant d'huile d'amandes douces tirée sans feu, & mettez y du bol autant qu'il en faut pour donner la teinture audit breuvage.

Usage. Le malade boira ce remede à jeun, après avoir pris un lavement anodin un jour auparavant. Il faut réiterer ce remede trois jours consecutifs.

Secret pour faire du bon hypocras.

Prenés deux onces de gérofle, de muscade, de poivre long, de gingembre, de cardamome ou graine de paradis, de chacun autant ; il faut concasser le tout au mortier & le mettre dans une phiole & verser dessus un peu moins d'une chopine d'eau de vie rectifiée, & bien boucher la phiole avec de la cire d'Espagne, & un parchemin par dessus. Il faut tenir cette phiole bien chaudement au coin de la cheminée pour s'en servir. Sur une pinte de vin mettez une demi-livre de sucre bien pulverisée, & d'une aiguiere à une autre ; vous versetés jusqu'à ce que le suc soit bien fondu ; puis sur ce vin mettés quatre ou cinq goutes de cette essence & versés trois ou quatre fois ce vin d'une aiguiere dans l'autre, & vous goûterés s'il y a assez d'essence. Il n'est pas nécessaire de se servir de chausse, le sucre étant fondu le vin est aussi clair, que si on n'y avoit rien mis.

Secret pour faire de l'encre luisante.

On met bouillir un pot de vin avec demi livre de galle ; lorsqu'il est à demi cuit, on y met un sou de couperose, qu'on fait calciner sur la pêle chaude. Après avoir laissé un peu bouillir le tout ensemble, on le coule & l'encre est bien noir & luisante.

Secret pour ôter les taches de fer, ou d'encre de dessus le linge, ou les dentelles.

Prenez un fer à repasser le linge, faites le chauffer, & ayant posé sur ce fer l'endroit de la tache, faites y dégoutter du suc de citron. La tache disparoitra sur le champ.

Secrêt pour faire des cloux de gérofle.

Il faut prémierement faire tremper de la gomme adragant, ensuite bien piler le sucre & le passer dans un tamis fin, puis piler aussi les cloux & en mettre cinquante ou soixante pour une livre de sucre, lors qu'on le veut fort. Pour faire la pâte, il faut mêler les cloux avec le sucre, prendre un peu de gomme bien détrempée, & la délayer avec le sucre & les cloux bien mêlés ensemble. Quand la pâte commence à se faire un peu ferme qu'on peut la manier, il faut la paîtrir avec la main jusques à ce qu'elle soit assez ferme pour la pouvoir rouler & en former les cloux, ce qui se fait avec les doigts de la grosseur & longueur des cloux de gérofle, ou plus gros si l'on veut. On fait au bout une croix avec le couteau. Il faut prendre garde de ne les pas mettre l'un sur l'autre en les faisant secher.

La pâte de la canelle se fait de même, que celle des cloux de gérofle ; & pour la former, il faut rouler la pâte aussi deliée & aussi menue qu'on peut sur un papier ; & puis on la met sur un petit bâton pour la former en bâton de canelle, & on la fait secher de même que les cloux. Il faut une once de canelle pour une livre de sucre, & remuer un peu sur le papier pour les y attacher.

Secret pour faire l'huile de souphre, ou de son esprit.

Prenez un pot ou un creuser fort & bien grand ; remplissez le de souphre, mettez le feu à moderé, ou mettez-y le feu avec un charbon ; laissez le creuser dans un vase verni, mettez une cloche panchée dessus, & vous aurez une once d'esprit pour chaque livre de souphre.

Cet esprit de souphre sert beaucoup pour blanchir les dents, & pris en sirop il guérit les poûmons.

Secret pour faire l'essence de safran.

Il faut faire digérer une demi-livre de safran pendant quinze jours dans deux livres d'esprit de vin, après ce tems vous le retirerez doucement.

Usage. Cette essence est excellente pour les accidens d'apoplexie, pour les maux d'estomac & pour les convulsions. La dose est de deux à trois gouttes. Pour les obstructions des regles, il faut y ajoûter le su-

cre, la canelle, & le suc d'hyssope, & la même dose. On n'en donne qu'une goute eux femmes enceintes.

Secret pour faire l'elixir de Paracelse.

Prenez d'esprit de tartre, de vitriol, de nitre & de l'alun de roche, parties égales. Dissolvez dans ces esprits le mercure purgé; vous distillerez le tout jusqu'à ce qu'il soit réduit en huile, vous continuerez de distiller en cohobant jusqu'à ce que votre matiere soit changée en une liqueur très-blanche & d'odeur suave, elle est sans corrosion. Elle surpasse l'huile de tous les metaux.

Propriétés. Cet élixir guerit la lepre, les chancres, les écrouelles & la teigne, soit par onction, soit par application.

SEF

S'EFFRITER. Terme d'Agriculture, qui se dit d'une terre, qui à force d'être trop souvent ensemencée sans aucun secours d'amandement devient stérile, à moins qu'on ne la laisse reposer pendant quelques années. De la vient qu'on dit : *une terre effritée.*

SEG

SEGRAIRIE. *Voyez* BOIS.

SEGLE, en Latin *Secale.* C'est une plante dont il y a deux especes. Elles ne sont différentes qu'en ce qu'on seme l'une au Printems, & qu'elle est plus petite que l'autre, qu'on seme au commencement de l'Hiver.

Description. Le Segle pousse plusieurs tiges, qui croissent à la hauteur de cinq ou six pieds. Ses feuilles sont longues, étroites & en petite quantité. Ses fleurs sont des étamines jaunes qui naissent par paquets, rangées en épis aux sommités des tiges. Ses épis sont plus longs que ceux du froment & garnis de plus longues barbes. Les grains de Segle sont longs & maigres.

Lieu. On seme cette plante dans les terres sablonneuses.

Propriétés. Le Segle refout & échauffe plus que le froment. Sa farine ou plûtôt son pain appliquée sur la tête entre deux linges, avec un peu de vinaigre guérit le mal de tête invétéré. Ce pain est de sa nature visqueux, oppilatif, de difficile digestion, mauvais à l'estomac. Le pain fait de pure farine de Segle tue les vers, lâche & passe légérement par le ventre. Il n'est pas pourtant si bon que le pain de froment. Si on mêle de farine de Segle avec de la farine de froment, le pain en est plus léger, de meilleur goût, il ne charge pas beaucoup l'estomac, & se conserve tendre plus long-tems. Il est propre aux personnes qui ont le ventre paresseux, ou qui sont sujettes à la migraine, aux hémorroïdes, & aux palpitations de cœur. Le levain est plus propre pour les apostumes que celui de froment.

La cataplâme de farine de Segle avec le miel, & un jaune d'œuf, est adoucissant, resolutif, & avance la suppuration. On l'applique ordinairement sur les mammelles, pour le lait grumelé. La farine de Segle est une de celles qu'on substitue aux quatre resolutives; elle a à peu près la même vertu que celle de l'orge, étant émolliente & résolutive.

Distillation du Segle ou de quelque autre grain que ce soit, comme du froment & de l'orge.

On remplit environ les deux tiers d'une cornue du grain que l'on voudra, & on en fait la distillation dans le fourneau de reverbere clos à feu nû par un feu bien gradué suivant les régles de l'Art. Car par ce moyen on trouvera dans le recipient, l'esprit, le sel & l'huile volatile, descendus par le bec de la cornue mêlez & confondus avec beaucoup de phlegme, dont on peut après faire la rectification au bain de sable dans un matras à long cou, couvert de son chapiteau bien luté, & avoir même par de réiterées rectifications, un sel volatil blanc, & cristalin, ou du moins un esprit fort pénétrant, contenant le sel volatil qui aura été resout : ce qui peut arriver à cause de la grande disposition que les sels volatils des plantes ont à se resoudre en liqueurs, ou à se dissiper. On en tirera aussi une huile volatile fort pénétrante, qui aura uni à elle quelques particules du sel volatil.

Propriétés. On peut attribuer à l'esprit inflammable tiré de ces grains fermentés, presque les mêmes qualités qu'à celui du vin. On peut aussi s'en servir aux mêmes usages. Le sel & l'esprit volatil sont fort propres dans toutes les maladies, où il est nécessaire d'inciser & d'attenuer les mauvaises humeurs, & les pousser à travers les pores des chairs & de la peau, par les sueurs ou par une insensible transpiration.

On peut aussi s'en servir fort à propos dans les maladies épidemiques, & même dans celles de la poitrine, & sur-tout dans les asthmes & dans les pleuresies; car ils détachent puissamment la pituite, qui bouche les conduits de la respiration, & ils aident à l'expectorer; ils dissipent les vapeurs qui s'y mêlent quelquefois, & qui sont même capables de produire l'asthme, sans aucun concours de pituite; ils resolvent le sang, coagulé qui cause la pleuresie, pourvû qu'on les donne à tems & avant que le sang extravasé soit changé en pus.

On les donne depuis une demi-scrupule, jusqu'à demi-dragme dans du vin, du bouillon, ou quelqu'autre liqueur. On les mêle aussi avec des sirops ou des opiates, on peut même fort à propos en continuer l'usage, en donnant moins à la fois, on emploie principalement l'huile volatile pour l'extérieur, & on en oint les parties attaquées de rhumatisme, ou de quelque douleur froide. On s'en sert aussi avantageusement pour rappeller & faire passer les esprits aux membres paralitiques.

SEGLE. *Voyez* BLÉ.

SEI

SEIGNEUR. C'est celui qui possede, une terre, un fief, un village.

Des obligations des Seigneurs des terres.

S'ils ne sont fidelles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de les perdre; car David dit : *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde.

I. S'ils ont exigé de leurs vassaux quelques droits qui ne leur étoient pas dûs, ou s'ils leur ont fait quelque exaction par forme de Tailles, Aydes, Corvées & autres semblables charges, sous quelque prétexte que ce soit, y ayant en tous ces cas non seulement de grands péchés, mais aussi obligation indispensable par les Loix humaines, aussi bien que par les Divines, d'en faire restitution même jusques aux dommages & interêts qui s'ensuivent; Car les Loix des Princes obligent comme les Canons, quand elles n'y sont pas contraires, ainsi que disent les Peres, & comme l'ont défini tant de Papes. *S. Aug. Epist. 54. ad Macedonium. S. Thom. 1. 2. q. 61. art. 1. in corp. S. Yvo. Carnot. Episc. Epist.* 280. Ordonnance d'Orleans art. 106.

II. S'ils ont établi des Banalistes ou Garennes n'en ayant aucun droit. *Ordonnance de Blois déja citée.*

III. Si ayant des garennes, ils ont établi des gar-

des pour empêcher que les lapins n'endommageassent les terres voisines. *Ordon. citée.*

IV. S'ils ont usurpé les Communes, il y a la même obligation de restitution en tous ces derniers cas qu'au prémier. *Ordonn. citée. S. Aug. sup.*

V. S'ils ont rempli les charges & offices de judicature de leurs terres, d'Officiers de capacité & de vertu, & si après les avoir pourvûs, ils ont pris tous les soins qu'ils devoient de s'informer s'ils s'acquitoient de leurs obligations, & s'ils ne commettoient aucun abus ni prévarication; tant au fait de la justice que de la police. Les Seigneurs étant responsables de tout le mal qui se fait, non seulement s'ils n'ont pas choisi les plus gens de bien & les plus intelligens qu'ils ayent pû trouver; mais aussi s'ils ne les punissent point de leurs injustices, en les destituant de leurs charges, ou les faisant châtier par leurs Juges supérieurs, ainsi qu'il est porté par les Ordonnances. *Ordonn. de François I.* art. 142. & 143. *Ordonn. d'Orleans art.* 55.

VI. S'ils ont vendu les offices ou charges de judicature, leur étant deffendu par les Ordonnances à peine d'être privez de leur droit de présentation & de nomination, d'en recevoir de l'argent, ni autre chose équivalente. *Ordonn. d'Orleans art.*40. *& celle de Blois art.* 100.

VII. S'ils ont un lieu propre pour administrer la justice, & des prisons sûres pour mettre les prisonniers. *Ordonn. d'Orleans art.* 15.

VIII. S'ils ont donné main-forte à la Justice pour empêcher & reprimer les désordres & scandales publics, les lieux infames, les blasphemateurs, gens sans aveu, inconnus & Bohemiens.

IX. S'ils n'ont pas aussi procuré l'execution des Ordonnances, tant de l'Eglise que de la Police, afin que les Fêtes & Dimanches soient gardez, qu'on ne vende ni débite aucune denrée, qu'on ne chârie, qu'on ne tienne ni marché ni foire, qu'on ne fréquente pas les cabarets & les tavernes, qu'on ne fasse aucune sorte de danse publique durant le service divin, ni aucune débauche en aucun jour de l'année. Charles IX. État 63. *Ordonnance d'Henri III. à Blois, art.* 360.

X. S'ils ont fait poursuivre tous les crimes qui se sont commis dans leurs terres, y étant obligés sur peine de perdre les droits de leur Justice. Les Confesseurs doivent leur refuser l'absolution, s'ils ne s'en acquitent. *Ordonn. de Moulins art.* 30. *& celle de Blois art.* 184. *&* 196.

XI. S'ils ont mis en prison qui que ce soit de leur autorité privée, & sans y apporter les formalités ordinaires de la Justice.

XII. S'ils ont retenu les prisonniers dans leurs prisons plus de trois jours après la sentence ou après l'appel.

XIII. S'ils ont empêché l'exécution des Arrêts ou Jugemens de Justice.

XIV. S'ils ou recelé les mal-faicteurs & criminels.

XV. S'ils ont remis & composé les crimes, au lieu de les faire punir.

XVI. S'ils se sont entremis de la nomination des Collecteurs, à l'assiette de confection des rôles des tailles, & s'ils ont usé de menace ou de recommandation en ces rencontres pour faire décharger les uns & surcharger les autres sans raison.

XVII. S'ils ont pris les dentées de leurs sujets ou d'autres, ni aucune chose qui leur appartienne, que de leur gré, & en les payant au prix courant. François I. 1535. ch. 13. art. 5. Charles VIII. 1451. art. 47.

XVIII. S'ils ont été à la chasse dans les bleds ou dans les vignes pendant le tems porté par les Ordonnances, qui les deffendent à peine de tous dommages & interêts. *Ordonnance d'Orleans art.* 106.

XIX. S'ils ont jamais contraint quelqu'un de leurs Vassaux ou autres, de donner leurs filles, ou niéces, en mariage à leurs Serviteurs, enfans ou amis contre leur volonté; cela leur étant deffendu par les Canons sur peine d'excommunication; & par les Ordonnances, de privation du droit de Noblesse & de punition, comme coupables de Rapt. *Conc. Trid. Sess.* 24. *de Ref. Matrimonii cap.* 9. Ordonnance de Blois art. 281.

XX. S'ils ont soustrait à leurs Vassaux ou à quelque autre personne leurs papiers, ou les ont forcés de s'accommoder de leurs biens, terres ou héritages, ou compromettre de leurs différens. *Ordonnance de Blois art.* 284.

XXI. S'ils ont usurpé, ou surpris quelque bien de l'Eglise, papiers, titres, terriers ou autres choses appartenant aux Bénéfices ou Bénéficiers, étant pour ce fait declarez excommuniez tous les Dimanches dans les Prônes, & ne pouvant se faire absoudre de cette excommunication qu'ils n'en ayent fait une pleine & entiere restitution. *Conc. Trid. sess.* 22. 6. 11.

XXII. S'ils ont jamais empêché directement ou indirectement les Ecclesiastiques de donner leurs Bénéfices à ferme, ou s'ils les ont obligez de les donner à moindre prix qu'ils ne valoient, étant tenus à la restitution du tort & dommage que ces Ecclesiastiques en ont souffert, les Ordonnances leur deffendant même de prendre aucune ferme sous quelque prétexte que ce soit, ni de les faire prendre par des personnes interposées à peine d'être déclarez roturiers & de nullité des Baux. Ordonnance de Blois art. 48. François I. Henri II. *Ordonnance d'Emboise art.* 3.

XXIII. S'ils ont fait payer fidellement les dixmes de leurs terres; les Ordonnances les obligeant même de faire signifier & publier au Prône le jour qu'ils ont pris pour en faire la dépouille, afin que les Dixmeurs des Ecclesiastiques en soient avertis, & qu'ils puissent tous prendre ce qui leur appartient. *Decret. Greg. de dicimis & oblationibus c.* 56. *s.* 32. *&c. Conc. Lateran. sub Innoc.* 3. *c.* 53.

XXIV. S'ils ont tous les soins qu'ils doivent avoir d'acquiter les legs & œuvres pies de ceux dont ils ont hérité, & de faire exécuter les fondations de leurs Ancestres ou Prédecesseurs; comme sont celles des Hôpitaux, Maladeries & autres lieux de charité, étant de leur devoir de les faire visiter par les Officiers de Justice ou autres que les Ordonnances y obligent, afin de remédier aux abus, & de maintenir toutes choses dans l'ordre qu'elles doivent être. *Conc. Mediol.* 3. *tit. de iis quæ ad bona Ecclesiastica tuenda pertinent. C. Bitur.* 1584. *de hospitalibus can.* 1.

XXV. S'ils ont accepté l'appel de quelque duel, ou s'ils se sont battus, ou y ont porté les autres par leur conseil ou autres voyes; cela leur étant deffendu par les Ordonnances, sous peine de grandes punitions sur leurs personnes & sur leurs biens, & d'excommunication majeure par l'Eglise; c'est-à-dire, sous peine d'être retranchez du corps de l'Eglise, & abandonnez au pouvoir de Satan. *Conc. Trid. Sess.* 25. *cap.* 19. *de Ref.*

XXVI. S'ils ont fait vivre leurs familles non seulement dans tous leurs devoirs Chrêtiens; mais même plus exemplairement que les autres; car étant les prémiers dans leurs terres, ils doivent être l'exemple de tous en vertu, & en pieté. *Conc. Mediol.* 3. *tit. de iis quæ ad Matrimonii Sacramentum petinent. S. Aug. serm.* 18. *de verbo.*

XXVII. S'ils ont passé leur vie dans l'oisiveté & inutilité, étant obligez aussi étroitement que le reste des Chrêtiens de s'acquitter de toutes les obligations

qui sont inséparables de leur condition, & de s'occuper en choses bonnes, utiles & honnêtes. *Genes.* 3. *Ezech. cap.* 16.

XXVIII. Si leur vie a été voluptueuse & une suite continuelle de plaisirs, & s'ils ont passé leurs jours dans les festins & la bonne chere. Car outre que dans les festins, dit le grand S. Grégoire, on commet toûjours quelque péché, les sentimens de pieté s'y ralentissent beaucoup, quand même on y observeroit les regles de la tempérance, & que l'on n'y passesoit point les bornes d'une juste nécessité, & on s'expose aux attaques continuelles des tentations, & c'est dans la considération de ce peril & de la foiblesse de l'homme que ce saint Pape assure, qu'on ne peut user sans crainte des plus honnêtes divertissemens du monde. *S. Greg. lib. Moral. c.* 6.

XXIX. S'ils ont fait des dépenses au dessus de leur condition ou de leur bien, ne pouvant le faire sans commettre de grands péchés; car ils sont obligez non seulement de regler leurs dépenses selon les maximes de l'Evangile & de la modestie chrêtienne, qui leur deffend de vivre dans le luxe; mais aussi de sécourir les pauvres de leur superflu, qui ne se trouve jamais au milieu même des plus grandes richesses, lorsque l'on prend pour regle la coutume & l'exemple du monde. *S. Basil. n. Homil. in ditescentes.*

XXX. S'ils ont toûjours protegé & deffendu les Ecclésiastiques contre tous ceux qui les vouloient opprimer ou empécher de faire leurs fonctions. *Ordonnance de Blois art.* 18. *Conc. Trid. sess.* 25. *cap.* 20.

XXXI. S'ils ont obligé les Curés ou Vicaires de leurs parroisses de changer ou differer les heures du Service divin ordinaire, & sur tout lors qu'il a été reglé par l'Evêque. Charles IX. à Paris en 1671.

XXXII. S'ils n'ont point opprimé la veuve & l'orphelin; s'ils leur ont fait justice & les ont protegez en tout ce qu'ils ont pû. *Eccl.* 4. *v.* 10. *Exod.* 22. *v.* 22. *Isai* 1. *v.* 17. *Job.* 9. *v.* 12.

XXXIII. S'ils ont empéché qu'on ne tint les foires & marchez les dimanches, les fêtes, & les fêtes des Patrons, les Bâteleurs de jouer, & aux Cabaretiers de vendre du vin pendant l'office. Arrêt de la Cour du Parlement du 13. Avril 1673.

XXXIV. S'ils ont eu soin de choisir un lieu propre pour rendre la justice, & d'empécher qu'on ne la rendit sous les porches des Eglises, dans les cimetieres & dans les cabarêts. Arrêts de la Cour de Parlement du 28. Avril 1675.

SEIN, ou *tache*. Sein au visage, ou ailleurs; pour l'ôter. *Voyez* TACHE.

SEL

SEL. C'est une matiere, qui fait une impression piquante sur la langue, & qui se dissout dans l'eau. On connoît deux sortes de Sels qui sont fort en usage. Le Sel gemme & le Sel marin. Les Médecins en reconnoissent encore d'autres, & les Chimistes en tirent des animaux & des vegetaux.

Du Sel gemme.

Le sel gemme ou fossile, se trouve en forme de pierre ou de roche dans des montagnes. Il est blanc, luisant, & transparent, comme une pierre précieuse; c'est ce qui lui a fait donner le nom de Sel gemme. La Catalogne, & la Pologne en fournissent beaucoup.

On en fait des ouvrages en les taillant, il est salé & un peu plus pénétrant que le Sel marin.

Du Sel marin.

Le Sel marin se tire des eaux de la mer par évaporation & cristallisation. Il y a beaucoup d'apparence que ce Sel n'est point différent du Sel gemme. Il est vrai-semblable que les eaux de la mer ont détrempé le Sel gemme qui se trouve dans le fond, & qu'elles en ont acquis leur salure. On retire encore du sel, des fontaines de Salins en Franche Comté, des puits de Lorraine, & de quelques lacs d'Italie, d'Allemagne, & du Comtat Venaissin.

Le Sel qu'on tire par évaporation en faisant bouillir de l'eau de la mer dans de grandes chaudieres jusqu'à siccité, est blanc; celui qu'on retire par cristallisation, en faisant entrer l'eau de la mer dans des rigoles pendant les plus grandes chaleurs de l'Eté, est gris. Cette couleur lui vient de ce qu'il est mêlé avec un peu de terre. On le peut rendre blanc, si on le fait dissoudre dans l'eau; après qu'il est fondu, & reposé, il se trouve au fond du vaisseau une matiere terreuse qu'il faut avoir soin de rejetter en versant par inclination cette eau salée dans un autre vaisseau. On fait évaporer cette eau en la faisant bouillir sur le feu.

Le Sel, qui est rendu blanc de cette maniere, est moins salant que le gris, parce que le feu a étouffé plusieurs de ses pointes.

Proprietés du Sel marin.

Il est propre pour resoudre & pour pénétrer. Il purge & desséche. On l'employe dans l'apoplexie & dans les convulsions; ou en met une cuillerée dans la bouche du malade. On s'en sert aussi dans les suppositoires & dans les lavemens. Il dissipe & rarefie les catarres, si on le chauffe & qu'on le mette chaudement sur le cou.

Purification du sel marin.

Faites fondre le Sel marin dans l'eau: ensuite filtrez la dissolution par le papier gris, & faites évaporer toute l'humidité; vous trouverez au fond de la terrine un Sel blanc, & purifié de ses terrestréitez.

La meilleure maniere de purifier le Sel marin.

Le Sel marin étant fondu & filtré, comme on vient de le marquer, vous ferez évaporer seulement une partie de l'humidité, & vous porterez la terrine dans un lieu frais, afin de faire cristaliser la dissolution. Quand vous aurez retiré le Sel qui se sera cristalisé au fond du vaisseau, vous ferez évaporer encore une partie de l'humidité, & cristalliser la dissolution, comme auparavant: Ce que vous réitererez autant de fois que vous jugerez qu'il reste encore assez de parties subtiles de Sel, pour pouvoir se précipiter au fond du vaisseau, & se former en cristal. A la fin des cristallisations, vous ferez évaporer entierement l'humidité, vous trouverez au fond du vaisseau, un sel rempli d'une graisse bitumineuse, qui l'empêche de se cristalliser.

Le Sel marin étant mêlé avec l'huile de vitriol, bouillonne presque aussi-tôt, & exhale des fumées chaudes, & ces deux matieres acides forment ensuite un même coagulum.

Calcination du sel marin.

Prenez un pot de grais neuf, & non verni, faites le rougir entre les charbons ardens; & lorsqu'il sera bien rouge, jettez dedans environ une once de Sel, & couvrez le pot. Aussi-tôt le Sel petillera, ses parties se desuniront, & tomberont au fond du pot réduites en poudre. La prémiere décrépitation, ou le prémier bruit étant fini, vous ôterez le couvercle du pot, & vous jetterez dedans, une autre once de Sel, qui se calcinera de la même maniere; & vous continuerez les décrépitations autant que vous le jugerez nécessaire. Pour conserver le Sel calciné, ou décrépité, il faut le mettre dans une bouteille de verre bien séche en dedans, bouchée exactement, & tenue dans un lieu sec;

parceque le Sel est fort susceptible d'humidité.

Usage du Sel décrépité. On le met dans des sachets qu'on applique chaudement derriere le cou, afin qu'en ouvrant les pores, il facilite la transpiration, & consume la trop grande humidité du cerveau. Le plus nouveau est le meilleur, parce qu'étant privé d'humidité, il absorbe mieux l'humeur sereuse. Pour le rendre plus actif, on y mêle ordinairement un peu de Sel de tartre.

Maniere de faire l'esprit de Sel.

Vous préparerez l'esprit de Sel de même maniere que celui de nitre. Prenez du Sel commun que vous sécherez pour le mettre en poudre subtile, vous le mélerez avec égale partie d'argile pulvérisée, pour mettre le tout dans une cornue au feu de reverbere, selon le dégré, pour en tirer l'esprit, dont l'usage est de le méler avec quelque liqueur convenable jusqu'à une agréable acidité.

Propriétés de l'esprit du Sel.

C'est un très-bon remede contre la gravelle & la pierre, si vous le mélez avec l'eau de raifort, de parietaire ou du vin d'alkekenge.

Cet esprit est encore très-utile pour guérir la jaunisse, l'hydropisie, les obstructions du foye & du mesantere causées par une matiere visqueuse, si vous le mélez avec un peu de vin blanc.

Des autres Sels qu'on employe en Médecine.

Outre les Sels dont on vient de parler, on en employe encore d'autres dans la Médecine. Les plus distingués sont le Sel *alembrot*, le Sel *ammoniac*, le Sel *purgatif amer*, *le salpetre*, & le *Sel de verre*.

Du Sel alembrot.

On distingue deux sortes de Sel alembrot, l'on qui est mineral, & l'autre qui est artificiel.

Le Sel alembrot mineral se tire do mont Olimpe en Cypre, il a la forme & la couleur du sang desséché.

Le sel alembrot artificiel se fait de cette maniere. Prenez huit onces de Sel gemme, quatre onces de Sel de soude, des sucs de mente & de cariophyllata depurez de chacun une once. Après avoir mélé le tout ensemble, mettez les sur le feu, & faites les dissoudre dans une quantité suffisante d'eao commune. Filtrez ensuite cette dissolution & faites en évaporer l'humidité jusqu'à siccité. Pour y réussir vous la mettrez dans une terrine de grais ou dans un vaisseau de verre au feo de sable. Gardez ce Sel dans une bouteille pour vous en servir au besoin.

Propriétés du Sel alembrot.

Le mineral n'est presque point en osage. L'artificiel excire l'urine & provoque les mois aux femmes, il dissipe les obstructions,& dissout les glandes & les humeurs visqueuses.

Du Sel ammoniac.

Le Sel ammoniac des Anciens n'étoit autre chose que le sel volatil de l'urine des chameaox & de plusieurs autres animaux qui passoient en grand nombre par des pays fort chauds, comme par les deserts de la Libie, & par l'Arabie : l'urine de ces animaux étoit consumée en peu de tems par la grande ardeur du soleil, & l'on trouvoit son Sel volatil sublimé à la superficie des sables. C'est peut-être ce qui lui a fait donner le nom de *sal Armenoacum, quasi ammoniacum ab ammos, arena.* On le ramassoit & on le conservoit dans des vaisseaux de verre ; mais nous ne voyons plus guere de ce véritable Sel ammoniac, soit parce qu'il ne passe plus assez de chameaux dans ces lieux chauds, soit parce qu'on néglige de ramasser celui qu'on y trouve.

Le Sel ammoniac qu'on nous apporte presentement, est formé en pains plats orbiculaires ; plus larges qu'une assiette, épais de trois doigts, gris en dehors, blancs en dedans & disposez dans leur épaisseur en cristaux droits comme des colomnes, sans odeur, ne s'humectant pas beaucoup à l'air, d'un goût fort salé & pénétrant, se dissolvant dans l'eau commune, mais se congulant aisément en cristaux moux & neigeux, fort froids au toucher. Ce Sel est pénétrable, ou alcali pour les eaux fortes. Il est étonnant que l'origine de ce Sel ammoniac ait été ignorée jusqu'à present ; car on n'est encore point instruit exactement ni du lieu où on le fait, ni des matieres qu'on employe à sa composition.

La commune opinion est que les Venitiens le préparent avec cinq parties d'urine, une partie de Sel marin, & une demi partie de suye de cheminée qu'on cuit ensemble & qu'on reduit en une masse, laquelle étant mise dans des pots sublimatoires & poussée par un grand feu, l'on en fait sublimer un Sel en la forme que nous voyons le Sel ammoniac ordinaire ; mais on sait que la préparation de ce Sel ne se fait point particulierement à Venise, & il y a plus d'apparence que c'est un ouvrage des Egyptiens & de plusieurs autres peuples du Levant qui se servent pour le faire de l'urine des chameaux & du Sel marin, ou d'un autre sel fixe semblable. Il est bon de suspendre son jugement sur ce fait jusqu'à ce que nous en soyons pleinement éclaircis. Ce qui me paroit sûr, est que notre Sel ammoniac est composé d'une partie volatile urineuse & alkaline, & d'une partie fixe salée ou acide, semblable au Sel marin. Il faut que dans la liaison de ces deux Sels qui paroissent contraires, les parties du Sel marin qui étoient en forme de pointes grossieres, se soient insinuées & comme engainées dans les pores du Sel volatil alkali, où n'ayant point eu assez de mouvement pour faire un écartement, elles n'ont fait que les remplir, les fixer, & employer en quelque maniere le passage de l'air.

Purification du Sel ammoniac.

Si l'on veut purifier le Sel ammoniac, il faut le dissoudre dans une quantité suffisante d'eau, filtrer la dissolution & la faire évaporer jusqu'à siccité dans un vaisseau de verre ; on aura un Sel blanc duquel on peot donner depuis six grains jusqu'à vingt-quatre dans quelque liqueur convenable.

Propriétés du Sel ammoniac.

Ce Sel est un excellent sudorifique & diuretique ; on l'employe dans les fievres malignes & quartes, il est boo pour exciter les mois aux femmes. On s'en sert dans quelques collires, la dose est depuis un demi jusqu'à un scrupule.

Si l'on dissout le Sel ammoniac à froid dans de l'eao, il la rafraîchira tellement que si l'on y plonge aussi-tôt après un termomêtre commun, on verra l'esprit de vin coloré qu'il contient, descendre vite & beaucoup plus bas qu'il ne feroit s'il étoit dans de l'eao pure, & si l'on tire le termomêtre de dedans la dissolution du Sel ammoniac pour le mettre dans l'eau commune, l'esprit de vin coloré remontera assez vîte pendant quelque tems. Cette expérience qui a été découverte par Mr. Boile peut servir pour rafraîchir le vin en Eté.

Secret pour rafraîchir le vin.

Il faut avoir une livre de Sel ammoniac pulvérisé, & en jetter dans trois ou quatre pintes d'eau à diver-

ses reprises, plus ou moins à la fois, suivant qu'on voudra que l'eau soit plus ou moins rafraîchie ; car si vous n'en jettez dans l'eau que quatre ou cinq onces, elle ne sera pas aussi rafraîchie, que si vous en jettiez huit onces, & si vous jettez la livre de Sel ammoniac toute entiere, l'eau en sera beaucoup plus rafraîchie ; mais la fraîcheur durera moins que si vous la mettez par reprises. Il faut remuer le Sel ammoniac à mesure que vous le jettez dans l'eau avec un bâton, afin d'en faciliter la dissolution, & d'exciter un plus grand rafraîchissement.

Secret pour faire de la glace en Eté.

Prenez sel ammoniac, & sublimé corrosif pulverisés séparément, de chacun une livre. Ayant mêlé ces poudres bien exactement dans un grand matras, versez sur ce mélange trois livres de vinaigre distillé, & brouillez bien le tout avec une spatule ; alors le matras deviendra si froid qu'on aura de la peine à le tenir entre les mains ; & si vous augmentez le mélange, en y mettant plus d'ingrédiens, selon la proportion que nous venons de marquer, vous aurez une espece de glace qui sera très-propre à rafraichir les liqueurs en Eté.

Du sel purgatif amer.

Le sel purgatif amer ou sel admirable nous est apporté d'Angleterre en petits cristaux deliés, tres-blancs : il est d'un goût amer tirant sur celui du salpêtre. On le tire par évaporation des eaux minerales d'Epson.

Proprietés. Ce sel purge par bas & rafraîchit. On l'employe dans la gravelle, dans la nephrétique, dans les fievres intermittentes, dans l'hidropisie & les autres maladies, où il faut purger doucement en levant les obstructions. La dose est depuis six dragmes jusqu'à une once & demi.

Du salpêtre ou sel Policreste. Voyez ce que nous en avons dit en son ordre & sur le mot NITRE. Nous parlerons ici du sel policreste.

Maniere de faire le sel policreste.

Mettez en poudre une livre de salpêtre purifié & une livre de souphre commun, mêlez les ensemble, & après avoir fait rougir un charbon allumé un pot de bonne terre, mettez-y environ deux onces de mélange & remuez-le. Lors que la flâme de la matiere allumée cessera, vous y remettrez deux onces du mélange en remuant encore, & vous continuerez jusqu'à ce que le tout soit employé, puis vous le calcinerez en remuant encore six heures, pendant lesquelles il faut que la matiere soit toûjours rouge sans se fondre. Faites dissoudre cette masse dans une bonne quantité d'eau froide, & après l'avoir filtrée & évaporée, faites la cristaliser dans la cave.

Proprietés du sel policreste.

Ce sel est apéritif, il provoque l'urine & leve l'obstruction du foye, de la ratte & du mesenterre. Sa dose est depuis une dragme jusqu'à deux, vous le donnerez avec une liqueur convenable selon les intentions. Souvent on le donne le matin avec un verre d'eau de fontaine.

Du sel verre.

Le sel de verre ou écume de verre est une matiere qu'on sépare du verre, lorsqu'il est en fusion dans les fourneaux des Verreries.

Proprietés. On met ce sel en poudre, on en souffle dans les yeux des chevaux qui ont des cataractes, il les dissipe.

DES SELS CHIMIQUES. Le sel, selon les

Chimistes, est le principe qui reste ordinairement parmi la terre après la distillation & qui étant séparé, purifié & desseché, est blanc & friable.

Il est le plus pesant des principes actifs, son goût est âcre, salé & mêlé d'amertume, c'est ce qui fait qu'il est le fondement de toutes les saveurs : il est chaud, pénétrant, détersif, avance la fusion des metaux & de plusieurs autres minéraux, il aide à la conservation de toutes les substances, dont il est comme l'ame, & donne la solidité aux mineraux, & la fecondité aux animaux ; il s'unit fortement avec l'esprit, en sorte que l'esprit est en bien plus grande quantité que lui, il s'enleve avec lui dans la distillation ; il coagule certaines liqueurs, il purge, il ouvre, il resout, il desseche, & consume les humidités superflues ; il retarde la consomption de l'huile ; sans lui la terre seroit stérile, & ce n'est que par son excès qu'elle devient aride. Le sel des animaux ne se trouve neanmoins jamais au fond parmi la terre après la distillation, comme celui des vegetaux à cause de sa nature volatile.

On distingue en général deux sortes de sels, les uns sont appellés acides, & les autres alcalis.

Les acides sont de petits corps oblongs, pointus ou tranchans par les deux extrémités. On se les représente comme ayant la figure d'un fuseau. Ils excitent sur la langue une impression d'aigreur.

Les alcalis sont de petits corps raboteux, inégaux, fort poreux ; ils excitent un sentiment d'âcreté sur la langue. *Voyez* les mots ACIDA & ALCALI.

Ces sels se retirent quelquefois détrempés dans le phlegme. Si on mêle une liqueur acide avec une liqueur alcaline, il se fait une fermentation qui cause un changement considerable à ces deux liqueurs.

De l'union des deux sels acides & alcalis, il en resulte un troisième sel qu'on appelle sel salé. Si le mélange est tellement égal que ni l'un ni l'autre ne domine, on dit que ce salé est parfait. Si l'acide domine, c'est un salé âcre.

Tous ces sels soit acides, soit alcalis sont encore de trois sortes de sels ; savoir le sel fixe, le sel volatil, & l'essentiel. Le fixe est celui qui se tire aprés la calcination, il est ainsi appellé, parce qu'il demeure avec la matiere terrestre sans s'évaporer. Le volatil au contraire est celui qui se sublime facilement, quand il est échauffé, comme le sel des animaux ; & l'essentiel est celui qui se tire du suc des plantes par la cristallisation, il tient le milieu entre le fixe & le volatil.

Il y a encore le sel lexiviel, qui est un sel fixe qu'on tire des mineraux par plusieurs lotions ou lessive d'eau chaude, qu'on fait évaporer, comme le salpêtre & autres.

On prépare ordinairement les sels fixes en réduisant les parties des animaux & des végétaux en cendre ; on fait bouillir cette cendre dans de l'eau commune, & après une longue ébullition, il faut filtrer cette eau par le papier gris jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, & la mettre sur le feu pour la faire consumer peu à peu à petits bouillons jusqu'à ce que le sel soit tout à sec au fond.

Il y a encore une autre maniere de tirer le sel des végétaux, en prenant le marc de l'expression du suc de plantes, ou l'extrait de celles qui sont odorantes, dont on aura tiré l'eau. On fait sécher, calciner & bien brûler ce marc ou cet extrait, jusqu'à ce qu'il soit réduit en cendre ; il en faudra faire une lessive dans de l'eau commune, puis filtrer par le papier gris, aprés quoi il faut verser de la nouvelle eau dessus les cendres, pour achever de tirer le reste du sel jusqu'à ce que l'eau soit insipide.

De tous les sels chimiques, ceux qui sont tirés des végétaux sont fort utiles dans la Médecine ; mais

particulierement ceux qui font tirés des plantes odoriferantes ; car ils font apéritifs, corroboratifs, diuretiques & fudorifiques. Leurs dofes font depuis dix jufqu'à trente grains dans un bouillon, ou dans une autre liqueur convenable.

Les principales plantes odoriferantes font l'abfinthe, l'auronne, le centaureum minus, la mélifle, la menthe, le fenouil, la matricaire, la fabine, le fcordium, &c.

Méthode pour tirer le fel des plantes.

Vous tirerez le fel de cette forte. Prenez le marc & le refidu de l'expreffion du fuc des plantes, ou l'extrait de celles qui font odorantes dont on aura tiré l'eau ; faites fecher, calciner & bien brûler le marc ou extrait jufques à ce qu'il foit réduit en cendres, dont vous ferez une leffive avec de l'eau commune ou de riviere ; puis vous filtrerez par le papier brouillard, & enfuite vous verferez de la nouvelle eau deffus les cendres, après la filtration, pour achever de tirer le refte du fel, & vous continuerez ainfi de leffiver & d'extraire le fel jufqu'à ce que l'eau foit infipide.

Maniere de tirer le fel fixe de toutes les plantes.

Quand on n'a befoin que du fel fixe de quelque plante que ce foit ; il n'eft pas néceffaire pour le tirer de faire la diftillation de la plante, il faut feulement la mettre fécher, la brûler pour la réduire en cendre, verfer fur cette cendre beaucoup d'eau bouillante, la laiffer tremper, filtrer l'infufion & en faire évaporer l'humidité dans une terrine, il reftera un fel de couleur brune ; il faut le calciner dans un creufet, jufqu'à ce qu'il foit blanc, le faire fondre dans de l'eau claire, filtrer la diffolution, & en faire évaporer l'humidité dans une terrine:on aura un fel bien pur & bien blanc, qu'on gardera dans une bouteille de verre bien bouchée exactement.

Mais les manieres de brûler une plante font fort différentes ; car on tire confiderablement plus de fel par une méthode que par une autre. La meilleure de ces méthodes, quand on eft à la campagne dans un beau tems, & qu'on a un gros tas de plantes à brûler, eft de faire un ou plufieurs creux dans la terre & d'y mettre la plante bien féche, de l'y allumer avec un peu de feu, de couvrir les creux avec des pierres ou d'autres terres, appuyant deffus, & n'y laiffant d'ouverture que ce qu'il en faudra pour donner paffage à un peu d'air qui puiffe entretenir le feu ; la plante fe brûlera tout doucement ; & elle fe calcinera. On connoîtra que l'opération fera achevée, quand la terre de deffus fera entierement refroidie ; alors on découvrira tout doucement le creux & on y trouvera les cendres bien calcinées & falées, la plûpart adhérentes les unes aux autres par grumeaux, ce qui eft une marque d'une bonne calcination, & d'une quantité raifonnable de fel.

Les Payfans d'Auvergne voulant profiter des plantes inutiles qui croiffent & qui féchent fur leurs montagnes, les coupent fans diftinction & les brûlent toutes enfemble dans des creux qu'ils ont fait en terre de la maniere que l'on l'a dit ; puis ils en ramaffent les cendres qui font remplies de beaucoup de fel alkali ; mais ils n'obfervent pas tant d'exactitude en recueillant ces cendres, comme nous pourrions faire, car ils enlevent avec elles une partie de la terre qui les environnoit & qui eft falée par communication ; ils vendent ces cendres à fort bon marché aux Épiciers qui les debitent aux Blanchiffeufes, car elles font trèsbonnes pour les leffives.

Quand on veut brûler une plante dans fon laboratoire, la meilleure méthode eft d'avoir un fourneau

de fufion, pareil à celui que l'on a décrit & reprefenté fur le mot DISTILLATION. Il faut placer ce fourneau fous la cheminée, le remplir de la plante bien feche, en forte qu'elle y foit bien preffée, puis l'allumer & couvrir le fourneau de fon dome, & de fa petite cheminée, la plante brûlera peu à peu jettant beaucoup de fumée ; & quand elle fera à demi confommée, on y en mettra une autre quantité pour remplir le fourneau & l'on continuera de même jufqu'à ce qu'on ait employé toute la plante, ou jufqu'à ce que les cendres rempliffent tout-à-fait le fourneau, s'il n'y a plus de place pour y mettre davantage d'herbe, il faut alors laiffer retuire ou calciner les cendres ; car fi l'on a bien preffé les plantes à mefure qu'elles ont été mifes dans le fourneau, elles demeureront au feu dix ou douze heures après la fumée paffées ; & elles en deviendront plus falées. On les ramaffera quand elles feront froides, on y trouvera beaucoup de grumeaux, comme en celles qui ont été brûlées dans des creux à la campagne, & on en tirera le fel de la maniere qui a été dite.

Comme on ne tire que peu de fel fixe d'une grande quantité d'herbes, & qu'il demande affez de peine & de tems à faire, on n'a pas manqué à le falfifier, afin de le pouvoir donner à bon marché. Celui que les Colporteurs apportent & que plufieurs Droguiftes font venir des pays éloignés dans des caiffes en beaux cryftaux, qu'ils appellent fel d'abfinthe, ou fel de tamarifc, n'eft rien moins que ce fel. Pour en être convaincu, il faut confiderer plufieurs chofes. Prémierement que le fel fixe de quelque plante que ce foit, étant tiré par la calcination, doit être alkali, & il doit bouillonner néceffairement quand on verfe des acides deffus, ce qui ne fe fait point dans ces prétendus fels fixes des plantes. En fecond lieu que le fel fixe d'une plante étant fort poreux, s'humecte trèsfacilement & fe liquefie à moins qu'on n'ait foin de l'enfermer exactement dans une bouteille de verre ; les caiffes ne font point capables de le conferver; il y feroit fondu & il en auroit pénétré le bois avant qu'on l'eût porté en quelques lieux, ce qui pourtant n'arrive point aux fels des Colporteurs, ils fe peuvent garder plufieurs années dans leurs caiffes fans qu'ils s'humectent davantage qu'a coutume de faire le falpêtre rafiné ou alun. En troifiéme lieu, les plantes ne rendent pas beaucoup de fel fixe, l'alkali d'une plante ne fe cryftallife que difficilement, & fes criftaux ne font point de la forme des fels des Colporteurs. En quatriême lieu les plantes ne perdent pas beaucoup de fel, il coûte confiderablement à faire, & on ne pourroit pas le donner à fi bon marché qu'ils font ; car ils ne les vendent que trente fous la livre au plus. On fait bien qu'on dira que dans les pays chauds, où l'on fait ce fel, il y a plufieurs plantes dont on tire beaucoup plus de fel, que de celles qui croiffent dans les pays temperés ; mais ceux qui ont coûtume de travailler à ces fortes d'opérations, favent que, pour commune que foit la plante des pays chauds, on ne peut pas donner le fel qu'on en tire à un fi vil prix ; ajoutez auffi que le port coûte quelque chofe. On dira peutêtre encore que ce fel eft un fel effentiel de la plante ; il vaudroit davantage que le fel fixe, car on en tire moins : de plus ces Marchands ne pourroient jamais le rendre fi blanc, ni en cryftaux fi gros, qu'eft ce fellà. On etoit donc après avoir examiné leurs prétendus fels de tamarife & d'abfinte, que ce n'eft autre chofe qu'un melange d'alun & de falpêtre, & qu'il n'y a point du tout de fel de plante ; car fi on y en avoit mélé, il feroit quelque petit bouillonnement, quand on verfe deffus des acides, mais il ne s'en fait point.

Par toutes ces raifons & plufieurs autres que l'on ne déduit

deduit pas ici, de peur de s'étendre trop, il est apparent qu'on a tort de se servir de ces sels, que vendent les Épiciers Droguistes, puisque les achetant de divers Marchands, ils ne savent pas eux-mêmes ce que c'est, il vaudroit beaucoup mieux les prendre chez les Apoticaires, qui les font, principalement quand on en doit user intérieurement; on en dit de même de tous les autres remedes chimiques; on n'y sauroit trop prendre de préparation, puisque de leur bonne ou mauvaise précaution, dépend le plus souvent un bon ou un méchant effet.

Maniere de tirer le sel de chardon bénit.

L'ustion & l'incinération des parties des plantes n'est pas toûjours nécessaire à l'union du sel volatil avec l'acide pour la composition d'un sel fixe; puisque nous voyons par l'expérience que sans leurs secours nous pouvons tirer du ***chardon benit, de l'absinte, de l'oseille, de la centaurée & de plusieurs autres plantes***, un sel composé d'acide & d'alkali, approchant beaucoup de la nature des fixes; quoiqu'un peu moins capable de resister au feu, que celui qu'on peut tirer des mêmes plantes en les réduisant en cendres, & quoiqu'on ne puisse pas l'y exposer sans une notable diminution de sa quantité & principalement de la partie aqueuse, qui s'étoit corporifiée avec lui, & sans quelque dissipation de l'acide, qui n'avoit pas encore été unie intimement avec la volatile, ou qui l'avoit surmontée en quantité.

Ce sel neanmoins n'ayant pas souffert la violence du feu qu'on a coûtume d'employer pour l'ustion & l'incinération de ces plantes, & contenant en lui leur partie la plus essentielle, vaut beaucoup mieux pour la Médecine que celui qui a souffert l'incinération; puis qu'il retient encore une bonne partie de la substance sulphurée de la plante d'où on l'a tiré,& qu'il en a même en partie la saveur & l'odeur, tandis que la partie aqueuse de la plante qui s'est corporifiée avec lui, ne manque pas de diminuer son acrimonie.

On nomme ces sels essentiels, parce qu'ils contiennent en eux les parties les plus essentielles de la plante. Leur couleur est d'ordinaire obscure, à moins qu'on ne les calcine dans un creuset, & qu'on ne les dissolve, filtre & coagule de nouveau; quoiqu'il vaille beaucoup mieux les garder & employer dans leur couleur obscure, que de dissiper en les calcinant leur partie sulphurée, & avec elle la saveur & l'odeur de la plante qu'ils avoient retenues.

Vertus du sel de chardon bénit.

Le sel essentiel de chardon bénit contenant en lui beaucoup de parties sulphurées de la plante est fort propre à provoquer les sueurs, sur tout s'il est donné dans sa propre eau. Il est ennemi des vers, & il resiste à la pourriture des humeurs & à la malignité des fievres. Celui qu'on tire des cendres de la plante a à peu près les mêmes vertus; mais ses effets sont plûtôt purgatifs que diaphoretiques. Ce dernier se trouvant plus fixe est aussi beaucoup plus propre pour mortifier les acides qui excitent les fermentations dans l'estomac & dans les parties basses. On donne l'un & l'autre de ces sels depuis un demi-scrupule jusqu'à un scrupule & demi, & même jusqu'à une dragme dans sa propre eau, dans un bouillon, dans du vin, ou dans quelqu'autre liqueur.

Métode pour faire le sel essentiel, crême ou cristal de tartre.

On mettra trois ou quatre livres de tartre lavé, dans une grande chaudiere de cuivre bien nette, placée sur un bon feu de charbon, avec dix fois autant de belle eau, & les ayant fait bouillir pendant un bon quart-d'heure, les remuant de tems en tems avec une spatule de bois, & en séparant l'écume; on les passera par une chausse de drap, repassant même la liqueur coulée la prémiere, & faisant en sorte qu'il n'y ait rien qui ne soit pas bien clair, & l'ayant toute passée & laissée refroidir, on trouvera quelque peu de crême surnageant la liqueur comme une croute, & le reste du sel essentiel de tartre attaché en fort petits cristaux aux côtez & au fond des vaisseaux, lequel on ramassera, lavera & sechera pour s'en servir si l'on veut en cet état.

Mais si on desire le rendre plus beau & le réduire en gros cristaux; on le fera bouillir dans une grande poële en de nouvelles eaux bien claires, & lors qu'il sera tout-à-fait dissout & l'eau dimmuée en sorte qu'on voye la crême se former au dessus comme une pellicule; on ôtera doucement la poële de dessus le feu, & ayant laissé tout-à-fait refroidir la liqueur sans y toucher. On trouvera cette crême assez épaisse qui la surnagera, & les cristaux blancs & brillans attachés aux côtez & au fond de la poële. Après les avoir lavés & sechés, on les gardera pour le besoin.

La grande quantité de cristal de tartre qu'on prépare dans les pays où le tartre est fort commun, est cause qu'on ne fait pas difficulté de se servir de vaisseaux de cuivre, quoi qu'on fit beaucoup mieux de faire bouillir le tartre dans la poële d'étain sonnant, car quoique le tartre ne puisse pas promptement pénétrer & dissoudre beaucoup de cuivre, il ne laisse pas d'en enlever dans le peu de sejour qu'il y fait, quelques particules, qui ne manquent pas de se mêler parmi la crême ou les cristaux; comme on le peut remarquer dans le cristal de tartre qu'on y a préparé, dont la substance est opaque & la couleur blanche tire tant soit peu sur la coulenr du cuivre, au lieu que celui qu'on aura préparé dans des vaisseaux d'étain sonnant est tout-à-fait blanc & même assez transparant.

La division des parties de ce sel essentiel qui arrive en passant la dissolution du tartre par la chausse,est cause qu'on le trouve presque en poudre au fond & aux côtez des vaisseaux, & que pour l'avoir en cristaux l'ayant dissout & fait bouillir dans une nouvelle eau, on ôte après fort doucement le vaisseau du feu, afin que la liqueur n'étant point agitée, ni les parties du sel essentiel rompues, les cristaux en soient plus entiers & plus beaux.

Opération. Pour cet effet ayant mis dans une cucurbite de verre la quantité que l'on aura voulu d'huile de tartre tirée par défaillance du sel de tartre bien purifié, & mis la cucurbite au bain de sable moderément chaud; lors que cette huile sera suffisamment échauffée, on y versera peu à peu de la crême de tartre bien blanche mise en poudre bien subtile tout autant qu'il s'y en pourra dissoudre, & lors que l'huile ayant été soulée de cet acide par la mutuelle action de ces dernieres avec le sel fixe, sera cessée, on versera dans la cucurbite à peu près deux fois autant d'eau chaude & nette qu'il y aura de matiere, & ayant bien mêlé le tout, on le filtrera chaudement par le papier gris posé sur un entonnoir de verre; puis ayant rincé & remis la cucurbite au même bain, on y versera la liqueur filtrée, & on fera doucement évaporer l'humidité jusqu'à ce qu'on voye paroître une petite pellicule au dessus de la liqueur; ce qui étant fait il faut tirer le feu de dessous le bain, & laisser refroidir le vaisseau.

Ayant ensuite versé dans quelque bouteille la liqueur, qui surnagera les cristaux, on les étendra sur du papier blanc; & les ayant promptement fait sécher au soleil ou en quelque étuve, on les serrera soigneusement dans une bouteille de verre forte & bien bouchée, & ce seront de véritables cristaux de tartre dis-

soluble dans les liqueurs aqueuses, soit chaudes, soit froides. On peut encore remettre dans la même cucurbire la liqueur qu'on avoit versée par inclination, & faire cristalliser à la même chaleur des bains, en procedant de même qu'auparavant. Mais si on n'est pas curieux d'en tirer un sel cristallisé, on peut se contenter d'en faire évaporer l'humidité jusqu'à ce que le sel reste bien sec & bien blanc dans la cucurbite, alors on le serrera en diligence de même que le précedent.

En cette préparation on doit savoir que la combination du sel de tartre fixe par l'acide du feu, ou des matieres combustibles fait avec l'autre sel de tartre naturellement volatil mais fixé par l'acide, qui fait une partie de sa composition, forme un sel composé non seulement fort pénétrable à toutes sortes de liqueurs aqueuses; mais fort en état d'ouvrir & de pénétrer les conduits du corps, qui contient en soi les vertus & les proprietés de toutes les substances qui se trouvent unies en lui, & qui peut opérer avec grande efficace, & produire avec beaucoup plus de force & de facilité tout ce que l'on peut attendre du cristal de tartre ordinaire; on peut aussi en user de même,& en même dose, & même s'en servir au lieu de ce dernier pour la préparation du tartre calibé & pour celle du tartre émetique.

Ceux qui voulant faire cette préparation auront eu la curiosité de peser leur sel de tartre avant que de le faire resoudre en liqueur, & leur cristal de tartre avant que de l'y dissoudre, reconnoîtront la vétité de ce que j'ai dit ailleurs, qui est que six parties de sel fixe de tartre, rendent solubles sept parties de son cristal.

Proprietés. Le principal usage de la crême ou cristal de tartre, est pour inciser & digérer les humeurs crasses & visqueuses, & les disposer à la purgation; on l'employe avec un heureux succès dans les obstructions du foye, de la rate & de tous les visceres, & même on en continue l'usage pendant plusieurs jours suivant le besoin, on le donne depuis un scrupule jusqu'à une dragme dans du bouillon ou dans quelque liqueur chaude dans laquelle on l'aura dissout. *Voyez* TARTRE.

SEL DE SATURNE. *Voyez* PLOMB.

SEL DE TERRE. Terme d'Agriculture. C'est l'esprit qui rend une terre fertile. On dit : *une telle terre a beaucoup de Sel, elle produit toûjours sans se lasser; une autre terre n'a point de Sel,* c'est-à-dire, qu'elle devient incapable de produire de long-tems, pour peu qu'elle ait produit.

SEM

SEMAILLES. C'est le tems où l'on seme toutes sortes de grains, mais principalement les bleds : il est différent en différens pays. Nous dirons ce qui se pratique plus communement dans le climat que nous habitons.

Du tems de faire les Semailles.

Le choix des semences étant fait, étant instruit des bleds qu'il faut semer en Automne, comme vous le verrez ici après au mot SEMENCS; il ne reste plus qu'à savoir le tems auquel on doit s'employer à ce travail.

Des Semailles d'Automne.

Il y a des pays où dès la fin du mois d'Août, on commence à faire les semailles du seigle, principalement dans ceux qui sont froids, afin qu'avant l'Hiver cette espece de blé ait le tems de se fortifier pour pouvoir resister au froid : autrement il courroit grand risque de perir.

Si-tôt que le mois de Septembre est venu, on ne balance plus de jetter ces grains en terre, & il n'y a que le mauvais tems seul qui en puisse empêcher.

Après cette semaille, vient immédiatement celle de l'orge d'Automne, autrement l'orge quarré; elle ne dure pas long-tems, à cause qu'on n'en seme que fort peu, & seulement pour survenir de bonne heure à la nourriture des domestiques, sur-tout lors que le blé est cher, ou que les moissons arrivent tard.

Le méteil se seme ensuite, puis le froment, dont le propre est de pouvoir mieux resister au froid qu'aucun.

Je ne saurois supporter l'entêtement de ceux qui par de sottes raisons qu'ils vous donnent de la nature de leur terroir, ne commencent jamais leurs Semailles que fort tard, & ils ont beau à cause de cela ne pas recueillir beaucoup de grains, jamais ils ne veulent entrer en connoissance de cette méthode qui est très-mauvaise. Ils devroient prendre au contraire pour maxime ce proverbe, qu'il vaut mieux s'avancer que de reculer à jetter des semences en terre.

Ce qu'on doit remarquer quand il fait bon semer.

Il fait très-bon de commencer à semer quand les prémieres feuilles des arbres commencent à tomber, & lors que le tems est beau.

Lors qu'à la lueur du soleil, on voit sur les guerets les toiles d'araignées, c'est une marque qu'on ne doit point s'endormir à jetter les bleds en terre; car ces insectes ne filent jamais en Automne, qu'elles ne sentent le Ciel préparé par ses influences à faire au plûtôt germer les bleds nouvellement semés.

Du vrai tems de semer.

Il seroit à souhaiter que tous les Laboureurs pussent semer leurs bleds depuis le dixiéme jour avant la fin de Septembre jusqu'au dixiéme Octobre. Ces jours se rencontrent fort souvent dans le cours de la lune, que les habiles Laboureurs appellent ordinairement *la bonne*, se persuadant que pour lors les influences de cet Astre agissent beaucoup sur les semences; ce qui est à leur égard une pure vision; mais sans se former un scrupule sur cette observation, soit pour n'être pas en état de le faire à cause du trop de terre qu'on peut avoir à semer, soit que quelqu'autre raison nous en empêche; je dirai que pendant six semaines & guéres davantage, à commencer le huitiéme Septembre, il fait très-bon semer les bleds, en quelque aspect, ou phase que puisse être la lune.

Méthode pour bien semer.

Cette leçon ici n'est pas pour ceux qui savent ce que c'est que le métier de Laboureur; mais seulement pour les aprentis en cette matiere. Ainsi donc, jeunes gens, que l'inclination porte au labourage, lisez attentivement ces preceptes, & vous trouverez de quoi satisfaire votre penchant.

Cherchez d'abord une grande nappe que vous attacherez devant vous, dans laquelle vous tiendrez à pleine main pour épancher sur la terre; mais observez qu'en voulant jetter ce grain, votre main droite dans laquelle vous le tenez doit répondre à vos pas; c'est-à-dire, qu'il faut que cette main soit en mouvement dans le même tems que le pié droit, & répande aussi la semence sur la terre.

Mais il n'en est pas de même à l'égard du segle, de l'orge & de l'avoine, qu'on ne doit point prendre à pleine main, mais les jetter en quantité plus médiocre, ainsi que bien d'autres grains.

Pour le millet, le panis & les raves, il ne faut se servir que de trois doigts pour les semer; car ces sortes

de grains tombent toûjours assez drus à cause de leur petitesse.

Jeunes gens qui faites votre aprentissage, observez sur-tout quand vous jettez vos semences, de les répandre également, afin qu'on ne voye point des endroits de votre terre garnis de beaucoup de blé & d'autres où il n'y auroit rien; car deux inconveniens s'en ensuivent.

Prémierement, parcequ'aux endroits où il est trop touffu, il ne vient que languissamment, à cause que la substance qui est en cet endroit n'est pas suffisante pour nourrir cette grande quantité de grain qui y est germé.

En second lieu, c'est qu'aux places qui sont vides, il y croît de méchantes herbes, qui avançant ordinairement plus vite que le blé l'étouffent, & sont cause par ce moyen qu'une terre ne rend pas quelquefois la semence qu'on y a mise.

Qu'on prenne garde aussi qu'en couvrant le blé semé, on n'y mette point trop de terre, cela est capable de l'empêcher de pousser son germe dehors.

Pour connoître si l'on a bien semé.

Voici une remarque curieuse, & bien de gens intentionnez pour le labourage seront bien aises de l'apprendre. Elle consiste à savoir, si ayant semé on y a bien réussi, & pour en être certain on s'y prend de cette maniere. On ouvre les doigts de la main, & on les imprime sur la terre qu'on a semée. Si c'est du froment qu'on ait mis en terre, il faut qu'il paroisse dans l'impression qu'on a faite avec ses doigts sept à huit grains, si la saison est tardive, & cinq à six lors qu'elle sera avancée. Si c'est de l'orge & qu'on veuille faire cette même expérience, il doit paroître six ou sept, ou neuf ou dix grains.

Pour les feves qu'on aura semées on sera certain d'y bien réussir, lors qu'après avoir fait cette impression, l'on en voit paroître trois ou quatre, ou cinq ou six tout au plus; ainsi à proportion des autres semences qui auront le grain plus gros ou plus petit.

Des Semailles du Printems.

Il ne suffit pas d'avoir sû semer les bleds dont je viens de parler; voici encore d'autres grains qui ne sont pas à la vérité si estimez; mais qui ne laissent pas d'être fort nécessaires dans une maison de campagne.

Le tempérament de l'air, & la nature des lieux où les terres sont situées, décident du tems auquel on doit commencer ces sortes de Semailles, les unes plûtôt & les autres plus tard.

De l'avoine.

Les grandes rigueurs de l'Hiver étant passées, & pour, en quelque païs que ce soit, que la terre paroisse meuble, on commence à semer les avoines; ce grain étant celui de tous qui craint moins le froid, on ne doit point tarder à le jetter en terre si-tôt que le mois de Fevrier est venu, supposé que le tems le permette, à cause qu'on dit en proverbe qu'avoine de Fevrier remplit le grenier.

Les terres où on semera auront été recassées, c'est-à-dire, qu'elles auront eu un labour avant l'Hiver, afin de donner le tems à l'étouble qu'on y aura enterrez de s'y consommer.

OBSERVATION. Mais il y a une observation à faire lors qu'on veut semer l'avoine, & sans quoi on se trouve déchu de son attente, voici quelle elle est.

Si c'est en terre forte que vous semiez de l'avoine, prenez garde toûjours de ne la point semer dessous: c'est-à-dire, qu'après qu'elle est répandue sur la terre, les sillons du champ étant tracez avec la charrue.

On ne se sert point de cette charrue dans ces sortes de terres pour couvrir ce grain, mais on prend la herse, qui avec sa pesanteur & ses dents fait très-bien son devoir en cette occasion.

Et au contraire, si c'est une terre légere que vous ensemenciez d'avoine, vous ne craindrez point d'en cacher le grain avec la charrue, quoi qu'il y en ait après cela qui ne laissent pas de se servir de la herse.

Du froment appellé froment de Mars.

Voici une espece de grain, dont on se sert au défaut de ceux, que des pluyes continuelles ont empêché de mettre en terre en Automne. C'est un froment qui se seme au mois de Mars, & dans les terres aisées à fumer, & non jamais dans celles où le blé aura été moissonné l'année précedente.

Il est de la nature des autres fromens, qui aiment la terre humide, à la différence neanmoins qu'il y croît autant en quatre mois, que les autres en neuf; plus la terre aura été bien labourée & bien amendée, plus de grain en retirera-t-on. La maniere de le semer est la même que celle qu'on observe à l'égard des autres bleds fromens.

De l'orge.

On sait de quelle utilité elle est, & qu'au défaut du blé, on s'en sert tous les jours pour faire du pain; c'est ce qui fait qu'elle merite bien qu'on parle de la maniere, dont on doit la cultiver.

Ce grain de son naturel dégraisse extrémement les terres, & vient mieux en celles qui sont légeres qu'en celles qui sont fortes & humides. Dans celles-ci l'orge est sujette à se convertir en avoine, au lieu que dans celle-là elle y profite très-bien, elle est un peu susceptible de froid. C'est la raison pourquoi on ne la seme qu'environ le quinziéme Avril pour avoir achevé cette Semaille à la saint George, & ne point attendre plus tard, afin de suivre la coûtume des bons Laboureurs.

Lors qu'on veut semer l'orge, il faut toûjours que ce soit par un tems sec & jamais mou; car il differe du froment, en ce que le premier ne se plaît que dans la poussiere & le second dans la boue. Pour la semer, on suivra la même observation, dont j'ai dit qu'il falloit se servir à l'égard de l'avoine.

Du Millet.

Le millet absorbe aussi beaucoup de substance, & rend par conséquent la terre où il est semé tout-à-fait maigre, tant par l'abondance de ses racines qui occupent cette terre entierement, que par la grande quantité des méchantes herbes qui ont toûjours coûtume de l'accompagner.

Ce grain se plaît extrémement dans une terre grasse, & veut être semé avec trois doigts seulement; une bonne poignée suffit pour en semer un demi-arpent, autrement il le faudroit arracher en le sarclant.

Des Vesses.

On seme ordinairement les vesses au mois de Mars dans des guerets destinés comme pour y semer de l'orge ou de l'avoine. On sait qu'elle est d'un trop grand profit, pour qu'un pere de famille n'ait pas le soin d'en faire semer, car y a-t-il de meilleure nourriture pour les animaux, que lors qu'elle est fraichement fauchée? & y a-t-il un grain meilleur pour engraisser le bétail que celui-là? puisque c'est par le moyen de cette nourriture que les bœufs se maintiennent toûjours robustes à la charrue, & que les vaches abondent

en lait, & enfin qu'elles en deviennent grasses en peu de tems.

Il y a des pays où la vesse se seme à la fin d'Octobre; mais c'est dans ceux où il n'y a pas lieu de craindre que le froid endommage ce grain; autrement on perd sa peine quand on la seme avant l'Hyver; plus elle est en bonne terre & plus belle vient-elle; mais comme elle se multiplie assez abondamment dans toutes sortes de terres; on garde ordinairement les meilleures pour les employer à produire des grains qu'on estime beaucoup davantage; tels sont les orges, les poids & les avoines.

Cette semence est ennemie de la rosée, & cette humidité la corrompt aussi-tôt, si on ne la couvre incontinent après qu'elle est répandue; c'est pourquoi on observera toûjours de ne la semer que deux ou trois heures après que le soleil est levé & toûjours par un beau tems.

Lors que la vesse est semée, comme il faut, j'entends dans une terre, qui auparavant l'Hyver aura eu un labour, elle croît toûjours assez sans qu'il soit besoin de la sarcler, ainsi qu'on fait tous les autres grains.

Secret pour empêcher que les semences ne soient rongées par la vermine ou mangées par les oiseaux.

Il faut prendre un cuvier à faire la lessive ou un autre grand vaisseau, le remplir d'eau commune & y mettre quatre ou cinq pelletées de bouze de vache que vous mêlerez bien avec l'eau. Puis il faut prendre trois, quatre ou cinq fiels de bœufs, les jetter dans cette eau & bien mêler le tout, afin que l'amertume puisse se répandre de tous côtez; enfin vous prendrez le blé, pois, feves & autres semences que vous laisserez tremper pendant quatre heures dans cette eau. Après ce tems vous retirerez ces semences, vous les mettrez secher au soleil sur un drap & vous les semerez. C'est un bon moyen d'épargner la moitié de la semence qu'on a coûtume d'employer; puisqu'il n'y aura ni oiseaux ni vermines qui osent y toucher.

SEMÉ, *bien semé.* Terme de chasse. C'est quand à la tête d'un cerf, d'un daim & d'un chevreuil, le nombre des andouillers se trouve pair, & mal semé, c'est quand il est non-pair.

SEMENCE. C'est tout ce qui est propre à semer & à produire la plante d'où elle est proprement provenue. Nous distinguerons principalement deux sortes de Semences. Les unes regardent l'agriculture & les autres regardent le jardinage. Outre ce que nous allons dire touchant les premieres. *Voyez* ce que nous venons d'en dire sur le mot de SEMAILLE. *Voyez aussi* LABOURAGE.

Des Semences d'agriculture.

Pour que la saison de la semaille soit heureuse, il est à souhaiter premierement que le tems soit beau, & en second lieu que la Semence soit bien choisie.

Du choix des Semences dépend l'abondance de toutes sortes de grains; car il seroit inutile d'avoir donné à une terre tous les labours qu'elle auroit pû demander, de l'avoir engraissée autant qu'elle l'auroit souhaitté, & enfin de l'avoir rendue tout-à-fait meuble, si on ne lui donnoit une Semence capable de se multiplier dans son espece, & de produire de bon grain.

OBSERVATIONS. Avant que de semer une terre, il faut toûjours en connoître la nature, car telle est propre à porter du froment qui ne peut servir à produire du méteil ni du segle, & c'est ce qu'un pere de famille aura bien soin de faire observer à ses valets.

Le changement de Semence est encore un point essentiel pour obliger une terre à produire beaucoup; car bien souvent, quelque beau, quelque net & quelque bien choisi que puisse être un grain provenant d'un terroir, & dont on l'ensemence toûjours sans le changer, l'expérience nous fait voir que ce même grain ne manque point d'y dégénérer; c'est ce qui fait que pour éviter cet inconvenient, tout homme qui sait ce que c'est que le labourage, en change tous les trois ou quatre ans.

Mais qu'on ne se trompe pas dans ce mot de changement, car ce n'est point en changer que d'en prendre d'un qui auroit crû dans toute l'étendue du terroir qu'on habiteroit; il faut que ce nouveau grain qu'on veut commettre à sa terre ait été produit à plus de trois ou quatre lieues aux environs.

Voici encore un autre inconvenient dans lequel on seroit fort sujet de tomber, si l'on n'y prenoit garde, qui est que lors qu'on change ses Semences il faut toûjours observer d'en tirer des terres qui soient plus maigres que celles que nous cultivons, afin que ce nouveau grain trouvant plus de substance s'y multiplie beaucoup; au lieu que si ce grain sortoit d'un fonds meilleur que le nôtre, il deviendroit aride & tout alteré, & par conséquent incapable de produire aucun bon effet, à cause de la nourriture qu'il ne trouveroit pas en si grande abondance dans une terre maigre, que dans celle d'où on l'auroit tiré.

Du choix du blé.

Il ne reste plus après avoir fait ces observations qu'à choisir le blé qu'on veut mettre en terre, & de quelque espece qu'il puisse être, on prendra toûjours garde que le grain soit bien mûr, fort pesant, de belle couleur & non alteré; car lors qu'il ne manque à un grain aucune de ces qualitez, il ne sauroit que remplir l'attente de celui qui le seme. C'est ce qui fait que les Laboureurs envieux de recueillir de beaux bleds prennent bien la peine d'ôter de leurs gerbes tous les épis de blé qu'ils y trouvent de defectueux, pour n'y laisser que ceux où le grain paroit le mieux nourri, & par ce moyen n'ont que de semences à mettre en terre.

Tous bleds qu'on destinera pour semer, seront tenus fort nets, & sans mélange d'aucun autre grain: On observera de ne semer que du blé nouveau & jamais de vieux, le premier produisant dans la génération un effet dont la nature a frustré le second.

Quelle quantité de Semence il faut pour un arpent de terre.

Si la mesure des terres étoit par-tout égale, & que leurs natures ne differassent en rien les unes des autres, on pourroit donner des regles certaines de la quantité des semences, qu'il faudroit pour semer un arpent de terre; mais comme les differens pays & les astres sous lesquels nous vivons, en diversifient les mesures & les temperamens; il est fort difficile d'en rien déterminer, & l'unique avis qu'on puisse donner là-dessus, est de suivre l'ancien usage en cela des lieux où l'on veut conduire un labourage.

Tout bon Laboureur doit neanmoins savoir qu'il faut qu'une terre située en bon fonds reçoive plus de Semence qu'une qui seroit dans un terroir maigre. Le bon sens ne s'explique que trop là-dessus, sans qu'il soit besoin d'en donner aucune autre raison; cependant, deux savans Naturalistes ont eu autrefois une grande contestation sur cet article.

L'un soûtenoit qu'il falloit semer plus fortement dans les terres maigres, que dans les terres grasses, à cause, disoit-il, que dans les premieres chaque grain de blé ne produiroit qu'un seul épi, & que pour faire par conséquent qu'on y recueillit une bonne moisson, on étoit obligé d'y jetter beaucoup de grain, à la dif-

férence des terres grasses, qui pour peu de grain, pourfuivoit-il, qu'on y jettât, s'y multiplioit toûjours d'une telle maniere, qu'un champ ainsi semé surpassoit bien souvent l'esperance de celui qui le cultivoit.

L'autre étoit d'un sentiment contraire, & pour moi si j'avois à suivre l'une de ces deux opinions, je serois plûtôt de celle du dernier qui veut qu'on donne plus de Semence aux terres grasses qu'à celles qui sont maigres; celles-ci étant fort sujettes à manquer, au lieu que celles-là rendent toûjours ce qu'on leur donne avec usure.

Remarque. Les terres beaucoup ombragées d'arbres, & qui sont d'un temperament trop humide, ainsi que celles qu'on est obligé de semer indispensablement par la pluye ou par les grands vents, demandent la Semence plus forte que les autres, à cause de la perte du grain, qui y est causée par leur nature trop froide & trop humide.

Si-tôt qu'on aura commencé les semailles, on ne cessera point qu'on n'ait achevé; car le plûtôt qu'on peut avoir fait, c'est toûjours le meilleur.

III. Quand on aura de la matiere pour la multiplication des grains, on commencera plûtôt de dix ou douze jours auparavant que ceux du lieu commencent leurs semailles, soit qu'on seme du froment, du segle, de l'orge d'Automne ou du meteil. Le segle est sujet à se pourrir, on le seme plûtôt que le meteil, le froment, & l'orge d'Automne. Le segle ne se seme que dans les terres séches, le meteil demande une terre ni trop séche ni trop molle. L'orge d'Automne ou l'orge à quatre coins se seme en même tems que le meteil, il demande une terre grasse bien fumée & bien labourée; ce grain est d'un très-grand secours aux pauvres gens à cause qu'on le moissonne des premiers, & qu'ainsi on s'en peut servir d'abord, & veut être mangé la même année, à la reserve seulement de ce qu'il en faut garder pour la Semence.

IV. Pour le froment voyez bleds dans le mot Blé, où l'on a rapporté dix ou douze façons de les multiplier & d'avoir un plus grand profit, qu'on ne fait ordinairement.

V. Le tems de semer les bleds sera observé selon l'usage du pays où l'on est.

Des Semences du jardinage.

Cette Semence est une petite graine que la plante produit après la fleur, de laquelle il renait une autre plante de même espece, si on la seme à propos. On a égard au lieu d'où viennent les Semences; car par exemple, on recommande l'anis de Crete, le seseli de Marseille, l'ammi d'Illyrie ou d'Egypte, le cumin d'Ethiopie, le thlaspi de Cappadoce ou de Crete, & le sinapi d'Alexandrie, &c.

Moyen pour conserver les Semences.

Après que les Semences sont bien séches, on les met dans des pots de verre, & quelquefois dans des boëtes dans le lieu le plus sec qu'on peut avoir. Celles dont la substance est compacte, & qui ont une grosse écorce, sur-tout si elles sont d'un tempérament chaud, comme, les lupins, les Semences de fenegré, & de lin, se gardent pour le moins trois ans. Celles au contraire qui sont d'une substance plus tenue, se gardent un an ou deux seulement, comme l'anis, le fenouil, le cumin, le carvi, le seseli, les Semences d'ache, de persil, l'agnus-castus, & entre les plus chaudes celles d'ortie, de nasitor, & semblables.

Les Semences des oignons, ciboules & pourreaux, comme aussi du pivot, se gardent en leurs grains ou écorces.

On doit employer toutes recentes les Semences froides majeures, à cause de la quantité d'huile qu'elles contiennent & les mineures aussi, parcequ'elles changent de qualité par la consomption de leur partie humide. Nous voyons même que les Semences froides, comme sont celles de pavoit noir & blanc, & de jusquiame, & que les humides comme celles de mauve, ne se conservent gueres qu'une année dans leur vigueur.

Avis pour semer les Semences.

Les Jardiniers & tous ceux qui se mêlent de jardinage travailleront inutilement, si ce qu'ils auront pris soin de semer est gâté par les insectes ou enlevé par les oiseaux, ainsi pour y remédier à propos, il faut pratiquer les reméles & les secrets suivans.

Quelque tems avant que de semer, il est important de tremper les Semences qu'on veut mettre en terre dans le jus de joubarbe: ce qui les garantira non seulement de tous les animaux qui gâtent les jardins, mais encore les tendra beaucoup plus belles; c'est ce qu'ont enseigné les Auteurs Grecs & latins, & ce que Paul Afriquain assure avoir éprouvé; mais comme il n'y a pas pourtant une assez grande abondance de cette herbe de joubarbe; ceux qui en manqueront pourront en sa place prendre de la suye de cheminée, qui étant ramassée le jour avant que l'on seme & mêlé avec les Semences les garantira de toute sorte de vermine, quand même on ne feroit qu'arroser les semences de l'eau où cette suye aura trempé durant un jour ou une nuit pour avoir le tems de s'imbiber; c'est le sentiment de Columelle. Pline dit qu'il y a une sorte d'ail aux champs qu'on appelle *allium*, que l'on se trouve bien de jetter dans les champs après l'avoir cuit, de peur qu'il ne germe, pour empêcher que les oiseaux n'arrachent les Semences. Les oiseaux qui en mangent se laissent prendre à la main tout étourdis. Africain à cet effet mêle avec de l'ellébore, un peu de froment ou d'orge cuit ou trempé en du vin, & le fait semer au dehors, & à l'entour des Semences, & quand les oiseaux feront morts ou enyvrés pour en avoir mangé, il veut qu'on les prenne & qu'on les pende par les pieds. Il y en a qui arrosent les plantes seulement de cette décoction, & s'en trouvent bien, & je l'ai éprouvé moi-même & mes amis en ont fait autant.

Il y a quelques Auteurs de l'agriculture entre les Grecs, louez & éprouvez par Columelle, Pline & Pallade, qui font tremper dans de l'eau un jour & une nuit toute entiere la racine de concombre sauvage & la jettent sur les Semences: ce qu'il faut réiterer plusieurs fois: dès le lendemain on doit mettre en terre ces Semences. Apulée estime qu'il y faut mêler un peu de lentilles lors qu'on les seme; car la lentille resiste naturellement au tort que les vents apportent ausdites Semences.

Semence. Pepiniere de semence. *Voyez* Pepiniere.

Semences *froides*, *chaudes*. *Voyez* Remedes.

SEMER. Maniere de semer les fleurs, & plantes étrangeres. *Voyez* Jardin *à fleurs*.

SEN

SENÉ. *Voyez* Sanné.

SENEÇON, en latin *senecio*.

Description. C'est une plante, dont la tige est haute d'une coudée & de couleur roussâtre. Ses feuilles sont longues & découpées comme celles da la roquette, quoique plus petites & plus rudes, à fleurons. Ses fleurs sont jaunes, qui deviennent blanches com-

me un poil gris, d'où elle a pris le nom d'*erigeron* & *de senecio*; elles s'en vont en papillotes.

Lieu. Cette plante naît dans tous les jardins, & même sur les murailles des Villes & vieilles mazures. Elle fleurit tous les mois & est verte toute l'année.

Propriétés. Le Seneçon est refrigératif & un peu résolutif. Ses fleurs étant bûes, quand elles sont fraîches, étranglent. Toute la tige étant cuire dans du vin cuit & prise en breuvage guérit les douleurs d'estomac, qui sont causées par la bile. Le suc des feuilles provoque les mois aussi bien que la décoction, & l'eau de la plante. Les feuilles & les fleurs sont refrigératives & bonnes appliquées en cataplâme sur les mammelles enflammées, ou dans lesquelles le lait est grumelé, elles sont propres aussi pour les douleurs de la goutte, & pour les hémorroïdes,il faut frire le Seneçon,ou avec du beurre frais, ou le faire bouillir dans du lait.Comme cette plante est adoucissante, émolliente, & résolutive, elle entre dans les décoctions ordinaires des lavemens, & dans les cataplâmes propres à avancer la suppuration des tumeurs.

SENEVÉ. *Voyez* MOUTARDE.

SENNÉ, en latin *sena*.

Description. C'est une plante dont les feuilles ressemblent à celles de la reglisse. Sa tige est haute d'une coudée. Ses rameaux sont menus & souples. Sa fleur est jaune comme celles des choux. Ses gousses sont courbes & peu épaisses. Sa graine étant mûre ressemble aux pepins des raisins.

Lieu. Cette plante croît en Toscane, le meilleur Senné vient d'Egypte. Pierre de la Valli dans ses relations assure qu'il a vû en Perse des arbres qui portent le senné. Il fleurit au milieu de l'Eté.

Propriétés. Le Senné ouvre, lâche, regle & subtilise; il purge la bile & la pituite le plus doucement de tous les médicamens, il nettoye le cerveau, le foye, la ratte, les poûmons, & il fortifie l'estomac & tous les sens; il se peut donner à tout âge en sûreté & presque dans toutes sortes de maux; pour le rendre un peu plus efficace on y joint de la rhubarbe, ou de la casse, où l'on en fait une infusion dans du petit lait de chevre. C'est des feuilles dont on se sert.

On les employe aussi en infusion, ou en décoction, depuis un gros jusqu'à deux dans demi setier d'eau, & pour faciliter son action & corriger son âcreté, on y ajoûte un peu d'anis, ou de canelle, avec un peu de sel d'absynthe, ou de sel végétal. Si l'on veut faire une tisanne laxative, & se purger à plusieurs fois, on augmente la dose du Senné, & des autres ingrédiens, à proportion de la quantité d'eau qu'on employe. Pour rendre cette tisanne plus agréable on y peut ajoûter le suc de citron, ou quelqu'autre semblable acide. L'extrait de Senné se donne depuis un scrupule, jusqu'à une dragme; & sa poudre en bol, depuis un scrupule, jusqu'à demi gros. Le Senné est contraire dans les dispositions inflammatoires, dans les hemorragies, & les maladies de poitrine.

Purgatif excellent qui a toutes les bonnes qualités du Senné, sans en avoir ni l'odeur ni le goût.

Mettez une chopine d'eau commune dans un vaisseau de terre, & l'ayant fait chauffer jusqu'à ce qu'on n'y puisse plus tenir la main, jettez y deux gros de Senné, avec autant de feuilles séches de scrophulaire aquatique; l'infusion étant faite settirez la du feu, & prenez la quand elle sera refroidie.

La meilleure maniere de faire sécher le Senné pour cet usage, est de le faire sécher d'abord à l'ombre, pendant dix ou douze jours, & l'exposer ensuite au soleil, jusqu'à ce que l'humidité qu'elle contient encore soit entierement évaporée.

SENS. Les Sens sont des facultez par lesquelles on connoit les choses sensibles.

Ils sont extérieurs ou intérieurs, les extérieurs sont la vûe, l'ouïe, l'odorat, le goût & le toucher.

Du Sens commun de la fantaisie & de l'imagination.

La fantaisie est un Sens intérieur, qui examine & considere exactement les choses sensibles, & de celles là on vient à concevoir celles qui ne le sont pas,si bien que l'imagination représente non seulement les images des choses qui tombent sous les Sens extérieurs; mais aussi une infinité d'autres qui peuvent être aussi bien en veillant qu'en dormant.

SENTEUR. *Sachet de Senteur.* Prenez Iris de Florence une livre & demi,bois de roses six onces, calamus demi livre, santal citrin quatre onces, benjoin cinq onces, cloux de gérofle demi once, & canelle une once.

Poudre de violettes.

Prenez poudre d'Iris de Florence, une livre; roses pâles, ou muscates, quatre dragmes; calamus aromatique, deux dragmes; bois d'aloës, une dragme; petites oranges séches, une dragme & demi; storax calamite, dix scrupules; laudanum, six scrupules; coriandre, deux scrupules; feuilles de laurier, demi scrupule. Pulvérisez toutes ces drogues, & les ayant bien mêlées ensemble ajoûtez-y un peu de musc, ou d'ambre. Si l'odeur des autres ingrédiens dominoit, vous y ajoûterez encore de la poudre d'Iris, autant que vous le jugerez nécessaire.

Poudre de Senteur des plus suaves, & des plus propres dans la peste, & autres maladies contagieuses.

Prenez poudre d'Iris de Florence, six onces; poudre de bois d'aloës, six scrupules; poudre de cloux de gérofle, trois scrupules. Pilez dans un mortier avec *un pilon de bois* d'une part, trois, ou quatre cens roses rouges incarnates, fraîches, cueillies avant la rosée, & bien mondées; & d'une autre part, une once de rameau de bois de cyprès. Vos roses, & votre cyprès étant à demi pilés, vous y ajoûterez les poudres ci-dessus, & vous acheverez de piler, pour incorporer le tout ensemble, en l'arrosant de tems en tems d'un peu d'eau, ou de suc de roses. Ces drogues étant bien incorporées ensemble, vous y ajoûterez un peu de musc, & d'ambre gris, que vous aurez dissous auparavant dans le suc de roses, & vous formerez des pastilles, ou des boules, que vous ferez sécher à l'ombre, & que vous garderez dans une boëte, pour vous en servir dans le besoin.

SENTIER. Terme de jardinage. C'est un petit espace vide qu'on laisse entre les planches d'un quarré pour y pouvoir passer, & repasser en allant arroser, & cueillir ce que les planches produisent.

S'EN-VA, *chiens.* C'est une expression, dont se servent les Piqueurs, pour se faire entendre des chiens qui chassent.Voici encore d'autres termes qui signifient la même chose: *Il va la, chiens outre vaux, chiens.* Le Piqueur doit les prononcer les uns après les autres & suivant sa discretion.

SEP

SEPARER. Terme de chasse. On dit: *séparer les quêtes.* C'est distribuer aux Veneurs & aux Valets de limiers une forêt par cantons, ou plusieurs buissons, après les avoir écrits,les leur avoir donnés par billets, pour aller aux bois détourner les bêtes dont on traite.

SEPTEMBRE. C'est le neuvième mois de l'année, qui commence par le mois de Janvier. Le soleil entre dans la signe de la balance vers le vingt-

deux de ce mois. C'est alors que commence l'Automne.

Occupations du Laboureur en ce mois.

Si dans ce mois toutes les terres n'ont pas leur derniere façon, on la leur donnera.

Les semailles de segle se commencent ordinairement dans ce mois, & au cas que les vendanges y arrivent, on sera soigneux de tenir son pressoir & ses cuves toutes prêtes.

Ce mois est la vraye saison de faucher les regrains, d'abbattre les noix, & d'amasser les ris & les millets.

Profit à faire dans le mois de Septembre.

Jusqu'au huit de ce mois, on salera, & on fondra encore le beurre, & huit jours après on l'envoiera vendre au marché. Pour les fromages, ils se sécheront toûjours.

Tous les œufs que pondront les poules jusqu'à la Nôtre-Dame de Septembre seront gardez pour l'Hyver; le bétail gras sera envoyé aux foires & tous les veaux vendus. Il y a encore des pigeonneaux à vendre dans ce mois, ainsi que de la cire & du miel.

Les fruits de cette saison commencent à devenir moins communs & plus rares que ceux d'Eté, & par conséquent plus chers; c'est pourquoi il fait bon les vendre. Il y a encore des poires & des prunes qu'on séche au four dans ce mois; ce que je conseille de faire ne pouvant trop avoir de ces sortes de provisions en Carême, tant pour vendre que pour manger à la maison; pour vendre sur-tout lorsque l'on a pris soin de les sécher de la maniere que je l'ai dit en son lieu, ce qui ne coûte gueres neanmoins, & qui rend beaucoup de profit.

Sur la fin de ce mois, le pere de famille commence à chercher le debit de ses moutons qu'il a achetés en Mai, & du jeune bétail qu'il a engraissé depuis ce tems.

Les cochons de lait se vendent bien en ce tems, & si la mere de famille en a, elle pourra les envoyer au marché.

Si la vendange arrive dans ce mois, le pere de famille aura soin de bien amasser & de bien conditionner tout son vin.

Ouvrages à faire dans le jardin potager au mois de Septembre.

La terre des jardins doit être universellement couverte à la fin de ce mois ci, en sorte qu'il n'y ait point un seul endroit où il n'y ait des plantes potageres, soit semées, soit replantées: ce qui n'est pas si nécessaire que dans le mois précedent, tant parce qu'on en reserve beaucoup pour les planter l'Hyver, savoir laitues, chicorées, pois, &c. que parceque certaines plantes demandent un assez long-tems pour se perfectionner, & qu'elles n'en auroient pas assez avant la fin de l'Automne.

On fait la même chose qu'au mois précedent.

On fait des couches à champignons.

On replante dans ce mois ci beaucoup de chicorées, & plus près après, que durant les mois précedens; c'est-à-dire, qu'on les met demi pié l'une de l'autre, parce que les touffes ne réviennent pas si larges.

Il en faut replanter presque dans toutes les places vides, dès le commencement du mois jusques vers le quinze ou vingt, on en replante encore parmi les laitues à pommer, celles-ci doivent avoir fait leur devoir auparavant que les chicorées ayent pris leur étendue; les arrosemens doivent être faits ordinairement pendant qu'il fait chaud & sec.

La bonne chicorée: pour l'Hiver, si c'est en terre sablonneuse doit avoir été semée depuis la mi-Août jusqu'à la saint Lambert qui est le dix-sept de ce mois, & si c'est en terre forte elle doit avoir été semée un peu plûtôt. En tout cas elle doit être semée fort claire, afin qu'au bout du mois, elle soit assez grosse pour être replantée; c'est-à-dire, grosse à peu près comme un doigt; il la faut planter jusqu'à la mi Septembre, & l'espacer de six à sept pouces, afin de la replanter une seconde fois & plus près après au commencement de Septembre sans rien couper à la racine qui a fait deux ou trois doigts de motte, ayant la terre séche & sablonneuse, ou du moins dans de la terre en pente pendant la gelée pour empêcher que le froid ne la gâte jusqu'au cœur; cela étant elle se conserve jusqu'en Carême, au lieu que la chicorée venue toute grande avant les grands froids ne sauroit se conserver l'Hiver.

On seme à la fin du mois, des épinars pour la troisiéme fois, & ceux là seront bons en Carême & même aux Rogations.

On replante encore des choux d'Hiver, & sur-tout ceux qui sont d'une espece plus verte.

Pendant tout le mois, on met des fraisiers de la pépiniere à la place des touffes mortes, & on les arrose aussi-tôt, comme il faut faire en tout tems à l'égard des plantes qu'on replante.

On en met dans les pots vers le vingt, si on en veut échauffer l'Hiver.

On greffe vers le quinziéme du mois les pêchers sur amandiers, & sur d'autres pêchers en place. La seve y est pour lors assez diminuée pour ne pas nouer les écussons.

On lie d'un lien ou deux par bas le celeri, & ensuite on le bute soit avec du grand fumier fort sec, soit avec de la terre séche pour le faire blanchir, & on prend garde de ne le point lier que par un tems fort sec. On doit observer la même précaution pour tout ce qu'on lie. Ensuite on coupe les extremitez des feuilles, afin qu'il n'y monte plus de seve qui y seroit inutile; ainsi elle demeure dans le pié & le grossit.

On lie aussi les feuilles de quelques choux-fleurs, dont la pomme commence de paroître formée.

On couvre de terreau les oseilles coupées.

On seme des marches pour le Carême, les raiponses ne valent pas la peine d'être semées dans un jardin; on en trouve assez le printems dans les bleds & le long des hayes.

C'est particulierement dans ce mois-ci & pendant toute l'Automne, que toutes sortes de Jardiniers souhaitent de la pluye.

On tâche de faire périr avec des phioles pleines emmiellées, les mouches & les guepes qui mangent les figues, les muscats, les poires & autres fruits.

On seme des pavots & des pieds d'alouette dans les jardins à fleurs, pour en avoir qui fleurissent en Juin & Juillet avant ceux qu'on seme en Mars.

Ouvrages qu'il faut faire dans le jardin des fleurs au mois de Septembre.

On transplante les orangers, les myrtes, les lauriers-roses, les jasmins & toutes les autres especes d'arbrisseaux, qui sont sujets à la gélée ou toûjours verts; & aussi toutes sortes de plantes fibreuses, comme les hépatiques, les oreilles d'ours, l'ellébore, les capillaires, & les matricaires.

Il faut semer les graines d'oreilles d'ours, de renoncules, d'alaternes, d'iris, de couronne impériale, de martagons, d'hémérocale, de tulipe, de pié d'alouette, de nigette, de thlaspi de Candie, de pavots &

généralement des plantes annuelles qui ne ſont pas ſujettes à la gélée.

C'eſt la meilleure ſaiſon pour œuilletonner les œuillets, la géroſlée, l'auronne, l'aſpic & les autres plantes ligneuſes.

On plante toutes ſortes d'anemones après les prémieres pluyes qui viennent en ce mois, & auſſi les renoncules de Tripoli.

On peut commencer à planter les tulipes, mais il vaudroit mieux attendre à les mettre en terre en Novembre, parce qu'en ce dernier tems elles ne preſſent pas tant de pouſſer en Hyver, & par ce moyen elles ne ſont pas ſi ſujettes à la pourriture, qui en fait périr pluſieurs.

SEPTIER. C'eſt une meſure différente ſelon les lieux, ou l'eſpece des choſes meſurées.

Le Septier qui ſert à meſurer le blé, les graines, les noix, les chataignes, & autres ſemblables marchandiſes. Il ſe diviſe en deux mines, la mine contient deux minots, le minot trois boiſſeaux, le boiſſeau quatre quarts,& le quart quatre litrons. Le litron contient environ trente ſix pouces cubiques. Le muid contient douze Septiers.

Le Septier en fait de liqueurs,eſt la même choſe que la chopine, ou la moitié de la pinte. Il contient deux demi Septiers, & le demi Septier deux poiſſons, ou roquilles. On ſe ſert du demi Septier dont nous parlons pour meſurer les olives.

Le Septier en matiere de jauge, contient huit pintes de liqueur. Trente ſix Septiers fond le muid, vingt ſept Septiers & demi font le quarteau qui eſt la moitié de la queue.

Le Buſſard, ou la baſſe d'Anjou qui eſt égale à la demi queue d'Orleans, contient auſſi vingt-ſept Septiers.

La demi queue de Champagne contient vingt-quatre Septiers, & le quarteau de la même Province douze Septiers.

La pipe de Poitou, qui eſt le double de la demi queue d'Orleans, contient cinquante-quatre Septiers.

SER

SERMONTAIN. Voyez *ſeſeli de Marſeille.*

SERFOUETTE. Terme de jardinage. C'eſt un petit outil de fer renverſé, qui a deux branches pointues d'un côté, & n'en a point de l'autre : il eſt emmanché d'un manche d'environ quatre pieds de long. On s'en ſert pour remuer la terre, c'eſt-à-dire, donner un petit labour autour des petites plantes,comme ſont les laitues, les chicorées, les pois, & autres. Cela s'appelle *ſerfouir.*

SERPETTE. Terme de jardinage. C'eſt un petit couteau courbé, dont on ſe ſert pour tailler les arbres & la vigne. Il y en a qui ſe ferment dans leur manche, & celles-là ſont fort portatives, & d'autres qui ne ſe ferment pas, & qui par conſéquent ſont fort incommodes, il leur faut une gaine ou autrement elles bleſſeroient deus la poche. Quand la Serpette eſt bonne, on dit : *qu'elle paſſe bien, & qu'elle eſt bien afilée.*

SERPOLET, en latin *ſerpyllum.*

Deſcription. C'eſt une plante dont les tiges ſont quarrées, ligneuſes, quelque peu velues, hautes d'un pié. Ses feuilles ſont petites & ſemblables à celles de l'origan, quoique plus blanches, elles ont l'odeur de la marjolaine. Ses fleurs ſont petites, diſpoſées en maniere de tête, de couleur purpurine : elles naiſſent à la ſommité des tiges.

Lieu. On trouve cette plante dans les jardins, dans les lieux montagneux, ſabloneux & incultes. Elle fleurit en Mai juſqu'à la fin de l'Eté.

Proprietés. Le Serpolet digere & ouvre fortement. Sa décoction dans du vin provoque l'urine & les mois, nettoye les humeurs viſqueuſes des reins, diſſout les ventoſités, appaiſe les douleurs des inteſtins, guérit les ruptures intérieures & déſopile le foye & la ratte. Il eſt bon à l'eſtomac ; c'eſt pourquoi on s'en ſert dans les viandes & dans les ſauſſes. Son odeur ſeule fortifie le cerveau.

Le Serpolet cuit en vinaigre & huile roſat appaiſe les douleurs de tête ; ſi on en frotte les temples avec du miel, il nettoye les poûmons, & ſoulage dans le mal caduc. Sa décoction eſt bonne aux ventoſités, enflûres & duretés de ratte. Le parfum de Serpolet fait mourir les ſerpens & autres bêtes venimeuſes & chaſſe les puces. Le poids d'un écu de la poudre de Serpoler deſſéchée, bûe avec de l'eau appaiſe les tranchées & délivre les difficultés d'urine.

SERRE. Terme de jardinage. C'eſt le lieu où l'on ſerre les plantes en Hiver, par exemple, les artichaux, les cardons, les chou-fleurs.

SERRE. Ce mot ſe dit auſſi du lieu où l'on ſerre les fruits, les orangers, les figuiers en caiſſe. Le Serre-fruit, prend le nom de fruiterie.

SERRES. Terme de Fauconnerie. Ce ſont les ongles, & les griffes d'un oiſeau de proye.

SERRIETTE, en latin *ſerratula.*

Deſcription. C'eſt une plante différente de la betoine. Sa tige eſt purpurine, mince & chargée de branches avant qu'elle jette. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la betoine, dentelées tout à l'entour ; mais quand elle a produit ſa tige, ſes feuilles ſont ſemblables à celles de la grande valeriane, quoique les plus hautes ſoient plus petites. Ses fleurs viennent en chapitaux, & ſont purpurines. Elle a quantité de racines.

Lieu. Cette plante naît dans les bois, ſur-tout en Bohême.

Proprietés. Toute la plante bûe dans du vin blanc eſt fort bonne à ceux qui ſont tombés de haut, car elle reſout le ſang qui s'eſt pris hors des veines. Le vin de ſa décoction nettoye les ulceres & les ferme : on l'emploie en fomentation pour appaiſer les douleurs des hémorroïdes. Les Teinturiers s'en ſervent pour donner couleur aux draps de laine.

SERROT, ou SAROT. Terme d'Oiſeleur. C'eſt un bâton long d'un pié, qui tient, ou ſerre une machine qui ſert à prendre des oiſeaux.

SERVANTE & SERVITEUR. Les obligations ou les devoirs des Serviteurs ſont les mêmes par rapport à la fidelité & au reſpect,qu'ils doivent à leurs maîtres & maîtreſſes. Il y en a quelques uns qui ſont particuliers pour les Servantes par rapport à elles-mêmes & à la bien-ſeance qu'elles doivent garder dans toutes ſortes d'occaſions : nous les indiquerons après avoir donné les avis qui regardent en général les uns & les autres.

Obligations ou devoirs des Serviteurs & Servantes.

Si les Serviteurs & Servantes ne ſont fidelles à obſerver ce qui ſuit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils ſont en danger de les perdre ; car David dit dans le pſeaume 126. vers. 1. ſi le Seigneur ne bâtit la maiſon, c'eſt en vain que travaillent ceux qui la bâtiſſent. *Niſi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt qui ædificant eam.*

I. Ne ſoyez jamais ſi ennemis de votre ſalut que de faire tort à vos maîtres ou maîtreſſes, en prenant leur bien injuſtement pour vous le rendre propre, ſous quelque prétexte que ce ſoit, non pas même de ſuplement de gages, ou de recompenſe pour les ſervices que vous leur avez rendus, ni pour faire des aumônes.

II. Ne donnez point à d'autres personnes ce qui appartient à vos maîtres ou maîtresses, quand même il seroit vrai qu'ils leur auroient rendu service, car c'est à eux à donner leur bien & non pas à vous.

III. Ne laissez rien perdre par votre faute, car en cette rencontre comme dans les deux précédentes, outre que c'est un péché, vous êtes de plus obligés à leur restituer la valeur du tort que vous leur auriez fait.

IV. Soyez toûjours obéissans à vos maîtres ou maîtresses en tout ce qui est juste & raisonnable; comme l'Apôtre saint Paul vous l'enseigne, & en tout ce qui n'est point contre la loy de Dieu.

V. Portez leur le respect & l'honneur que vous leur devez, dit le même Apôtre, & saint Pierre exige de vous que vous les contentiez par votre bonne conduite, & que vous évitiez de leur donner du chagrin, ce qui arriveroit si vous veniez à contredire leurs desseins, & resister à leurs volontés, quand elles ne sont pas contraires à celles de Dieu, comme on a déja dit ci-dessus.

VI. Que si vous apprenez qu'on leur fasse du tort en leurs biens, ou qu'il se passe en la maison quelques choses, qui soient contre les bonnes mœurs, ne manquez pas de leur en donner avis.

VII. Donnez vous de garde de médire d'eux, & de découvrir aux autres leurs défauts & leur mauvaise conduite; car le saint Esprit dit que Dieu a en abomination ceux qui murmurent, & qui médisent de leur prochain.

VIII. Ne publiez pas des choses qu'ils souhaitent qu'on tienne secrettes, qui peuvent leur faire tort ou leur causer du déplaisir si elles étoient connues.

IX. Servez les plus par affection, que par envie du gain, ou par contrainte.

X. Si vous étiez assés malheureux pour leur souhaiter du mal, & les maudire, vous serés les prémiers maudits & punis de Dieu.

XI. Ne méprisés point leurs avis, & ne vous en moquez pas de crainte que Dieu ne vous en châtie.

XII. Adonnez vous tout de bon au travail pour lequel vous êtes nés, & fuyés avec soin l'oisiveté qui est la source de tous les vices.

XIII. Ne vous entretenez point vainement avec les autres Serviteurs ou Servantes, & ne parlez en la la maison, ni de vos maîtres ou maîtresses, ni d'aucun défaut que vous ayés vû en eux.

XIV. Adorez & regardez Dieu en vos maîtres & maîtresses, & quand vous leur obéirez croyez fermement que c'est à Dieu à qui vous obéissez, & afin que votre obéissance soit parfaite & selon Dieu, elle doit être accompagnée de six conditions.

Prémierement qu'elle soit aveugle, obéissante en tout ce qui n'est pas péché.

Secondement simple, c'est-à-dire, sans repliquer les raisons que vos maîtres ou maîtresses ont de vous commander ou deffendre telle ou telle chose.

Troisiémement amoureuse & cordiale, c'est-à-dire, avec affection & non avec chagrin & avec tristesse, ni en grondant.

Quatriémement, universelle, en tout tems, en tous lieux & en toutes choses qui sont commandées, ou deffendues, comme il a été marqué ci-dessus; parce que saint Jacques dit que celui qui manquera à un commandement sera criminel comme s'il avoit manqué à tous les autres.

Cinquiémement, prompte, prevenant leur commandement quand ils font connoitre qu'ils souhaitent quelque chose.

Sixiémement, purement pour plaire à Dieu & non aux hommes. Saint Paul dit, ne les servez pas seulement lorsqu'ils ont les yeux sur vous comme si vous ne pensiés qu'à plaire aux hommes; mais faisant de bon cœur comme des Servantes de Jesus-Christ ce que Dieu desire de vous.

XV. Plus l'humeur des maîtres & maîtresses vous paroît fâcheuse, plus ils sont prompts & coleres, plus ils vous semblent d'un mauvais naturel & difficile à contenter; & plus vous devez avoir de joye de les servir. Pensez que c'est par un effet de la providence de Dieu que vous êtes entrés en leur maison, afin de mieux faire penitence, & que vous êtes dans un véritable endroit pour vous sauver.

XVI. Tous les jours avant que de vous coucher n'oubliez jamais à dire le *Pater*, l'*Ave*, le *Credo* & autres Prieres; soyés très soigneux à faire votre Examen de conscience; c'est-à-dire, à rechercher les pensées, les paroles & actions qui auront déplu à Dieu, & en quoi vous pourriez avoir transgressé, je veux dire, péché contre quelqu'un de ses Commandemens ou de son Eglise.

XVII. Ayez une grande reconnoissance des bienfaits que vous avés reçûs des maîtres & maîtresses que vous avez servis; n'en parlez jamais qu'en très-bonne part, & ne souffrez pas qu'en votre presence les autres domestiques en parlent mal à propos & avec mépris.

XVIII. Si on vous reprend de quelque défaut & qu'on vous fasse connoitre que vous n'avés pas bien fait votre devoir, remerciez les personnes qui vous feront cette charité.

XIX. Regardés ce divin Sauveur dans vos actions pour l'imiter le plus que vous pourrez, & cette pensée adoucira vos peines & travaux, & vous rendra dignes d'une recompense infiniment plus grande, que celle que vous pourrez attendre de vos maîtres ou maîtresses.

XX. Un des plus importans avis est que vous ayez une grande estime de l'état & condition où vous êtes, puisque servir Dieu en la personne de vos maîtres, c'est regner, & de plus souvenez vous que notre Seigneur est venu en ce monde pour servir & non pas pour être servi.

XXI. Ne savez-vous pas que Jesus-Christ a dit bienheureux sont les pauvres, bien-heureux sont ceux qui souffrent, & que vous serez bien-heureux lorsque l'on vous maudira, lorsque l'on vous persecutera & que l'on dira toute sorte de mal contre vous pour avoir pratiqué le bien.

Avis particuliers pour les Servantes.

XXII. Lorsque vous entrerez en service, convenez avec le maître ou la maîtresse chez qui vous devez demeurer, qu'ils vous permettent de vous confesser au moins une fois le mois.

XXIII. Ne chantez jamais des chansons mondaines, & ne dansez pas avec les garçons.

XXIV. Ne souffrez aucune liberté des personnes d'autre sexe, & ne permettez pas qu'on vous touche les mains sous quelque prétexte que ce soit, parceque des petites fautes on en vient aux grandes, comme nous l'apprend Notre Seigneur dans l'Evangile, en saint Luc chap. 10.

XXV. N'entrez jamais sans compagnie dans une chambre où il y aura un homme, à moins que la charité ou la nécessité ne l'exige, & pendant tout le tems que vous y serez, ayez soin que la porte soit ouverte; s'il y a des lits à faire que ce soit, s'il se peut, lorsqu'il n'y aura point d'hommes, puisque c'est tenter Dieu que de se mettre dans le danger.

XXVI. Quand vous auriez les gages les plus considerables, & que vous seriez maîtresse pour ainsi parler dans la maison où vous êtes, si votre maître vous attaque en votre honneur & vous poursuit pour le ravir, quittez, sortez de la maison tout d'abord & n'at-

tendez pas un moment ; car à quoi (comme dit Jesus-Christ même dans son Evangile de saint Matthieu ch. 16.) vous servira le gain de tout le monde, si vous perdez votre ame ?

XXVII. Souvenez vous qu'en quelque lieu que vous soyez, Dieu vous y regarde, & qu'il observe votre conduite, & qu'un jour il vous en demandera on bon & fidelle compte. Dieu veuille pour vous, mes très-cheres sœurs, que vous soyez du nombre des brebis que le Seigneur met à sa droite, à qui les bonnes œuvres méritent qu'on leur donne l'Eternité heureuse pour recompense. Je le demande à mon Dieu pour vous, & qu'il vous comble de ses saintes graces.

SERRURIER. C'est un artisan qui travaille en fer dont il fait divers ouvrages & particulierement des serrures.

Des obligations des Serruriers.

Les Serruriers conserveront leurs biens, ou les augmenteront s'ils remplissent leurs devoirs, étant fidelles à executer ce qui suit ; car S. Paul dit dans la prémiere Epitre à Timothée, chap. 4. vers. 9. la pieté est utile à tout, & c'est elle à qui les biens de la vie presente & ceux de la vie future, ont été promis. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ, quæ nunc est & futuræ.*

I. S'ils ont employé de méchant fer pour du bon, ou l'ont fait payer plus qu'il ne valoit ; il en faut faire restitution. *S. Thom.*

II. S'ils ont fait des contreclefs, des rossignols, des passepartout, ou levé des serrures pour des personnes qu'ils savoient, ou qu'ils se doutoient en vouloir mal user, étant responsables des maux que ces choses ont produit. *S. Thom.*

III. Si après avoir fait marché pour la livre du gros fer, ils l'ont fourni plus gros & plus long qu'il n'étoit besoin ; ils sont obligez d'en fournir dans la quantité dont on est convenu avec eux, & ils ne peuvent s'en faire payer davantage ; sans avertir du moins ceux qui les ont mis en besogne. *S. Thom.*

IV. Si à l'égard des portes, croisées & autres ferrures, ils les ont faites plus foibles & moins garnies qu'ils ne devoient ; il y a obligation de reparer le dommage. *Ibid.*

V. S'ils ont employé sur le mémoire de leur livraison une plus grande quantité de fer qu'ils n'en ont livré, il en faut faire la restitution. *ibid.*

SES

SESELI. C'est un nom qu'on a donné à trois sortes de plantes. L'une est appellée Seseli de Marseille, l'autre Seseli d'Ethiopie, & la troisiéme Seseli de Morée. Nous allons donner la description de toutes les trois.

Description du Seseli de Marseille. C'est une plante qui est semblable au fenouil, mais un peu plus grosse & découpée, attachée au bas de la tige par des queues longues. Sa tige est haute & mieux nourrie, elle pousse en sa sommité trois ou quatre branchettes, au bout desquelles il y a des ombelles comme celles de l'aneth, chargées de graine longuette.

Lieu. Le vrai Seseli de Marseille croît par-tout en abondance, principalement sur le chemin de Marseille à Aix, & dans les lieux âpres aux environs de Montpellier. Il fleurit deux fois, au Printems & en Automne.

Proprietés. La graine & la racine ont la vertu d'échauffer, prises en breuvage, elles sont propres à la difficulté d'urine, & quand on ne peut respirer sans tenir la tête droite. Sa graine prise en breuvage avec du vin aide à la digestion.

Description du Seseli d'Ethiopie. C'est une plante qui a les feuilles semblables au lierre, sinon qu'elles sont moindres, un peu plus longuettes & presque rondes, avec des découpûres tout autour en maniere de scie, la plus grande partie attachées de deux à deux ou trois ; la plante est haute ayant les tiges de deux coudées de haut, garnies de branches avec des têtes comme l'aneth, sa graine est noire & épaisse comme le froment.

Lieu. Cette Plante croît en Provence & en Languedoc. Elle fleurit en Automne.

Proprietés. La semence du Seseli d'Ethiopie est très-bonne à ceux qui sont travaillés du hautmal. La même donnée à boire à toutes les bêtes à quatre pieds, les aide beaucoup à mettre dehors leurs fruits. Les feuilles aussi données à manger ont pareille vertu.

Description du Seseli de Morée. C'est une plante qui a les feuilles comme la cigüe, toutefois plus larges & plus épaisses. Sa tige est plus grande que celle du Seseli de Marseille, elle porte à sa sommité une ombelle chargée de graine large, odorante & chatnue.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux âpres & humides, sur les coteaux & sur le Mont-Ida. Elle fleurit en Automne.

Proprietés. La semence du Seseli de Marseille bûe avec du vin conforte & échauffe l'estomac, aide à faire la digestion ; elle arrête les tranchées & douleurs de ventre ; elle fait uriner, & est très-bonne à ceux qui ne peuvent pisser que goute à goute, & contre les chaudes-pisses. Elle provoque les fleurs menstruales, & pousse dehors l'enfant mort ; elle est fort bonne à ceux qui sont atteints du haut-mal. Elle guérit les frissons des fievres. Elle est très-utile pour aider à la respiration & aux toux invétérées : enfin elle est bonne à toutes les parties intérieures, si on en donne à boire aux bêtes à quatre pieds, elles feront plus facilement leurs petits.

SET

SETIOLER. Terme de Jardinage, qui se dit des plantes qui pour être trop serrées, & pressées dans leur planche montent plus haut qu'elles ne devroient, & ainsi au lieu d'être grosses & fortes, elles sont foibles & menues. On se sert du même mot à l'égard des branches qui sont dans le milieu des arbres trop confus & trop serrés.

SEV

SEVE. C'est une liqueur succulente, ou un suc liquide, qui n'ayant été originairement que de l'eau toute pure dans la terre est devenue une eau accompagnée des qualités naturelles, c'est-à-dire, du sel da cette terre, elle a depuis passé dans les racines ; soit par la voye de l'attraction, soit par la voye de l'impulsion, comme croyent quelques Philosophes. Cette eau étant dans les racines a été aussi-tôt par l'action de ces racines convertie en Seve, c'est-à-dire, en une liqueur conforme à la nature de l'arbre ou de la plante qu'elle doit nourrir, grossir, faire croître & multiplier. Car chaque Seve est différente des végétaux. Dans les uns, elle est visqueuse & gluante, comme dans les fruits à noyau ; dans les autres elle est aqueuse & douce, comme dans les fruits à pepin, & encore plus dans les vignes ; dans quelques autres elle est blanche, & semblable à du lait, comme dans les figuiers, dans les titimales, &c.

La nature de cette Seve a deux proprietés de monter d'abord à l'extrémité de la tête des branches par les canaux, que la nature lui a formés tout exprès entre le bois & l'écorce, & de se convertir partie en bois & en écorce, partie en feuilles, en boutons & en fruit.

L'autre proprieté est d'alonger, grossir & multi-

pluer les racines nouvelles en leur communiquant aussi-tôt le don qu'avoient leurs meres, c'est-à-dire, d'attirer, de quoi fabriquer incessamment de nouvelles Seves, &c. Voyez le mot Suc.

SEVRER *un arbre greffé en approche. Sevrer une marcote.* Termes de jardinage. C'est séparer cet arbre ou cette marcote d'avec l'arbre auquel ils tenoient, & dont à proprement parler, ils sont les enfans. Cette separation se fait en les coupant, quand cela se peut faire avec le couteau, ou en les sciant quand la scie y est nécessaire à cause de la grosseur & de la dureté du bois, &c.

Ainsi on dit sevrer une marcote de vigne, de figuier, d'œuillet, &c.

SIC

SICOMORE ou FIGUE D'EGYPTE, en latin *sicomorus.*

Description. C'est un arbre qui a les feuilles fort épaisses, qui ressemblent à celles du mûrier. Il produit des fruits trois ou quatre fois l'année le long du tronc; ils ressemblent aux figues sauvages, quoique d'un goût beaucoup plus doux & sans grains au dedans, il faut égratigner l'arbre pour les faire meûrir, & il en revient d'autres incontinent en leur place. Le bois est fort noir, quoiqu'il ait beaucoup de lait. La branche qu'on en coupe demeure toûjours verte.

Lieu. Cet arbre vient en Egypte, à Rhodes & en Sirie.

Proprietés. On dit que le fruit du Sicomore est bon pour lacher le ventre; mais qu'il ne nourrit point, qu'il est contraire à l'estomac; & que sa vertu est semblable à celle de la mûre en quelque façon, mais qu'elle est un peu plus humide & plus froide. Au commencement du Printems, on tire de l'écorce de cet arbre un suc qu'on recueille avec de la laine, ou avec une éponge; on le fait sécher, puis on en fait des trochisques qu'on garde dans un pot de terre, mais il sent bien-tôt le moisi.

Ce suc a une vertu émolliente, il consolide les playes & les mûrit. Il se prend en breuvage & quelquefois aussi extérieurement contre la morsure des serpens, contre la dureté de la ratte, & contre les douleurs d'estomac causées par un grand froid.

SIG

SIGNE DU ZODIAQUE. C'est la douziéme partie du Zodiaque. Les Astronomes ont divisé le Zodiaque en douze Signes, à chacun desquels ils ont donné le nom de quelque figure d'homme ou d'animaux, excepté la balance, le prémier Signe commence à l'intersection de l'écliptique & de l'équateur, lorsque le soleil est dans l'équinoxe du Printems, & contient trente degrés de l'écliptique. Les autres Signes commencent autant de degrés. Les voici tous selon leur ordre, & distingués par leurs differens caracteres. *Aries* le Belier ♈ est le prémier. Le second est *Taurus*, le Taureau ♉. Le troisiéme *Gemini*, les Jumeaux ♊. Le quatriéme *Cancer*, le Cancre ou plûtôt l'Ecrivice ♋. Le cinquiéme *Leo*, le Lion ♌. Le sixiéme *Virgo*, la Vierge ♍. Le septiéme *Libra*, la Balance ♎. Le huitiéme *Scorpius*, le Scorpion ♏. Le neuviéme *Arcitenens*, le Sagitaire ♐. Le dixiéme *Caper*, le Capricorne ♑. Le onziéme *Amphora*, le verseur d'eau ♒. Le douziéme *Pisces*, les poissons ♓. On peut les rassembler tous sous ces deux vers pour les retenir plus aisément.

Sunt Aries, Taurus, Gemini, Cancer, Leo, Virgo,
Libraque, Scorpius, Arcitenens, Caper, Amphora, Pisces.

On doit bien distinguer les Signes du Zodiaque,

des constellations du Zodiaque. Autrefois les Signes étoient les mêmes que les constellations. Les constellations sont demeurées dans leurs places, puisqu'on les distingue toûjours par les étoiles qui les composent, mais les Signes ont changé de lieu, à mesure que l'écliptique & l'équateur se sont coupés en differens points. A present le signe du Belier est presque tout entier dans la constellation du taureau.

L'ordre des Signes est d'occident en orient, le prémier commence à celui des points équinoctiaux, où le soleil allant d'occident en orient passe de la partie meridionale du monde dans la partie septentrionale.

Les Astrologues ont attribué plusieurs propriétés aux douze Signes auxquels ils ont encore donné le nom de *Maisons célestes.* Ils les ont distribuées en Signes du Printems, signes de l'Eté, signes de l'Automne & Signes de l'Hiver.

Signes du Printems.

♈. Le Belier. Ce Signe est oriental, chaud & sec, bilieux, colerique, masculin.

♉. Le Taureau. Ce Signe est meridional, froid, sec, terrestre, melancolique, feminin.

♊. Les Gemeaux. Ce Signe est commun, double, occidental, chaud, & humide, masculin.

Signes de l'Eté.

♋. L'Ecrevisse. Ce signe est septentrional, froid, & humide, aqueux, feminin.

♌. Le Lion. Ce signe est oriental, chaud & sec, colerique, ignée.

♍. La Vierge. Ce signe est meridional, froid & sec, terrestre, melancolique.

Signes de l'Automne.

♎. La Balance. Ce signe est oriental, chaud & humide, aëré, sanguin, masculin.

♏. Le Scorpion. Ce signe est septentrional, froid, humide & aqueux.

♐. Le Sagitaire. Ce signe est oriental, chaud, & sec, double, colerique, masculin.

Signes de l'Hiver.

♑. Le Capricorne. Ce signe est meridional froid & sec, melancolique, terrestre.

♒. Le Verseur d'eau. Ce signe est occidental, chaud & humide, aëré, sanguin, masculin.

♓. Les poissons. Ce signe est septentrional, froid & humide, aqueux, phlegmatique.

SIL

SILLER. Terme de Fauconnerie. C'est coudre les paupieres d'un oiseau de proye, afin qu'il ne voye goutte, & qu'il ne se débatte pas. *Voyez* Oiseau *de proye.*

SIM

SIMPATIE. *Poudre de Simpatie.* Tous ceux qui ont traité de ce merveilleux secret jusqu'à présent se sont efforcés par de grands raisonnemens phisiques d'en prouver la réalité; & comme il est difficile de parler clairement d'une chose qui par elle-même est extrémement obscure & cachée; ce n'est pas merveille si ces Messieurs les Phisiciens n'ont point converti d'incredules, ni convaincu les savans par leurs raisonnemens. Le Chevalier Digby passe pour un de ceux qui en ont parlé avec le plus de netteté, & cependant il ne s'est pas rendu intelligible pour toutes sortes de personnes, parce qu'il suppose des principes dont on croit être en droit de lui demander des raisons, aussi bien que du secret qu'il établit sur ces principes supposés.

Préparation de la poudre de Simpatie.

Il faut avoir de bon vitriol Romain que l'on calcine, ou plûtôt que l'on purifie de ses humidités superflues, en l'exposant durant trois ou quatre jours au soleil, étant renfermé dans une phiole de verre bien bouchée, on doit délayer de ce vitriol dans un petit bassin d'eau de pluye, filtré au feutre environ une once pour une pinte d'eau, & si c'est en Été que l'on veut opérer quelque guérison, on n'approchera point cette eau du feu, parce qu'il faut qu'elle ne soit ni chaude, ni froide; mais dans un juste tempérammen entre le froid & le chaud; puis on fera tremper dans cette composition vitriolique un linge imbibé du sang sorti de la playe que l'on veut guérir, & on le retirera étant bien mouillé.

Si le malade est éloigné du lieu où se fait l'opération; en sorte qu'après ce prémier linge imbibé de son sang, on n'en puisse avoir commodément d'autre, on se contentera de tremper le même linge de douze heures en douze heures dans l'eau vitriolée, & de tenir ce linge dans un lieu temperé. Ce qu'il y a en cela d'admirable, c'est que toutes les fois que l'on trempera le linge, le malade ressentira à la playe un soulagement pareil à celui que donne un habile Chirurgien quand il panse de nouveau une playe, & le malade sera guéri en fort peu de tems par la vertu inestimable du vitriol.

Autre préparation ou composition avec le vitriol d'Angleterre.

Prenez une livre de couperose plus ou moins, comme vous voudrez, réduisez-la dans un mortier en poudre fort subtile; mettez cette poudre dans du papier, mettez ce papier où est la poudre dans une boëte ou autre vaisseau propre pour la bien contenir, de peur qu'il ne s'en verse & ne s'en perde. Exposez cette poudre avec la boëte au soleil, & lorsqu'il ne donne plus dessus il faut la retirer, & ne la laisser jamais au serein.

Avec cette poudre on arrête toute sorte d'hémorragies, quand même l'artere seroit coupée.

Il la faut appliquer sur la veine ou l'artere saignante avec un peu de charpie, appliquant par dessus la charpie un astringent composé de bol fin, de terre sigillée, de blanc d'œufs & de vinaigre, mettant une compresse & un bon bandage par dessus.

Autre préparation.

Il faut prendre couperose ou vitriol Romain, ou d'Allemagne, à la reserve de celui d'Angleterre qui entre dans la composition de la poudre précedente, telle quantité que vous voudrez; mettez ce vitriol en poudre fort subtile, & exposez le au soleil de la même maniere & avec la même précaution que nous avons dit ci-devant.

Prenez en même tems de la gomme adragant, & presque autant de couperose, mettez la en poudre fort subtile que vous passerez par le tamis de soye, exposez cette poudre au soleil pendant tout l'Eté, & en même tems que l'autre, & avec les mêmes précautions; mais séparément dans un autre papier & dans une autre boëte.

Cela fait quand vous voudrez composer de la poudre de Simpatie, il faut prendre deux parties égales de ces deux poudres, & les bien mêler ensemble. Voila la maniere, dont le Chevalier Digby a composé la véritable poudre de Simpatie. Il a écrit les usages & les raisons pour montrer qu'il n'y a point de magie, quoique ses effets semblent miraculeux.

Proprietés de la poudre de Simpatie. Etant appliquée sur les parties, elle arrête le sang comme la precedente.

Elle arrête la perte de sang des femmes, aiant de leur sang sur du linge, en mettant de cette poudre dessus, il faut ensuite envelopper ce linge, & le mettre dans un lieu propre & net.

Elle arrête l'hémorragie du nés en l'appliquant sur le sang répandu sur un mouchoir ou autre linge qu'il faut envelopper; vous pouvez faire sentir au malade au travers du même linge, l'endroit où la poudre est appliquée.

Elle arrête encore le sang de toutes sortes de playes, quand même on ne seroit pas auprès de la personne qui saigne, pourvû qu'on apporte de son sang sur un mouchoir ou linge, & qu'on y mette de cette poudre dessus, il faut envelopper le linge & le mettre dans un lieu net.

SIMPATHIE *des plantes. Voyez* VEGETATION.

SIMPATHIQUE, *baume Simpatique. Voyez* SIMPATHIQUA.

SIN

SINCOPE. C'est une foiblesse, ou plûtôt une si prompte défaillance, que l'on se sent insensiblement évanouir sans pouvoir parler ni remuer.

Sa cause est en l'esprit, & au corps solide, qui arrive, ou après quelque grande hémorragie, ou évacuation, ou épuisement, ou de quelque sensible déplaisir, ou d'une extrême frayeur; elle vient aussi de quelque vapeur empestée, ou envenimée, ou aux filles qui n'ont pas encore eu leurs ordinaires, ou aux femmes à qui elles sont retenues, ou par une indigestion d'estomac, ou par de longues veilles, ou après une grande sueur, ou par un grand travail, ou pour avoir souffert long-tems la faim, ou de grandes douleurs, pour avoir demeuré dans une prison, dans un lieu obscur ou dans un air lumineux.

La Sincope se manifeste lors que l'on pâlit, qu'il prend une sueur froide, que l'on n'a point de pouls, que l'on est sans sentiment & mouvement, & que l'on devient froid par-tout; si l'on étoit promptement secouru, on pourroit mourir.

Remedes pour la Sincope.

Le plus commun, c'est de jetter de l'eau froide au visage, coucher à la renverse, déboutonner ou délasser, & donner un peu de mie de pain que l'on aura trempé dans du vin.

Si l'on voit que la Sincope peut venir de quelques mauvaises vapeurs, ou du poison, il faut donner un gros de thériaque détrempé dans du vin, ou un peu d'eau de vie, ou de rossolis, ou d'eau impériale, ou faire sentir du vinaigre, d'en frotter les temples & les extrémités, ou faire sentir quelque baume, ou quelque agréable odeur, pourvû que la Sincope ne prenne pas sa source de la matrice; ou tirer les oreilles, le poil du nés, ou d'autre part.

Si la Sincope venoit de l'estomac, ou de quelque autre endroit, il faudra y donner le secours nécessaire, comme si l'on avoit envie de vomir; il faudra faciliter, en faisant prendre quatre cuillerées d'huile d'olive dans un demi verre d'eau tiede, ou du vin émetique, ou six grains d'antimoine préparé, ou battre une cuillerée de graine de navette, & la mêler avec un peu de miel & d'eau tiede, ou bien de la racine de betoine, battue & prise avec un peu d'eau miellée.

Si elle vient d'une plénitude de sang, ou d'humeurs, il faudra saigner & purger avec des remedes bien doux, comme la casse, & la rhubarbe, ou avec le catholicon double, l'un ou l'autre délaié dans le petit lait.

Les personnes qui sont replettes ne se feront point saigner, mais se purgeront seulement avec demi once de tablettes de diacartami, ou avec deux onces de manne fondue, dans une décoction de sauge ou de thim, ils pourront mâcher aprés le repas de la rhûbarbe gros comme une feve de haricot.

Les femmes remarqueront d'où peut venir leur Sincope, alors elles y apporteront les remedes nécessaires, qui sont déclarés dans les maladies qui leur sont plus communes qu'aux hommes.

SIR

SIROP. C'est une composition à laquelle on donne une consistance un peu épaisse, & qui est faite avec des eaux, de sucs, ou teintures de fruits, de fleurs & d'autres mixtes, il y a des Sirops de plusieurs sortes, quelques uns ne servent que pour le plaisir du goût, les autres sont employés pour la conservation de la santé ou pour la rétablir.

Sirops bons à boire & à garder.

Sirop de groseilles rouges.

Il faut prendre des groseilles rouges, les écraser sur un tamis dans une terrine, suivant la quantité que vous en voulez faire, puis vous porterez la terrine à la cave & la mettrez sur un tonneau ou sur une planche; en sorte qu'elle ne touche pas à terre; vous laisserez ainsi cuver ce jus l'espace de trois ou quatre jours; au bout de ce tems, vous le coulerez tout doucement dans une autre terrine par dessus un tamis, puis vous le passerez dans une chausse jusqu'à ce qu'il soit bien clair. Ensuite vous prendrez quatre livres de sucre que vous mettrez dans une poële à confitures, que vous arroserez avec de l'eau pour le faire fondre, & le ferez cuire jusques au caramel; c'est-à-dire, à la plus forte cuisson, en prenant bien garde qu'il ne se brûle, & lors qu'il sera en cet état vous y mettrez deux pintes de jus de groseilles bien clair en passant l'écumoire par dessus, de peur que le sucre cuit ne s'attache au fond, vous le laisserez reposer un moment. Cela fait, vous le mettrez sur un bon feu, & le pousserez à la cuisson. Prenez bien garde de ne le pas trop faire cuire, & de le bien écumer jusques à ce qu'il soit dans la cuisson; pour connoître quand il est cuit, il en faut prendre dans une cuiller trois ou quatre goutes, que vous coulerez l'une aprés l'autre dans un verre d'eau, & lors qu'elles tomberont au fond du verre à travers l'eau sans se dissoudre que fort peu, vous tirerez votre Sirop & le laisserez refroidir, puis vous le mettrez dans des bouteilles, & il se gardera ainsi tant que vous voudrez.

Autre maniere plus facile.

Versez le jus de vos groseilles dans des bouteilles de verre; mais ne les remplissez que jusqu'au cou, & mettez par dessus le jus, environ deux doigts d'huile d'amandes douce. Ensuite bouchez bien vos bouteilles, & portez les à la cave, pour laisser dépurer le jus, pendant quinze jours, ou trois semaines. Quand vous jugerez que toutes les impuretés seront précipitées au fond, vous verserez le jus par inclination dans un plat, ou autre vaisseau de terre vernissé, & commode, & l'ayant pesé, vous y mêlerez le double de son poids, du meilleur sucre blanc. Vous placerez le vaisseau sur un feu doux, & aussi-tôt que le sucre sera entierement fondu, le Sirop sera fait. Alors il faudra le bien écumer, le couler, & le verser dans des bouteilles de verre double, ou dans des vaisseaux de fayance, pour le conserver.

Il seroit à propos de filtrer le jus par le papier gris, avant que de le faire cuire, le Sirop en seroit beaucoup plus clair, plus agréable. Il faut observer aussi, de le laisser refroidir avant que de le verser dans les bouteilles qu'on doit boucher exactement, pour le mieux conserver.

Ce Sirop rafraîchit; il est pourtant un peu astringent. La dose en est depuis demi-once, jusqu'à une once & demi, pur, ou mêlé dans l'eau.

Sirops de cerises & de framboises.

Les Sirops de cerises & de framboises se font de même, à l'exception qu'il ne faut point les laisser cuver. Excepté le suc des cerises griottes, ou aigriotes, dont il faut tirer le suc, avant qu'elles soient parvenues à leur parfaite maturité, & qu'on laisse dépurer pendant deux jours au soleil. Ensuite on le filtre par le papier gris, puis on le cuit comme ci-dessus, avec poids égal de sucre blanc.

Ce Sirop est propre dans les fievres, & autres maladies provenantes de chaleur, pour tremper la bile, pour rafraichir, & désalterer les malades. La dose en est depuis une once, jusqu'à deux.

Sirops d'abricots.

Il faut prendre des abricots bien mûrs la quantité de six livres, & les couper par morceaux, puis y mettre trois ou quatre pintes d'eau, les bien faire bouillir ensemble jusques à ce qu'ils soient presques cuits, les laisser à demi-refroidir & puis les passer sur un tamis; cela fait, vous en prendrez l'eau que vous passerez à la chausse, & la mettrés dans une poële à confitures avec quatre livres de sucre fondue dans cette eau, que vous ferez cuire jusques à ce qu'il en Sirop, & que la goute tombe jusqu'au fond d'un verre d'eau; il faut avoir soin de le bien écumer en cuisant, & lors qu'il sera fait le laisser refroidir & le mettre dans des bouteilles pour vous en servir lors que vous en aurez besoin.

Sirop de verjus.

Prenez du verjus en grains, pilez-le promptement & le jetez sur un tamis dans une terrine; au dessus du tamis, vous presserez bien le marc & le passerez au plus vite à la chausse jusques à ce qu'il soit clair; vous mettrés ensuite dans une poële à confitures quatre livres de sucre, que vous ferés fondre & cuire jusques à la grosse plume; c'est-à-dire, approchant du caramel; mais il ne faut pas qu'il aille jusques là. Vous prendrez aprés deux pintes de votre jus de verjus bien passé, que vous mettrez dans la poële où est le sucre que vous pousserez promptement jusques à la cuisson ci-dessus de peur qu'il ne jaunisse. Il faut prendre garde que la goute que vous jetterés dans le verre d'eau de tous les Sirops ci-dessus ne tombe trop à plomb, & qu'elle ne s'écarte dans le fond du verre; car si la goutte tomboit trop à plomb; au lieu d'être trop cuit, il courroit risque de se candir; c'est à quoi il faut prendre garde.

On peut faire encore le Sirop de verjus de cette maniere: on fait dépurer le suc au soleil, pendant deux jours, puis l'ayant filtré, on le fait cuire à petit feu, avec poids égal de sucre fin, & quand on juge que toute l'humidité est évaporée, on le retire du feu. Il faut toûjours avoir soin de bien écumer tous les Sirops, & de les laisser refroidir, avant que de les mettre dans les vaisseaux, où l'on veut les conserver.

Ce Sirop est astringent, rafaîchissant, propre pour arrêter le vomissement, & temperer l'ardeur de la bile. La dose est depuis demi-once, jusqu'à une once, & demi.

Sirop de Berberis.

Ecrasés dans un mortier de pierre des berberis bien

mûrs, laissez les trois, ou quatre heures en digestion à froids, & exprimés en le suc, que vous exposerez deux ou trois jours au soleil dans une bouteille, pour le dépurer. Ensuite l'ayant filtré, vous le mettrez dans un plat, ou autre vaisseau de terre vernissé, avec poids égal de sucre blanc, & vous la ferez cuire à un feu doux, en consistance de Sirop. Il est cordial, astringent & rafraîchissant. Il résiste à la malignité des humeurs. On l'employe dans les juleps, pour arrêter le cours de ventre. La dose est depuis demi-once, jusqu'à une once, & demi.

Sirop d'oxitriphyllum, ou d'alleluya.

Le Sirop d'alleluya se fait de la même maniere que celui de berberis, excepté qu'on dépure le suc, en le faisant un peu bouillir, & le passant plusieurs fois par le blanchet.

Ce Sirop convient dans les fievres ardentes, & malignes. Il purifie le sang, fortifie le cœur, rafraîchit, & désaltere les malades. La dose est la même que celle du Sirop de berberis.

On peut faire de la même maniere le Sirop d'oseille & d'autres plantes semblables.

Sirop d'althea.

Prenez de l'infusion de racine d'althea, faite dans l'eau chaude; ajoûtez y poids égal de sucre blanc, & faites cuire doucement en consistance de Sirop.

Ce Sirop convient parfaitement dans le rhûme, & dans les maladies de poitrine; il est rafraîchissant, adoucissant, & propre à temperer l'ardeur & l'âcreté du sang. La dose est depuis demi-once, jusqu'à une once & demi. Il entre dans les tisannes, juleps & autres compositions, on l'employe principalement pour le rhûme.

Sirop de jus de citrons.

Pour faire ce Sirop, vous prendrez 1°. trois livres de jus de citron, acide, bien clair, bien dépuré, & nouvellement exprimé. 2°. Six livres de sucre du plus fin ou sucre royal, & faites en un Sirop suivant l'instruction ci-après.

Les Anciens ont crû que la dose des sucs acides des fruits dans les Sirops devoit être plus grande que celle du sucre, & que les mêmes sucs demandoient une longue cuite, tant pour consumer une partie de leur humidité qu'ils croyent superflue, que pour trouver la consistance nécessaire aux Sirops qui en étoient composés; c'est cette pensée qui les a obligés à faire bouillir long-tems les sucs; je ne doute pas que les sucs acides évaporés en partie dans un vaisseau de verre au bain-marie, ne perdent de leur aquosité, & que ce qui reste dans le vaisseau ne se trouve alors plus acide que le suc n'étoit avant que sa partie aqueuse fût évaporée, mais outre qu'il n'est pas toûjours nécessaire de rechercher cette extraordinaire acidité; les sucs perdent de leur beauté par la cuite & deviennent moins rafraichissans, d'ailleurs la partie aqueuse n'est pas inutile dans la composition de ces sucs, puisqu'elle est fort rafraichissante, & que par sa jonction les acides sont portés plus commodément aux parties éloignées, & sans offencer par leur acrimonie celles par où ils doivent passer.

Et parce que les Sirops qui sont seulement composés de sucs acides & de sucre, ne demandent pas une consistance tout-à-fait si épaisse que celle des autres Sirops; on ne les doit pas tenir long-tems sur le feu de peur de les alterer. La description de ce Sirop peut servir d'exemple pour tous les Sirops qui ne sont composés que des sucs acides des fruits & de sucre.

Opération. On peut préparer ce Sirop en deux façons, l'une en prenant six livres de cassonnade bien blanche & bien seche, la clarifiant avec un blanc d'œuf & avec six livres d'eau de fontaine, & la cuisant sur un feu modéré jusqu'à la consistance d'un électuaire solide bien cuir; puis mêlant hors du feu trois livres de suc de citron bien dépuré & remuant le Sirop avec un pilon de bois jusqu'à ce qu'il soit presque refroidi. L'autre se fait en mettant trois livres de suc de citron bien dépuré dans un vaisseau de terre bien verni, y faisant dissoudre six livres de sucre fin en poudre, & remuant le tout avec un pilon de bois jusqu'à ce que le sucre soit bien dissout & incorporé avec le suc; il faut continuer l'agitation hors du feu de même qu'au prémier Sirop; cependant on doit éviter d'employer pour la préparation de ce Sirop & pour tous ceux qui sont composés des sucs acides, aucun vaisseau qui ne soit de verre ou de terre vernie.

Propriétés du Sirop de citrons. Le Sirop de citrons rafraîchit & humecte beaucoup, il étanche la soif & éteint sensiblement l'ardeur des fiévres bilieuses, il fortifie l'estomac & les entrailles débilitées par l'intemperie chaude des humeurs, & résiste à la corruption & au mauvais air; il est bon contre les vers, & les venins & contre les maladies contagieuses & épidemiques; sa dose ordinaire est depuis demi-once jusqu'à une once & demi dans un verre de tisanne ou de quelqu'autre liqueur; il sert de base à quelques compositions, & on le mêle dans les potions & dans plusieurs autres remedes.

Autres Sirops.

On peut préparer de même le Sirop de grenades, de groseilles, d'épine-vinette, de verjus & leurs semblables.

Sirop de coings.

Pour faire ce Sirop, vous prendrez du suc de coings bien rassis & bien dépuré la quantité de deux livres, & autant de sucre royal; mettez le tout dans un pot de terre verni sur un petit feu clair, & faites le cuire en consistance de Sirop. Cela fait, retirez le pot du feu, & ayant laissé refroidir à demi le Sirop, ajoûtez y, si vous le trouvez bon, de l'huile de canelle & de gérofle de chacune deux goutes, incorporées avec un peu de sucre en poudre, & ainsi sera fait le Sirop de coing, qui est fort approuvé pour ses bons effets.

Si l'on vouloit préparer un Sirop moins chargé de suc de coings, & par conséquent moins astringent, on pourroit le préparer de même que celui de limons, & n'y mettre qu'une livre de suc de coings sur deux livres de sucre; mais parce qu'on recherche principalement l'astriction en ce Sirop, il est fort à propos de rendre la dose du suc pareille à celle du sucre, afin que le suc se trouvant concentré & dépouillé de la plûpart de son humidité surperflue par la coction qui lui étoit nécessaire pour obtenir la consistance du Sirop, le rendre plus astringent & plus propre aux intentions pour lesquelles il est préparé; on prendra donc parties égales de sucre bien fin & de suc de coings bien dépuré; on les mettra ensemble dans un pot de terre verni, & on les fera cuire à petit feu jusqu'à une bonne consistance de Sirop; puis on ôtera le vaisseau du feu, & lors que le Sirop sera presque refroidi on pourra l'aromatiser avec deux goutes d'huile distillée de canelle, & autant d'huile de gérofle incorporées avec environ une once de sucre fin en poudre.

Propriétés du Sirop de coings. Le Sirop de coings rétablit les foiblesses de l'estomac, arrête le vomissement, aide à la coction des alimens, donne de l'appétit, digere les mauvaises humeurs & les met en état d'être expulsées; il fortifie les entrailles, il est heureusement

employé dans les dissenteries, les diarrées & toute sorte de flux de ventre, causés par l'acrimonie des humeurs, ou par la foiblesse des parties. Sa dose ordinaire est depuis une once jusqu'à une once & demi. On peut le prendre seul dans une cuiller, ou le méler dans les potions, ou dans la tisane pour la boisson ordinaire.

Sirop de capillaire excellent.

Prenez une demi-livre ou davantage de feuilles de capilaires bien mondées de leurs branches, une livre de cassonnade ou sucre fin. Pilez le tout dans un mortier de marbre pendant un quart-d'heure; mettez cette conserve dans un pot de terre pour vous en servir comme il s'ensuit. Prenez une chopine & demi d'eau commune à boire, quatre onces de cette conserve, une livre & demi de cassonnade ou sucre fin, un blanc d'œuf, battez le tout ensemble, faites le cuire lentement sur le feu jusques à la consistance de Sirop, que vous coulerez & conserverez pour le besoin.

La meilleure conserve de capillaire est celle qui nous vient du Languedoc. Voici la véritable maniere de s'en servir. Faites infuser chaudement une demi-livre de cette conserve dans deux livres d'eau commune, l'espace de cinq ou six heures. Ensuite coulez l'infusion avec expression, & mettez y une livre & demi de sucre fin. Clarifiez ce mélange avec un blanc d'œuf, & faites le cuire à un feu doux, en consistance de Sirop.

Autre Sirop de capillaire.

Prenez trois onces de feuilles de capillaire, & les ayant coupées menu, faites les infuser chaudement, pendant six ou sept heures, dans une pinte d'eau commune. Ensuite ayant coulé l'infusion, vous la ferez bouillir jusqu'à diminution d'un quart. Alors vous la coulerez avec expression, & vous y ajoûterez une livre & demi de sucre fin; puis vous clarifierez ce mélange à l'ordinaire, & le passerez par le blanchet, pour le faire cuire comme ci-dessus.

On employe ce Sirop dans les émulsions, dans les juleps, & dans les tisannes pectorales. Il adoucit les humeurs âcres qui tombent sur la poitrine, sur la matrice, & sur la ratte; on le donne mélé avec l'huile d'amandes douces, aux enfans, & aux femmes nouvellement accouchées. Les autres malades peuvent quelquefois le prendre pur, par cuillerées, pourvû qu'il n'y ait pas inflammation. On peut rendre ce Sirop plus teint & plus pectoral, en y ajoûtant, lars qu'on le fait, une demi-once de reglisse; mais il en est moins agréable.

Sirop violat.

Le Sirop violat étant plûtôt une boisson qu'un médicament, on a crû nécessaire de vous en donner la composition; quoiqu'il semble qu'on le devroit plûtôt avoir mis au rang des confitures liquides qu'en cet endroit-ci; neanmoins parce qu'il ne se confit point de violette au liquide, & que cet article vous auroit été difficile à trouver dans ce livre, on l'a placé en ce lieu pour votre plus grande commodité.

Il y a deux manieres de le façonner; l'une en broyant dans le mortier de marbre, une livre ou environ de fleurs de violettes préparées comme pour la conserve, vous les mettrez dans un linge assez fort pour resister à la presse, afin d'exprimer tout le jus des violettes. De cette livre, vous en retirerez plus d'un carteron, si les violettes sont fraîchement cueillies; pendant qu'on les pilera & passera, vous ferez cuire une livre de beau sucre, jusques à la consistance de conserve, étant cuit vous le tirerez du feu, lui laisserez passer son bouillon, & après vous verserez peu à peu ce jus de violette dedans remuant avec la gâche par tout le poëlon, puis étant un peu froid, vous le mettrez dans des bouteilles de verre, que vous boucherez bien avec des bouchons de liege, & de la cira molle par dessus.

L'autre maniere est de broyer des fleurs, il faut les mettre dans une étamine, & verser pardessus du sucre cuit un peu moins qu'en conserve & à plusieurs reprises. Pendant qu'un versera, un autre froissera les violettes avec une cuiller de bois, pour en exprimer le jus; que vous recevrez dans quelque terrine vernissée, & après que tout sera passé il faudra mettre l'étamine dans la presse pour ne rien perdre. Vous laisserez bien refroidir le tout, puis vous le serrerez dans des bouteilles comme le précedent.

On mettra secher à l'étuve le mare de ces violettes, pour ne rien laisser perdre, cela est assez agreable à manger.

Il se fait de parfaitement beau Sirop violat par infusion, comme aussi de roses pâles, de fleurs de pêcher & beaucoup d'autres encore.

Sirop violat par infusion.

Faites infuser pendant sept, ou huit heures, une livre de fleurs de violettes, dans deux livres d'eau chaude. Le pot doit être verni, & couvert pendant l'infusion, laquelle étant faite, vous la ferés chauffer au bain-marie; puis l'ayant écoulée avec expression, vous y mettrez infuser encore une livre de fleurs de violettes, puis ayant coulé & exprimé cette seconde infusion, comme la prémiere, vous la laisserez reposer, pendant quatre ou cinq heures. Ensuite vous la verserez par inclination, pour la séparer de ses féces, & l'ayant mise dans le même pot, après l'avoir lavé, vous y ajoûterez poids égal de sucre blanc réduit en poudre, & vous ferez cuire au bain de vapeur, en remuant toûjours la liqueur, avec une cuiller d'argent, jusqu'à que tout le sucre soit fondu. Alors votre Sirop sera fait, & vous le coulerés pour le garder.

On le donne dans le rhûme, dans les maladies de poitrine, & dans les fievres ardentes. Il humecte, rafraîchit & adoucit l'humeur trop âcre, qui irrite les poumons & les autres parties internes. La dose est depuis demi-once, jusqu'à une once & demi. On le donne aussi quelquefois pur, par cuillerées.

Sirop de fleurs de pêcher sans feu.

Pilez grossierement une livre de fleurs da pêcher, dans un mortier de marbre; mettez les dans un pot vernissé, & versez par dessus deux pintes d'eau commune chaude; bouchez le pot, & laissez la matiere en digestion, pendant dix ou douze heures. La digestion étant faite vous coulerez la liqueur, avec expression, & vous ferez infuser encore dans la colature, une autre livre de fleurs de pêcher macerées dans le mortier, comme les prémieres; puis vous coulerez & exprimerez de la même maniere cette seconde infusion. Vous en ferez encore une troisiéme, & même davantage, s'il est nécessaire: ce que vous connoîtrez facilement, si dans la derniere infusion les fleurs ne sortent pas aussi colotées qu'elles y étoient entrées; car c'est une marque qne l'eau n'est pas encore assés empreinte de leur substance, & que ses pores ne sont pas tout-à-fait remplis. Vous continuerés donc les infusions, jusqu'à ce que les fleurs, vous paroissent n'avoir point changé de couleur dans la derniere. Alors vous ferez dissoudre quatre livres de sucre blanc dans la colature, vous clarifierés le mélange à l'ordinaire, & vous le ferés cuire en consistance de Sirop.

On peut faire un Sirop de fleurs de pêcher aussi bon que le précédant en écrasant les fleurs dans le mor-

tier de marbre, & exprimant ensuite le suc à la presse. On clarifie ce suc à l'ordinaire, & on le fait cuire avec poids égal de sucre, jusqu'à consistance de Sirop.

Sirop de fleurs de pêcher par infusion.

Ecrasez dans un mortier telle quantité qu'il vous plaira de fleurs de pêcher, avec poids égal de sucre. Le tout étant bien mélangé, ajoûtez y autant d'eau qu'il en faudra, pour faire une conserve liquide. Il faut que vous ayez un pot, ou autre vaisseau de terre vernissé, dont l'ouverture soit grande, & couverte, ou d'un tamis, ou d'un linge clair, lequel vous lierez autour du bord, laissant une cavité au milieu du linge. Vous mettrez votre conserve dessus, & vous la porterez à la cave, ou dans quelqu'autre endroit humide. Vous aurez dans quelques jours un Sirop excellent.

Le Sirop de fleurs de pêcher est propre à purger doucement les sérosités, à lever les obstructions, & à dégager l'estomac, & les intestins des vers, & des matieres vermineuses. La dose est depuis une once, jusqu'à deux.

On peut faire avec les feuilles tendres du pêcher un Sirop qui est encore plus purgatif que celui qu'on fait avec les fleurs.

Sirops pour retablir la santé, ou pour la conserver.

Sirop contre le rhûme provenant de cause froide.

Prenez une livre d'eau de vie, quatre onces de sucre, deux dragmes de canelle; il faut les faire infuser pendant quatre heures; si l'on veut donner la teinture, le gros vin est le meilleur, pour donner l'odeur il faut faire infuser pendant toute une nuit quatre grains de musc ou d'ambre gris, & en verser dans la composition deux, ou trois, ou quatre goutes.

Sirop pour ceux qui sont agonizans, & ne se peuvent ravoir.

Prenez eau rose autant que de celle de la Reine d'Hongrie, & du sucre candi que vous ferez fondre à petit feu; il s'en fait un Sirop qui mêlé avec de l'eau de canelle, fait des miracles à ceux qui sont agonisans.

Sirop de chicorée composé avec rhûbarbe.

Vous prendrez pour faire ce Sirop 1°. de l'orge entier, des racines d'âche, de fenouil, d'asperges, du tartre blanc crud de chacun deux onces. 2°. Des feuilles de chicorée, de pissenlit, d'endive ou scariole, de laiteron lisse de la seconde espece, de laitue commune & sauvage, choisissant celles qui hérissent des pointes à la maniere des épines, d'épatique, de fumeterre, d'houblon, de chacune une poignée. 3°. Du capillaire de Montpellier, du politrich, de capillaire commun, de ceterach, de la reglisse ratissée, des bayes de coqueret, de la semence de cuscute de chacun six gros. Faites cuire toutes ces drogues suivant les regles de la Pharmacie dans dix livres d'eau de fontaine jusques à la diminution du tiers; puis coulez & exprimez le marc de la décoction, que vous clarifierez avec un blanc d'œuf parmi six livres de sucre, lui donnant une cuite moyenne entre l'électuaire mou & solide. En même tems qu'on fait ces choses, il faut faire infuser sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures dans un pot de terre verni au dedans bien couvert, six onces de bonne rhûbarbe & six gros de spicanard, incisés avec une once de tartre blanc de Montpellier pulvérisé dans trois livres d'eau distillée de chicorée, les faisant ensuite un peu bouillir & après couler, exprimer la décoction, puis clarifier la colature avec un blanc d'œuf parmi quatre onces de sucre royal, pour la mêler avec le Sirop que vous venez de faire, & cuire le tout ensemble jusques à une bonne consistance. Ainsi sera fait le Sirop de chicorée composé avec la rhûbarbe préparée, que vous garderez soigneusement, parce qu'il est de grand usage en Médecine.

Il n'y a point de Sirop plus usité en tous lieux que celui de chicorée composée; on le trouve aussi décrit dans tous les dispensaires, mais différemment à cause des divers sentimens des Auteurs; pour moi j'y ajoute le tartre de même qu'à plusieurs autres Sirops, pour bien pénétrer les simples & en mieux communiquer la vertu à l'eau, pour arrêter leurs parties volatiles & en empêcher la dissipation.

Opération. On commencera la décoction des simples par l'orge entier & bien nourri qu'on fera bouillir avec le tartre pilé dans dix livres d'eau pendant une bonne demi-heure, puis y ayant ajoûté les racines d'âche, de fenouil & d'asperges mondées de leur cœur & de leur écorce & bien incisées ou écrasées, on les fera bouillir pendant une demi-heure, on y joindra ensuite les bayes de coqueret écrasées, & les herbes incisées qu'on fera bouillir un bon quart-d'heure parmi tout le reste; après quoi on y jettera la reglisse mondée & écrasée, la cuscute & le capillaire qu'on aura reservés, & leur ayant donné quelques bouillons, on tirera la décoction du feu, & lors qu'elle sera à demi refroidie on la coulera & on l'exprimera; puis ayant clarifié cette liqueur avec un blanc d'œuf parmi six livres de beau sucre, on les fera cuire sur un feu modéré jusqu'à la consistance de Sirop, qui sera ce que nous appellons Sirop de chicorée composé sans rhûbarbe; mais si on veut qu'il soit composé avec rhûbarbe, il en faut continuer la cuite jusqu'à une consistance entre celle d'électuaire mou & celle d'électuaire solide.

On aura cependant mis infuser durant vingt-quatre heures sur les cendres chaudes dans un pot de terre verni au dedans, étroit d'embouchure & bien couvert, six onces de rhûbarbe choisie, & six dragmes de spicanard incisés avec une once de tartre bien pulvérisé dans trois livres d'eau distillée de chicorée, & après qu'on leur aura donné quelques petits bouillons, que l'on aura coulé & exprimé le tout & qu'on aura clarifié cette liqueur avec un blanc d'œuf parmi quatre onces de sucre fin; on y joindra cette liqueur clarifiée au sirop cuit, comme il a été dit & encore chaude, & en cas qu'il ne se trouve pas alors assez épais, on en continuera la cuite jusqu'à une bonne consistance de Sirop que l'on serrera lors qu'il sera bien refroidi. Il y en a qui reservent une partie de leur décoction pour y infuser la rhûbarbe & le spicanard; mais si l'on considere qu'une liqueur déja chargée de la vertu de plusieurs simples n'est guere en état de bien recevoir de nouveau celle de la rhûbarbe & du spicanard, & qu'il faut par force qu'elle en laisse une bonne partie dans le marc; on jugera bien que l'eau de chicorée qui est ici ordonnée, doit être beaucoup plus propre dans cette occasion, puis qu'elle ne se trouve embarrassée d'aucune vertu étrangere, & qu'elle ne possede que celle qui lui est naturelle.

Proprietés du Sirop de chicorée composé avec rhûbarbe.

Quelques-uns ont appellé ce Sirop le baume du foye & de la ratte, à cause qu'il en ouvre puissamment les obstructions, de même que celle du pancreas & du mesenterre; il est bon pour l'hydropisie & la jaunisse, pour les cachexies, & pour ramollir & dissiper la grosseur & la dureté de ventre, qui arrive souvent aux petits enfans par les obstructions ou par les vers. On s'en sert avec un heureux succès dans les juleps, dans les émulsions, & dans les apozemes que l'on fait pour préparer

préparer les mauvaises humeurs à la purgation, particulierement les bilieuses, & pour ouvrir les conduits nécessaires à leur évacuation; il est purgatif, principalement lors qu'il est composé avec la rhubarbe, ce qui fait qu'on le donne quelquefois seul aux petits enfans, & qu'on le mêle quelquefois parmi les infusions purgatives, sur tout dans les diarrhées, dans les lienteries, les dissenteries & les autres maladies bilieuses des intestins. Ce Sirop a cela de bon, qu'en évacuant les mauvaises humeurs, il fortifie toutes les parties du bas ventre. Sa dose ordinaire est depuis une once jusqu'à deux.

Ceux qui désireront avoir un Sirop de chicorée simple, le pourront préparer avec une partie égale de sucre fin & de suc de chicorée dépuré par le repos, clarifiés ensemble avec un blanc d'œuf, & cuits en consistance de Sirop.

Véritable Sirop de chicorée.

Prenez racines de chicorée sauvage, de pissenlis, de fenouil, d'ache & d'asperge, de chacune deux onces; feuilles de chicorée, de pissenlis, d'endive, de laitron, de houblon, d'hépatique & de fumeterre, de chacune une poignée & demi; de fleurs de chicorée, une poignée; de semence de la même plante, deux onces; de semence de cuscute, & des bayes d'alkekenge, de chacune six dragmes. Faites cuire le tout dans une suffisante quantité d'eau. Ensuite coulez la liqueur, & après que vous y aurez fait dissoudre six livres de bon sucre, clarifiez avec le blanc d'œuf, & faites cuire en consistance de Sirop.

Sirop de pavot rheas, autrement dit de coquelico.

Faites infuser une livre de coquelico, dans deux pintes d'eau de fontaine bouillante. Il faut couvrir le pot, & faire digérer la matiere chaudement, l'espace de sept, ou huit heures. Après cela vous ferez bouillir l'infusion légerement, & l'ayant coulée avec expression, vous y ferez infuser sur les cendres chaudes une pareille quantité de fleurs de coquelico; puis vous ferez bouillir légerement cette seconde infusion; vous la coulerez avec expression, & vous y ferez fondre quatre livres de sucre blanc, & environ deux onces de miel écumé; vous clarifierez à l'ordinaire, & vous ferez cuire doucement jusqu'à consistance de Sirop.

Le Sirop de coquelico est spécifique pour les maux de poitrine, pour les rhûmes, pour la squinancie, & les inflammations à la gorge. On l'employe dans la pleuresie, dans la phtisie, & dans le crachement de sang. Il est un peu sudorifique, & soporatif. La dose est depuis demi-once, jusqu'à une once & demi.

Sirop de joubarbe.

Pilez dans un mortier de marbre telle quantité qu'il vous plaira de grande joubarbe. Laissez la quelques heures en digestion à froid. Ensuite exprimez en le suc, & le dépurez, en lui donnant quelques bouillons, & le passant plusieurs fois par le blanchet. Ajoûtez deux parties de sucre sur trois parties de suc dépuré, & faites cuire doucement en consistance de Sirop.

Il est fort rafraîchissant & propre à calmer la trop grande agitation du sang & des humeurs. On l'employe dans la soif ardente, dans les secheresses de bouche, & dans les occasions, où il faut temperer les ardeurs de Venus. La dose est depuis demi-once, jusqu'à une once.

Sirop de jujubes.

Pour composer ce Sirop, prenez 1°. soixante jujubes. 2°. de l'orge mondé, de la reglisse, du capillaire de Montpellier de chacun une once. 3°. une poignée de violettes nouvelles. 4°. des semences de mauve, des coings, de pavot blanc, de sthelon, de laitue de chacune trois gros. Faites cuire le tout suivant les régles de Pharmacie dans six livres d'eau commune; puis coulez la décoction & la clarifiez avec un blanc d'œuf parmi trois livres de sucre, lui donnant ensuite la cuite & la consistance des Sirops ordinaires, & ainsi sera fait le Sirop de jujubes que vous serrerez pour ses usages.

Si l'on faisoit la décoction des médicamens ordonnés pour ce Sirop, sans avoir égard à la substance visqueuse des semences, & sans bien suivre l'ordre qui doit être observé dans la décoction; on pourroit la rendre si visqueuse que le sirop qu'on en feroit ne seroit pas en état d'être long-tems conservé. Il se conserveroit encore moins, & sa consistance seroit moins reguliere, si suivant la coûtume des Anciens, on y ajoûtoit la gomme tragacant, puis trois dragmes de cette gomme seroit capable de donner à ce sirop une consistance de looch & qu'elle n'empêcheroit pas d'être transparant; mais si l'on y procede suivant ma métode, la vertu des médicamens ne manquera pas de se trouver dans ce Sirop qui aura même une consistance fort louable.

Opération. On fera bouillir à petit feu l'orge mondé dans six livres d'eau pendant une bonne demi-heure dans un pot de terre verni; puis on y ajoûtera les jujubes incisés, & on les fera bouillir un bon quart-d'heure, ensuite on ajoûtera la reglisse ratissée & écrasée, le capillaire incisé & les semences brisées, & leur ayant donné quelques bouillons, on ajoûtera les violettes nouvelles qu'on plongera dans la décoction, tirant en même tems le pot du feu, & lors que la décoction sera un peu refroidie on la coulera, & l'ayant clarifiée avec un blanc d'œuf parmi trois livres de bon sucre on les cuira à petit feu en consistance de Sirop.

Propriétés. Ce Sirop soulage les personnes qui ont la toux seche, qui sont sujettes à des défluxions sur les poumons; car il appaise la pituite, en adoucit l'acrimonie & aide à l'expectoration; on le prend ordinairement seul dans une cuiller depuis une demi-once, jusqu'à une once; mais on peut aussi le dissoudre dans les tisannes pectorales, dans les jujubes & dans les apozemes & le mêler dans les loochs.

Sirop de fleurs de tussilage simple.

Prenez pour la composition de ce Sirop une livre & demi de fleurs de pas-d'âne nouvelles, mettez les dans un pot de terre verni au dedans, versant par dessus neuf livres d'eau de fontaine bouillante, puis tenez le pot couvert en digestion sur les cendres chaudes pendant douze heures, au bout desquelles vous donnerez quelques bouillons à l'infusion que vous coulerez & exprimerez ensuite, pour être reversée dans le même pot sur pareille quantité de nouvelles fleurs de tussilage, les laissant infuser ensemble; puis leur laissant jetter quelques bouillons, coulez & exprimez le tout comme la premiere fois. Cela fait vous clarifierez la colature avec un blanc d'œuf parmi quatre livres de sucre fin, & la ferez cuire à petit feu à la maniere des Sirops.

Opération. Ayant une livre & demi de fleurs de tussilage nouvelles dans un pot de terre verni en dedans, & étroit d'embouchure, on versera dessus neuf livres d'eau de fontaine bouillante, & ayant bien couvert le pot on le tiendra sur les cendres chaudes pendant douze heures, au bout desquelles on donnera quelques bouillons à l'infusion. On la coulera & on l'exprimera, & ayant mis une semblable quantité de nouvelles fleurs de tussilage dans le même pot, on y

versera dessus la liqueur qu'on aura coulée ; on recouvrira le pot, ou on le tiendra sur les cendres chaudes tout autant que la prémiere fois, & ayant donné quelques bouillons à l'infusion & l'ayant coulée & exprimée, on clarifiera la liqueur avec un blanc d'œuf parmi quatre livres de beau sucre, & on les fera cuire à petit feu jusqu'à la consistance de Sirop.

Propriétés du Sirop de fleurs de tussilage simple. Ce Sirop incise & détache la pituite visqueuse de la trachée artere, & des poûmons d'où vient qu'il soulage beaucoup les asthmatiques, & ceux qui ont les conduits de la respiration embarrassés. On le prend seul dans une cuiller par intervalles loin des repas, depuis deux dragmes jusqu'à une demi-once : on le mêle aussi parmi les loochs & les tisannes pectorales.

Sirop de tussilage composé.

Pour faire ce Sirop il faut prendre 1°. une demi-livre de racines de tussilage. 2°. des feuilles & des fleurs de la même, de chacune quatre poignées. 3°. deux poignées de capillaire de Montpelier. 4°. une once de reglisse. 5°. huit livres d'eau de fontaine, dans laquelle vous ferez cuire toutes ces parties suivant les regles de la Pharmacie ; coulant ensuite & clarifiant la colature avec un blanc d'œuf parmi cinq livres de sucre royal pour être cuite en consistance de Sirop.

Opération. La diversité de substance des simples qui entrent dans la composition de ce Sirop demandant des dégrés différens de cuite, empêche qu'on ne puisse les infuser ni les cuire ensemble en même tems, à moins qu'on ne veuille mépriser les principales regles de la Pharmacie, qui nous enseigne de commencer les infusions & les décoctions par les médicamens les plus solides. Et parce qu'on ne peut cueillir en un même tems les racines, les fleurs & les feuilles de tussilage, qui est la base de ce Sirop, & que cette plante pousse les fleurs avant les feuilles. Il faut pour bien préparer ce Sirop cueillir les racines vers la fin de l'Hiver, lors qu'elles sont prêtes à pousser leurs fleurs, & les feuilles lors qu'elles seront poussées, faire secher les racines & les fleurs, & les garder jusqu'à ce que les feuilles soient en état. Alors il faut bien écraser les racines, les faire bouillir pendant une demi-heure dans huit livres d'eau, puis ayant ajoûté les feuilles incisées, & les ayant fait bouillir un quart-d'heure parmi les racines, on y joindra de la reglisse ratissée & écrasée, le capilaire incisé & la fleur du tissilage ; on leur donnera quelque petits bouillons, on ôtera en même tems la décoction de dessus le feu, on la coulera & exprimera, lors qu'elle sera un peu refroidie ; & ayant clarifié la liqueur avec un blanc d'œuf parmi cinq livres de beau sucre, on le cuira à petit feu jusqu'à la consistance de Sirop, qui doit être un peu plus cuit que les Sirops ordinaires, à cause de la viscosité des tussilages.

Propriétés du sirop de tussilage composé. On peut attribuer à ce Sirop les mêmes vertus qu'au précedent, & même il agit avec plus de force, à cause de la jonction des racines & des feuilles de tussilage, de la reglisse, & du capilaire. Il est aussi un peu plus désagréable, & sa dose & ses usages sont à peu près semblables.

Sirop de roses pâles, ou Sirop de rosee solutif.

Prenez des fleurs de roses pâles simples, nouvellement épanouies. Séparez ces fleurs de leurs pécules & de leurs calices. Pilez les dans un mortier de marbre, & laissez les en digestion, pendant trois ou quatre heures. La digestion étant faite, tirez en le suc par expression ; & dépurez le en le laissant reposer, ou en l'exposant pendant quelque tems au soleil, ou dans quelque lieu chaud. Etant dépuré versez le par inclination, & passez le par le blanchet. Ensuite mettez ce suc dans un plat de terre vernissé, ou dans quelqu'autre vaisseau convenable ; ajoûtez y poids égal de sucre, & faites cuire à petit feu, jusqu'à consistance de Sirop.

Il est propre pour fortifier l'estomac, & purger doucement les sérosités. La dose en est depuis une once, jusqu'à deux. Si l'on veut faire un Sirop de roses plus solutif, c'est-à-dire, plus purgatif, il faut y employer des roses muscates.

Le Sirop de fleurs d'acacia se fait de la même maniere ; il purifie le sang, & purge fort doucement les serosités.

Sirop d'absinthe, qu'on peut faire sur le champ.

Prenez parties égales de vin d'absinthe, & de sucre en poudre ; ajoûtez y un peu d'eau de canelle, & agitez ce mélange, jusqu'à ce que le sucre soit entierement fondu.

On employe ce Sirop intérieurement, & extérieurement ; on le donne depuis une demi-once jusqu'à une once, pour fortifier l'estomac, & faciliter la digestion ; pour provoquer l'urine & les regles, pour dissiper les vents, pour tuer les vers, & arrêter la diarrhée.

Sirop magistral astringent.

Prenez trois gros de roses rouge ; une once de rhûbarbe coupée par petits morceaux ; trois gros d'écorce de grenade & demi-once de mirabolans citrins concassés. Faites infuser le tout dans trois chopines d'eau de plantain distillée, l'espace de trois ou quatre heures. L'infusion étant faite, vous la ferez bouillir légérement, & l'ayant coulée avec forte expression, vous y ajoûterez trois ou quatre onces de suc de berberis, avec deux livres de sucre blanc. Ensuite vous clarifierez avec le blanc d'œuf, & ayant passé le mélange par le blanchet, vous le ferez cuire en consistance de Sirop.

Il est propre pour la dissenterie, & autres flux de ventre ; il dégage l'estomac & le fortifie ; il purge doucement la bile en resserrant. La dose en est de trois cuillerées ou d'une once & demi, tous les matins à jeun, pendant huit ou dix jours. Si l'on ne veut pas employer tant de tems à se purger, on peut doubler la dose.

Sirop magistral, autrement Sirop de Calabre, ou de longue vie.

Prenez quatre onces de racines de gentiane coupées par rouelles fort minces ; huit onces de racines d'iris nostras nouvellement arrachée & rapée. Faites infuser le tout dans trois chopines de bon vin blanc, l'espace de vingt-quatre heures, sur les cendres chaudes, ou dans le fumier de cheval, ayant soin d'agiter de tems en tems l'infusion, sans déboucher la bouteille. L'infusion étant faite, il faut la couler, avec expression, & la filtrer. Ensuite vous y ajoûterez huit livres de suc de mercuriale, avec deux livres de suc de buglose, & autant de celui de bourrache. Avant que d'ajoûter ces sucs, il faut les dépurer en les faisant un peu bouillir & les passant par le filtre, puis les faire chauffer sans bouillir dans une bassine, ou dans un chaudron, avec poids égal, c'est-à-dire, douze livres de miel de Narbonne, ou de bon miel blanc, ayant soin de remuer toûjours avec la spatule de bois ; afin de bien incorporer les sucs avec le miel. Cette opération étant faite, vous mélerez ensemble les deux compositions, & vous les ferez cuire jusqu'à consistance de Sirop.

Ce Sirop est purgatif ; il est propre pour purifier le

sang, exciter l'appétit, provoquer les mois & l'accouchement, fortifier l'estomac, & faciliter la digestion, préserver de la sciatique, & du rhumatisme. On l'employe avec succès dans l'asthme, & dans les bouffissures qui ménacent d'hidropisie. La dose est depuis une once jusqu'à trois, délayées dans un verre d'eau tiede, ou dans une liqueur appropriée. On use de ce remede à jeun, & l'on ne doit prendre aucune nourriture que quelques heures après.

Sirop fortifiant.

Prenez deux onces de rhûbarbe choisie, coupée par morceaux, & une once & demi de bayes de myrthe concassées; ajoûtez poids égal de roses rouges; mettez le tout dans un pot de terre vernissé, avec trois pintes d'eau ferrée; bouchez le pot, & mettez la matiere en digestion sur les cendres chaudes, l'espace de vingt-quatre heures. Ensuite donnez lui quelques bouillons, & après l'avoir coulée avec expression, faites y fondre deux livres de sucre blanc. Clarifiez ce mélange à l'ordinaire, & faites le cuire à un feu doux en consistance de Sirop.

Il fortifie les viscéres, arrête le flux de sang, & le cours de ventre. La dose est depuis une once jusqu'à deux.

Sirop panchimagogue.

Prenez feuilles de séné mondé, deux onces; trochisques d'agaric écrasés, une once avec autant de rhûbarbe coupée par petits morceaux. Faites infuser le tout l'espace de vingt-quatre heures, dans deux livres d'eau bouillante. Il faut que le pot soit couvert pendant l'infusion. Quand elle sera faite, vous la ferez bouillir légérement, & la coulerez avec expression. Ensuite vous laisserez reposer la colature, puis l'ayant passée par le filtre, vous y ferez dissoudre une livre, & demi de sucre blanc, & ferez cuire le mélange en consistance de Sirop.

Il est propre pour la lethargie, l'épilepsie, l'apoplexie, & la paralysie. Enfin il purge toutes les humeurs, & principalement celles du cerveau.

Sirop de plantain.

Prenez deux onces de racine de plantain nouvellement cueillie, & une demi-once de semence de plantain: concassez les, & faites les bouillir à petits bouillons dans une chopine d'eau de plantain distillée, jusqu'à diminution de la troisiéme partie de la liqueur. Ensuite vous passerez la décoction par un linge, & vous y ajoûterez une livre de suc de plantain exprimé récemment, avec une livre, ou cinq quarterons de sucre blanc; puis ayant clarifié ce mélange à l'ordinaire, vous le ferez cuire doucement en consistance de Sirop.

Ce Sirop est astringent: on l'employe dans les gonorrhées, les cours de ventre, & les hémorragies. La dose est depuis une once jusqu'à deux.

Sirop de lierre terrestre.

Pilez huit ou dix poignées de lierre dans un mortier de marbre, en les humectant peu à peu, avec huit ou dix onces d'eau chaude. Laissez ensuite la matiere en digestion dans le mortier couvert pendant dix ou douze heures. Ensuite ayant exprimé le suc, vous le dépurerez en le faisant bouillir très-légérement, & le passant plusieurs fois par le drap; puis vous y ajoûterez poids égal de sucre blanc, & vous ferez cuire doucement ce mélange en consistance de Sirop.

Au lieu d'eau commune, on feroit mieux de se servir de l'eau distillée de lierre, ou d'une forte décoction de la même plante, pour l'humecter dans le tems qu'on la pile.

On peut aussi composer ce Sirop avec deux parties de suc pur, & une partie de sucre, le Sirop en est beaucoup meilleur.

Le Sirop de lierre terrestre est sudorifique, & propre pour exciter les urines, provoquer les regles, lever les obstructions des viscéres, & de la matrice. Il est spécifique pour la maladie de la poitrine, qui provient d'une pituite âcre, & trop épaisse qui tombe dessus.

Sirop de séné.

Faites infuser chaudement pendant vingt-quatre heures, quatre gros de séné mondé, & trois dragmes de tartre soluble, dans trois demi-setiers d'eau commune. Faites bouillir légérement l'infusion; ensuite il faut la couler avec expression, la laisser reposer, & la filtrer par le blanchet. Enfin vous y ferez dissoudre une livre de sucre blanc, & vous ferez cuire doucement ce mélange jusqu'à la consistance de Sirop.

Il purge la bile, & la mélancolique. La dose est depuis demi-once, jusqu'à deux onces.

Sirop de vinaigre.

Mettés dans un plat de terre vernissé deux parties de sucre, sur une partie de vinaigre. Mettez le plat sur le feu, & retirez le aussi-tot que le sucre sera fondu.

Ce Sirop est propre dans les crachemens de sang, & dans les hémorragies; il résiste au venin, & convient parfaitement dans les fievres ardentes, pour rafraîchir & désalterer les malades.

Sirop de roses séches.

Mettez neuf ou dix onces de roses séches dans un pot de terre vernissé, & faites les infuser pendant huit ou neuf heures dans trois chopines d'eau bouillante; ensuite vous ferez bouillir légérement l'infusion, puis l'ayant coulée avec expression, vous y ferez fondre deux livres de sucre fin. Vous clarifierés avec le blanc d'œuf, & vous ferez évaporer l'humidité jusqu'à consistance de Sirop.

Il fortifie l'estomac; mais on l'employe principalement pour la squinancie, pour la diarrhée & le vomissement de sang. La dose est depuis une once, jusqu'à deux.

Sirop pour les Asthmatiques.

Pour composer ce Sirop, ayez 1°. deux onces d'orge mondé. 2°. des racines de petasite, ou herbe aux teigneux, d'aunée, d'ache, de fenouil, de reglisse, des raisins de Damas mondés de leurs pepins, de chacun une once & demi. 3°. une douzaine de dattes mondées de leurs noyaux. 4°. des jujubes & des sebestes de chacune une trentaine. 5°. des feuilles de tussilage, de pulmonaire, des sommités d'hyssope, de marrube blanc, du capillaire de Montpellier, de chacune une poignée. 6°. des grains ou semences d'anis de cotton, de chacune une demi once. 7°. des fleurs de tussilage & de pieds de chat, de chacune une demi poignée. Faites la décoction de toutes ces drogues dans neuf livres d'eau de fontaine, coulez & exprimés à la maniere ordinaire, puis clarifiés la colature avec un blanc d'œuf parmi cinq livres de sucre, & faites la cuire en consistance de Sirop que vous aromatisérés par l'addition de six goutes d'huile d'anis, & deux goutes d'huile de canelle, distillées & incorporées avec du sucre en poudre. Ainsi sera fait le Sirop.

Opération. On fera bouillir pendant une demi heure l'orge mondé dans neuf livres d'eau, puis ayant ajoûté les racines de petasite, d'aunée, d'ache, & de fenouil mondées & incisées, & les ayant fait bouillir

encore une demi heure, on y joindra les dattes mondées de leurs noyaux & incisées avec les jujubes, les sebestes & les raisins de Damas mondés de leurs pepins. Après qu'ils auront bouilli parmi le reste environ un quart d'heure, on y mettra les herbes incisées qu'on fera bouillir encore un quart d'heure, après quoi on ajoûtera la reglisse & les semences écrasées, le capillaire & les fleurs, & après quelques bouillons, on ôtera la décoction du feu, & on la coulera étant à demi. Puis ayant clarifié la liqueur avec un blanc d'œuf parmi cinq livres de beau sucre, on les fera cuire à petit feu en consistance de Sirop, & lorsqu'il sera refroidi, on l'aromatisera avec sa goute d'huile distillée d'anis & deux goutes d'huile de canelle, incorporées avec environ une once & demi de sucre fin en poudre.

Propriétés du Sirop pour les asmatiques. Ce Sirop est fort propre pour inciser & détâcher la pituite froide, visqueuse & tenace de la poitrine & toutes les parties qui servent à la respiration. Il soulage les asthmatiques & ceux qui ont des toux invétérées, car il débouche les conduits & en fait sortir le phlegme qui les embarrassoit. C'est un vrai beaume pour la poitrine des vieillards, on en prend ordinairement une cuillerée à la fois à toutes heures de la nuit & du jour, loin des repas, & on continue, ou l'on en renouvelle l'usage suivant le besoin.

REMARQUE. Ceux qui auront ce Sirop & ceux de jojubes & de tussilage dans leur boutique se pourront passer de ceux de marrube, d'hyssope & de reglisse, dont je n'ai pas inseré ici la description, non plus que des Sirops des fleurs de pieds de chat, & de rossolis, parcequ'on peut les préparer de même que celui de fleurs de tussilage.

Sirop restaurant, ou de tortue. 1°. Prenez une livre de chair de tortue de bois. 2°. huit onces d'écrevisses de riviere. 3°. d'orge mondé, de la chair de dattes & des raisins de Damas, de chacun deux onces. 4°. des jujubes & des sebestes, de chacun une douzaine. 5°. une once de reglisse. 6°. des pignons & pistaches mondées, de la semence de carthame, de melon, de concombre, de citrouilles, des fleurs de nenufar & de violettes, de chacune une demi once. 7°. de la semence de laitue & de pavot blanc de chacune deux gros. Faites artistement la décoction de toutes ces drogues, & puis après l'avoir coulée avec un blanc d'œuf parmi trois livres de sucre rosat; faites cuire la colature en forme de Sirop que vous aromatiserez par le moyen de six goutes d'huile d'anis distillée, incorporées avec une once de sucre en poudre.

On ne doit préparer ce Sirop que dans le besoin, & pour l'usage particulier de quelque malade, à cause qu'on ne peut pas le conserver long-tems; ses vertus sont trop considérables & ses doses trop bien proportionnées, pour ne pas mériter d'avoir une bonne place dans les descriptions des Sirops.

Opération. On prendra la chair des tortues des bois, séparée des os, de la peau & des entrailles; pour les écrevisses, on les lavera bien, & on les mettra dans un pot de terre verni avec deux onces d'orge mondé; on versera dessus six livres d'eau de fontaine, & ayant bien couvert le pot, on fera bouillir le tout sur un petit feu pendant deux heures, puis on ajoûtera les fruits mondés & incisés, qu'on fera bouillir parmi le reste un quart d'heure ou environ; ensuite on y mettra les pignons, les pistaches & les semences écrasées & après elles la reglisse & les fleurs de nenufar, & enfin celles de violettes, & leur ayant donné quelques bouillons, on ôtera le pot de dessus le feu. Lorsque la décoction sera un peu refroidie, on la coulera, & l'ayant clarifié avec un blanc d'œuf parmi trois livres de sucre rosat, on les cuira en consistance de Sirop que

l'on aromatisera lorsqu'il sera froid, en y mêlant six goutes d'huile distillée d'anis, incorporées avec environ une once de sucre fin en poudre.

Proprietés du Sirop restaurant. Ce sirop est fort recommandé pour rétablir les personnes dessêchées & attenuées par de longues maladies ou par quelque fievre lente. Il soulage beaucoup les phtisiques, & sert à remettre ceux qui sont dans le marasme; car il humecte, rafraîchit & éteint la chaleur contre nature; on en use à la cuiller entre les repas. La dose est depuis une demi once jusqu'à une once. L'usage en doit être long & assez fréquent; on peut aussi le mêler dans des juleps, ou dans les émulsions, comme on y mêleroit un autre Sirop.

Sirop de Nenuphar.

On choisira les seules parties blanches des fleurs de nenufar, on en pesera deux livres, & les ayant mises dans un pot de terre verni en dedans & étroit d'embouchure; on versera par dessus neuf livres d'eau bouillante, on plongera bien les fleurs dans l'eau, & ayant bien couvert le pot, on le tiendra sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures; puis ayant donné quelques bouillons à l'infusion, on la coulera avec expression, & on la versera chaudement sur une nouvelle & pareille quantité de fleurs de nenufar, placées dans le même pot, & l'ayant couvert on réiterera l'infusion, les bouillons & la colature. Puis on clarifiera la liqueur avec un blanc d'œuf parmi quatre livres de beau sucre, & on les cuira en consistance de Sirop, en y ajoûtant sur la fin de la cuite du suc de grenade bien dépuré. Ce sirop doit être un peu plus cuit que plusieurs autres pour empêcher que la viscosité de l'infusion ne le corrompe.

Propriétés du Sirop de nenuphar. Ce sirop rafraîchit & humecte beaucoup, d'où vient qu'il est fort usité dans les fievres tant continues qu'intermittentes. Il tempere la bile & appaise les douleurs de tête qui en proviennent. Il éteint la soif & les ardeurs du feu qui la cause. Il ôte cette passion qui fait tant de ravage dans nos corps. Il modere les cours de ventre causés par des sels âcres & bilieux. Il arrête les hémorragies. Il provoque un doux sommeil & remedie à la chaleur des reins. Il incrasse les humeurs & en émousse l'acrimonie. On peut le donner seul depuis une demi once jusqu'à une once & demi; mais on le dissout ordinairement dans des eaux distillées, dans des émulsions ou dans des décoctions en façon du julep.

Sirop de pommes simple.

Prenez deux livres de suc épuré de pommes odoriférantes, & quatre livres de sucre fin en poudre; mettez les dans un pot de terre verni sur un petit feu, les y tenant tant qu'ils soient bien unis ensemble & réduits en consistance de Sirop, la préparation de ce Sirop est semblable à celle du Sirop du suc de citrons. Ils peuvent aussi servir de modelle pour plusieurs sirops simples, qui ont pour base le suc de quelques fruits, comme sont ceux de cerises, d'épinevinete, de framboise, de grenade, & le reste dont je n'ai pas crû devoir mettre ici les descriptions. Il est aisé d'en venir à bout, puis qu'ayant le suc de pommes, il suffit de l'exposer au soleil pour y être épuré, le verser ensuite par inclination & le filtrer, puis le mettre dans un vaisseau de terre verni en dedans sur un fort petit feu avec le double de son poids de sucre fin en poudre, les tenir jusqu'à ce qu'ils soient bien unis ensemble, & réduits en consistance de Sirop. Les pommes de renette doivent être en ceci préferées à toutes celles que nous voyons à Paris.

Autre Sirop de pommes.

On peut aussi préparer facilement un autre Sirop de pommes, on les coupe en rouelles assez minces, rejettant les pepins, & ayant mis à l'envers un petit tamis de crin neuf, dans un bassin creux d'argent ou de fayance. On ouvre la toile du tamis de ces rouelles de pommes, ensuite on couvre ces rouelles de sucre en poudre à la hauteur de leur épaisseur. Si on met sur le sucre en poudre de nouvelles rouelles, & si on continue de stratifier ainsi en finissant par le sucre, jusqu'à ce qu'on ait assez employé de rouelles de pommes; car couvrant le tamis d'un autre plat ou bassin, & laissant le tout deux ou trois jours en un lieu frais, on trouvera au fond du bassin un Sirop fort beau, fort agréable & de bonne consistance, ce Sirop ayant été fait sans feu, n'a reçû aucune altération, & se trouve doué de toutes les bonnes qualités qu'on en doit esperer.

Propriétés du Sirop de pommes. Ce Sirop de pommes est fort cordial, & d'un bon usage, contre les palpitations de cœur, particulierement lorsqu'elles sont causées par des vapeurs qui s'élevent de la rate; il réjouit toutes les partis nobles, il étanche la soif, tempere l'ardeur des fievres bilieuses. On peut en user par intervalles à la cuiller, ou le méler avec des décoctions ou d'autres liqueurs propres. La dose est depuis une once, jusqu'à deux.

Sirop de pommes magistral.

Prenez trois livres de suc de pommes de renette bien dépuré, ajoûtez y eaux distillées de bourrache & de buglose, de chacune une livre & demi; faites y infuser chaudement, pendant trois jours, feuilles de séné mondé, demi-livre; agarie du plus blanc, & rhûbarbe, de chacune demi-once; tartre soluble, une once & demi. L'infusion étant faite, vous lui ferez prendre quelques bouillons, puis vous la coulerez avec expression. Ensuite vous ferez dissoudre dans la colature quatre livres de sucre blanc, que vous clarifierez à l'ordinaire, & que vous ferez cuire en consistance de sirop, quand vous serez prêt de le retirer de dessus le feu, vous y ajoûterez deux scrupules de canelle, quatre scrupules de macis, & demi-dragme de safran enfermé dans un nouet, qui doit rester toûjours avec le sirop, ayant soin de le presser de tems en tems avec une cuiller, afin que sa teinture, & sa vertu se répandent dans le sirop.

Ce sirop purge toutes les humeurs; mais particulierement la bile; il a d'ailleurs les mêmes propriétés que le précédent, mais dans un plus haut dégré. La dose en est la même.

Sirop de pommes composé, du Roi Sabor, ou Sapor.

Ce sirop a été inventé en faveur d'un Roi des Medes nommé Sapor. On y fait entrer les mêmes drogues, qu'on employe pour le sirop magistral, à l'exception de la rhûbarbe & de l'agaric. Voici la maniere de le composer. Prenez suc de pommes de renette, deux livres; sucs de boglose, & de bourrache, de chacun une livre; mélez les ensemble, & après les avoir fait bouillir légérement, dépurez les, en les passant par le blanchet. Ensuite mettez dans un pot de terre vernissé, quatre onces de séné mondé, & une once de tartre soluble, versez la colature dessus, & ayant bouché votre vaisseau, mettez la matiere en digestion au bain de vapeur, l'espace de deux fois vingt-quatre heures. La digestion étant faite, vous mettrez le mélange sur le feu, & vous le ferez bouillir pendant un quart-d'heure; puis l'ayant coulé avec expression, vous y ajoûterez deux livres de bon sucre, que vous clarifierez avec le blanc d'œuf, & vous ferez cuire la matiere, jusqu'à consistance de Sirop. Sur la fin de la cuite vous y jetterez, un peu plus d'un demi-gros de safran renfermé dans un nouet, qu'on laissera dans le Sirop, comme ci-dessus.

Ce Sirop purge la mélancolie, il est apéritif, désopilatif, & hysterique. La dose est la même.

Il faut que le nouet qu'on jette dans le Sirop, soi large, & d'une toile délié, afin que le sirop pénétre le safran avec plus de facilité, & qu'il en reçoive toute la vertu.

Sirop de pommes, & d'hellebore.

Prenez racine d'hellebore noir concassée demi-once, & autant des écorces de caprier & de tamarise; trois dragmes de la semence d'agnus castus, deux onces de feuilles de séné mondé, & demi once de sel d'absinthe. Mettez le tout dans un pot de terre vernissé, & versez par dessus quatre livres de suc de pommes de renette dépuré tout chaud. Couvrez le pot, & laissez la matiere en digestion, pendant trois fois vingt-quatre heures. L'infusion étant faite, vous la ferez bouillir, jusqu'à la diminution d'un tiers; ensuite vous la coulerez avec forte expression, & vous y ferez dissoudre deux livres de sucre, puis ayant clarifié ce mélange à l'ordinaire, vous le ferez cuire en consistance de Sirop, & sur la fin vous y jetterez le petit nouet ci-dessus.

Ce Sirop est purgatif, hysterique, propre pour lever les obstructions des visceres, & pour modérer les accès de folie. La dose est depuis demi-once, jusqu'à une once & demi.

Sirop de Nerprun.

Le rhamnus catharticus, nommé en François Nerprun, ou Bourg-épine, est un arbrisseau qui croit d'ordinaire le long des hayes, qui a son tronc gros comme la jambe & quelquefois davantage, & qui porte plusieurs branches épineuses, couvertes de feuilles semblables à celles du poirier. Ses bayes sont de la grosseur des grains de genevrier bien nourris; elles sont prémierement vertes, & deviennent après noires & luisantes en mûrissant, ce qui arrive proche le tems des vendanges. Ces hayes sont entassées par petits bouquets, & ont au dedans quatre, cinq ou six grains longs & triangulaires, leur suc est obscur, verdâtre & un peu amer.

Operation. On prendra une bonne quantité de ces bayes lorsqu'elles sont bien mûres, on les mettra en macération dans un pot de terre verni sur les cendres chaudes, pendant deux ou trois heures, les agitant de tems en tems avec une spatule de bois, afin qu'elles s'échauffent également par-tout, puis les ayant exprimées, on prendra six livres de beau sucre, & on les fera cuire ensemble à petit feu dans le même pot jusqu'à la consistance de Sirop, que l'on tirera du feu, & l'ayant bien écumé & laissé refroidir, on l'aromatisera avec quatre goutes d'huile distillée de canelle & autant de géroffe incorporées avec une once & demi de sucre fin en poudre, puis on serrera le Sirop dans un vaisseau de verre ou de fayance pour le besoin.

Ce Sirop purge puissamment les serosités de toute l'habitude du corps, on l'employe dans les cachexies & dans les maladies des jointures, mais particulierement pour la guérison des hidropisies aqueuses & des rhumatismes. Sa dose ordinaire est depuis une demi once jusqu'à une once, on le prend seul à la cuiller, ou bien on le mêle parmi des décoctions ou d'autres liqueurs propres.

Sirop de menthe.

Prenez de la menthe recente, qu'il faut piler & arroser d'un peu d'eau de canelle ou d'eau de vie, ex-

primés ensuite le suc, que vous purifierés par residence au bain-marie, cuisez le à consistance de Sirop auquel vous joindrez de l'esprit de menthe tiré par la fermentation.

Proprietés du Sirop de menthe. Ce Sirop guérit toutes les obstructions, & affections froides du ventricule, augmente la chaleur naturelle, purifie le sang, fortifie le foye, & en guérit tous les défauts. Son usage continuel retarde la vieillesse, renouvelle le corps & corrige les vices de la prémiere, seconde & troisiéme coction. La dose est un gros ou deux dans du bouillon à jeun. Il faut s'abstenir du manger pendant neuf heures.

Sirop émetique.

On prépare ce Sirop avec de l'infusion de verre d'antimoine faite dans le suc de coings, ou dans celui de limons avec du sucre. Si on se sert de vin au lieu de ces sucs acides, le Sirop en sera un peu plus vomitif.

Opération. Pour le faire on prend pour six livres de suc, trois onces de verre d'antimoine; on fait infuser le tout pendant vingt-quatre heures au bain de cendres modérément chaud; après quoi la liqueur filtrée est cuite en Sirop dans la même cucurbite au bain de cendres plus chaud, avec deux livres de sucre, puis on l'aromatise avec deux goutes d'huile de canelle incorporée avec demi once de sucre fin en poudre, & on le garde dans une bouteille de verre bien bouchée.

Propriétés du Sirop émetique. Ses effets sont d'exciter le vomissement, & de vider l'estomac des mauvaises humeurs qui y sont quelqoefois fortement attachées; après qu'on a vomi, il excite pour l'ordinaire. Il arrive quelquefois qu'on ne vomit point, & que ce Sirop n'agit que par le bas.

Remarque. Nous n'avons point de préparation d'antimoine, qui opere plus doucement & plus commodement que ce Sirop; car on le peut donner à tout sexe & à tout âge, & même aux enfans qui sont à la mammelle, & aux vieillards dans leurs maladies causées de plenitude, particulierement de l'amas des mauvaises humeurs qui sont de l'estomac.

La dose est depuis deux dragmes jusqu'à une once, ou au plus une once & demi, pour des personnes fort robustes. On le donne seul dans une cuiller, ou bien on le mêle dans do vin blanc, ou dans du bouillon, ou dans quelqu'autre liqueur.

Sirop purgatif.

Prenez des pommes de capendu, fendés les en quatre pout en ôter les pepins & pilés les pour en faire une pinte de jus; pilés de la buglose, de la bourrache autant de l'un que de l'autre pour en faire une chopine de jus, que vous mélerés avec celui de pommes. Faites bouillir le tout trois ou quatre bouillons, & ôtez en l'écume. Puis mettez sut chaque demi setier une once de sené épluché, & laissés le tremper pendant vingt quatre heures dans les trois chopines de jus. Prenez ensuite une demi livre de sucre, & le jus de deux gros citrons. Faites cuire le tout ensembe.

Sirop royal purgatif, ou Sirop de scammonée.

Mettés dans un matras six gros de scammonée réduite en poudre grossiere, & trois gros de reglisse concassé, ou effilée; versez par dessus trois demi setiers d'eau de vie. Bouchés bien le matras, & mettés la matiere en digestion, dans du fumier de cheval, ou à l'étuve, pendant trois jours, ayant soin de l'agiter de tems en tems. Ensuite coulés la liqueur, & l'ayant passée par le filtre, mettez la dans un plat de terre vernissé, que vous poserés fur un petit feu, pour y faire dissoudre deux livres de sucre blanc, & faire cuire ce mélange jusqu'à consistance de Sirop.

Il purge toutes les humeurs; mais principalement la mélancolie & la bile noire. Il est propre pour la léthargie, l'affection hypocondriaque, & l'apoplexie.

Sirop d'œillet.

Prenez deux livres de fleurs d'œuillets rouges, mondées, ou séparées de leut partie blanche. Faites les infuser pendant dix ou douze heures dans trois pintes d'eau commune, qu'il faut verser dessus toute bouillante. L'infusion étant faite, donnez lui quelques bouillons, & la coulés avec expression. Faites y infuser encore pareille quantité de fleurs d'œuillets; coulés & exprimés cette seconde infusion, comme la prémiere, & faites y dissoudre quatre livres de sucre blanc. Clarifiés le mélange, & l'ayant passé par le blanchet, faites le cuire à un feu doux jusqu'à consistance de Sirop.

Il est fort agréable au goût & à l'odorat. Il resiste au venin, réjouit le cœur, & fortifie l'estomac. Il est sudorifique. On l'employe ordinairement dans les fievres malignes, dans le pourpre, dans la rougeole, la petite verole, & la peste. La dose est depuis demi once jusqu'à une once.

Sirop de sureau.

Mettez une livre de fleurs de sureau dans une cucurbite de verre; versés dessus trois livres d'eau de fleurs de sureau distillée, & après avoir bieu bouché & luté la cucurbite, mettez en digestion au bain-marie, pendant trois jours. Ensuite vous distillerés environ une livre, à un feu très-doux; puis ayant laissé refroidir les vaisseaux, vous verserés le résidu dans une bassine, & après y avoir ajouté deux livres d'eau, vous ferés bouillir légérement, & vous coulerez le jus avec expression. Vous y mélerés trois livres de sucre blanc, & ayant clarifié le mélange avec le blane d'œuf, vous le ferés cuire jusqu'à consistance d'opiate, que vous laisserez refroidir, & reduirés en Sirop, avec l'eau spiritueuse distillée. Il est spécifique pour toutes fortes de flux. La dose est depuis demi once, jusqu'à une once & demi.

Les Sirops de thim, de lavande, de romarin, de marjolaine, & de muguet, se font de la même maniere.

Celui de muguet réjouit le cœur, & fortifie le cerveau & l'estomac. Il est propre pour la léthargie, l'apoplexie, l'épilepsie, & la paralisie.

On peut faire du Sirop avec le suc des bayes da sureau, aussi bon que celui des fleurs.

Sirop de fraises.

Ecrasez daos un mortier de marbre, telle quantité qu'il vous plaira de fraises, qui commencent seulement à mûrir. Laissez les en digestion à froid, pendant trois ou quatre heures; exprimés en le suc, & prenez en deux livres que vous ferés députer au soleil, dans une bouteille de verre; étant dépuré, filtrez le, & ajoûtez égal poids de sucre fin. Faites cuire ce mélange, dans un plat de terre vernissé, en l'écumant de tems en tems, jusqu'à consistance de Sirop.

Il est très-agréable; il réjouit le cœur & fortifie l'estomac. Il est propre pour putifier le sang, en poussant les mauvaises humeurs par les urines. La dose est depuis une once, jusqu'à une once & demi.

Sirop de mûres.

Exprimez du suc des mûres bien noires, ajoûtez y

poids égal de sucre blanc, & faites cuire doucement en consistance de sirop.

Pour le faire plus beau, on laisse digérer les mûres à froid pendant sept, ou huit heures, on le fait dépurer au soleil.

Les mûres des hayes, ou sauvages sont meilleures que les cultivées, pour faire ce sirop.

Il est propre pour le rhûme, pour les inflammations, & ulceres de la bouche & de la gorge. On l'employe aussi dans la dissenterie, parce qu'il est rafraîchissant & astringent. La dose est depuis demi once, jusqu'à une once & demi.

Sirop de nicotiane.

Pilez des feuilles de nicotiane dans un mortier de marbre, & laissez les en digestion à froid pendant trois ou quatre heures. Exprimez le suc, & dépurez le, en le faisant bouillir un bouillon, & le passant ensuite plusieurs fois par le blanchet. Mettez poids égal de sucre avec le suc dépuré, & faites coire à un feu doux jusqu'à consistance de Sirop, en l'écumant autant de fois qu'il est nécessaire.

Ce Sirop est propre pour lever les obstructions de la ratte, pour purger le cerveau, & l'estomac. Il fait quelquefoisv omit; mais il ne produit ordinaire que de bons effets. La dose est depuis quatre dragmes, jusqu'à une once. Ce Sirop est déterſif; on l'employe à nettoyer les vieux ulceres; il ne cause alors aucune douleur.

Observations sur les Sirops.

1°. Quand on clarifie le suc qui doit servir à faire le Sirop, il n'en faut prendre que trois ou quatre onces; qu'on laisse refroidir dans la bassine ou dans le plat de terre vernissé, pour empêcher que le blanc d'œuf ne se cuise, ce qui arriveroit si la liqueur étoit chaude. Ensuite on bat avec des verges de bouleau, le blanc d'œuf, & cette partie de la liqueur, jusqu'à ce que le tout soit converti en écume. Alors on met le sucre, & le reste de la liqueur, & l'on fait prendre quelques bouillons au mélange, afin que le blanc d'œuf qui est gluant, se charge de la crasse, & se sépare aux côtés du bassin. On ôte cette crasse, ou cette écume avec une cuiller; ensuite on coule le Sirop, & on le fait cuire, comme on l'a marqué à chaque article, ayant soin de l'écumer encore pendant la cuire s'il est nécessaire. Si l'on employe plus de trois livres de sucre, il faut plus d'un blanc d'œuf, pour le clarifier; il en faut mettre davantage à proportion d'une plus grande quantité de sucre.

2°. On connoît que le Sirop est cuit, lors qu'en le versant doucement avec une cuiller, il forme des gouttes grosses sur la fin, & un filet court.

3°. Les Sirops acides, comme ceux de verjus, de berberis, & autres semblables, ne veulent qu'une légére coction; on fait cuire les autres davantage, afin de les mieux conserver; il faut pourtant bien prendre garde, de ne les pas faire trop cuire, parce qu'ils se candiroient en refroidissant.

4°. Le Sirop qu'on fait avec le cassonade est moins sujet à se candir, que celui qu'on fait avec le sucre.

5°. Pour empêcher le Sirop de se candir, il faut y mêler environ une demi once de bon miel blanc pour chaque livre de sucre, & le remuer encore avec une cuiller, ou autre instrument dans le tems qu'il est réfroidi.

6°. Il ne faut jamais boucher les bouteilles où l'on veut garder le Sirop, qu'il ne soit entierement réfroidi.

Sirop excellent pour conserver & reparer la santé.

Prenez huit livres de suc de Mercuriale, quatre livres de suc de bourrache & de buglose, feront douze livres, vous leur donnerez un bouillon avec douze livres de miel de Narbonne; vous passerez le tout ensemble par la chausse d'hypocras, pour le bien clarifier. Vous mettrez ensuite infuser pendant vingt-quatre heures un quarteron de racine de gentiane, & une demi livre de racine de flambe, l'une & l'autre coupées par tranches, dans trois chopines de bon vin blanc, les agitant souvent. Vous les passerez après par un linge, & vous mêlerez la colature avec les sucs & le miel clarifiés, que vous ferez cuire en consistance de sirop, que vous écumerez sur la fin.

Proprietés de ce sirop. Quiconque prendra tous les jours à jeun une petite cuillerée de ce sirop, pourra dire & s'assûrer, que tant qu'il plaira à Dieu le laisser vivre sur la terre, il n'aura pas besoin de Médecin ni d'Apoticaire.

SOC

SOC. C'est une grosse piece de fer, qui fait la principale partie de la charrue; elle se termine en pointe pour pouvoir ouvrir & fendre la terre.

SOCIETÉ DE MARCHANDS. Il y a de trois sortes de Societés dans le négoce. La prémiere est celle qui se fait entre deux, trois ou quatre personnes pour faire le commerce sous leurs noms collectifs, qui sont connu d'un chacun, c'est-à-dire, que la raison de la Société est sous les noms de Pierre, François, & Paul en compagnie.

La seconde, est celle qu'on appelle en commandite qui se fait entre deux personnes, dont l'une ne fait que mettre son argent dans la Societé sans faire aucune fonction d'Associé, & l'autre donne quelquefois son argent; mais toûjours son industrie pour faire sous son nom le commerce des marchandises dont ils sont convenus ensemble.

La troisiéme, est celle que l'on appelle anonime, c'est-à-dire, qui se fait sous aucun nom. Ceux qui font ces Societés, travaillent chacun de leur côté sous leurs noms particuliers, pour se rendre raison ensuite l'un à l'autre des profits & pertes qu'ils ont faites dans leur négociation.

Les conditions d'une Societé, qui se contracte entre deux Marchands & Négocians, dont l'un porte de l'argent comptant pour son fond capital, & l'autre des marchandises & dettes actives contenus dans l'inventaire qui doit préceder la Societé, sont bien différentes de celles qui se font ordinairement entre deux Négocians, qui en s'associant portent l'un à l'autre de l'argent comptant, comme il a été dit ci-dessus; c'est pourquoi il faut avoir diverses considérations: la prémiere concerne la marchandise, & la seconde les dettes actives. A l'égard de la marchandise, la prémiere chose que l'on doit considerer, est le prix qu'elle peut valoir, en la réduisant sur le pié qu'elle vaudroit argent comptant, si celui à qui elle appartient la vouloit vendre à une personne qui ne l'acheteroit que pour gagner. La raison est, qu'il est juste & raisonnable que la marchandise qui est portée en la Societé par celui à qui elle appartient, & dont son fond capital est composé, produise du profit aussi bien que l'argent comptant, qui est apporté par l'autre qui compose le sien.

La seconde consideration est de savoir, si à la fin de la Societé la marchandise qui restera de celle qui aura été apportée par l'un des Associés sera partagée entr'eux, suivant les parts & portions qu'ils auront dans ladite Societé, ou bien si celui qui les a apportées, doit les reprendre pour le prix mentionné dans son in-

ventaire, ou bien suivant le prix qui sera pour lors arbitré à leur juste valeur, comme ayant pû diminuer de prix, pendant le tems que dure la Societé. Il est nécessaire de savoir ces choses, afin qu'il y ait un article dans l'acte des volontés des contractans, pour éviter les procès qui pourroient survenir dans la séparation des Associés, qui se fait bien souvent avant le tems porté par l'acte de Societé; ainsi qu'il est arrivé plusieurs fois sur de pareilles questions.

Les Négocians & Marchands doivent savoir qu'il faut que toutes Societés soient redigées par écrit par devant Notaires. Les Societés entre Négocians & Marchands se font ordinairement sous signature privée, mais j'estime qu'il sera mieux de les faire reconnoitre, par devant Notaire, pour deux raisons; la prémiere parce que si après la dissolution de la Societé il arrivoit quelque contestation entre les associés, Héritiers ou ayans cause, l'acte de Societé ne sera point sujet à reconnoissance, ni trouvé suspect de faux, ou d'y avoir augmenté aucun article depuis la possession d'icelui: la seconde, parce qu'un acte sous signature privée n'est point susceptible d'hypoteque. Ainsi l'acte de Societé étant reconnu par devant Notaires, les associés auront hypoteque du jour de cette reconnoissance, sur tous les biens meubles, & immeubles de l'un & de l'autre pour l'execution des conditions mentionnées dans ladite Societé. Après que l'acte de Societé aura été signé & reconnu pardevant Notaire (si bon semble aux Associés) il doit s'en faire un extrait que les Associés feront enregistrer au greffe de la jurisdiction Consulaire, s'il y en a aux lieux où se fera la Societé, & le commerce convenu entre les Associés, sinon en celui de l'hôtel commun de la ville, & s'il n'y en avoit point, au greffe de la jurisdiction royale ou de celle du Seigneur, pour être ledit extrait inseré dans un tableau exposé en lieu public. Il est nécessaire que tous les Marchands & Négocians sachent la raison des Societés pour plus grande sureté de leur commerce, & de l'exposition de leurs deniers sur la place, quand l'extrait sera registré au Greffe de la jurisdiction Consulaire, royale, du Seigneur, ou à l'hôtel commun de la ville, & exposé en lieu public, afin que personne n'en prétende cause d'ignorance, & on connoitra ceux qui composent les Societés, & à qui on aura affaire, ainsi personne ne sera ni deçû ni trompé, mais l'extrait de la societé doit être signé des Associés, ou de ceux qui seront intervenus en l'acte, en vertu de leurs amis pour y consentir,& doit contenir les noms, surnoms, qualités, & demeures des Associés; les clauses extraordinaires, s'il y en a; & le tems qu'elle doit commencer & finir. Pour les autres conditions qui regardent le fonds capital que chacun doit apporter en la Societé, ni celles qui regardent les parts & portions qu'ils y ont, & autres conditions qui ne regardent point le public, il n'est pas nécessaire qu'elles soient mises dans l'extrait n'étant pas raisonnable qu'elles soient connues de tout le monde; mais si l'un des Associés demeuroit à Lyon pour le fait du commerce de la compagnie pour l'achat ou pour la vente de la marchandise, il faudroit aussi que l'extrait de la Societé fût enregistré au Greffe de la conservation de Lyon. La raison est, qu'il faut que les stipulations qui regardent le public, soient connues aux endroits où les Associés sont actuellement demeurans, afin que les Négocians ne puissent pas être surpris dans leurs négociations, par le moyen de la connoissance qu'ils auront du nombre des Associés qui leur seront obligés & garans, solidairement avec celui de la Societé qui négociera avec eux, & des autres stipulations qui regardent le Public. L'article parle encore de la publication de l'extrait, au lieu qu'elle doit être seulement inserée dans le tableau, mais comme j'ai déja dit ci-devant, cela doit être entendu que l'extrait sera enregistré au Greffe, & inseré dans le tableau public, conformement à l'article deuxiéme ci-devant allegué, & que par ce moyen étant public,c'est la méme chose que si la Societé étoit publiée à l'audience, & c'est ainsi que l'article doit être entendu; comme il a déja été dit ci-dessus.Les Associés doivent savoir que dans tous les actes qui se font par l'un des Associés,pour emprunt,achat de marchandise, vente d'icelle,& toute autre chose quand il signe, par exemple, Pierre & Jacques & compagnie tous les Associés y sont obligés solidairement. *Voyez* Associé.

SOI

SOIF *immoderée*. C'est un sentiment causé par une sécheresse si grande qu'elle oblige à boire incessamment.

Elle tire son origine de cause interne ou externe. Si sa cause est interne, elle vient du ventricule, ou du cœur, ou du poumon, ou de l'œsophage, ou d'une intemperie généralement chaude & séche, ou du suc salé & bilieux ou d'autres endroits, comme des reins, du bas ventre, ou du cerveau; ainsi que l'on le remarque en la phrenesie, en la manie, & en toutes les passions violentes.

Si la cause de la Soif est externe, elle vient par l'ardeur du soleil, par un grand travail, par le chagrin, par l'exès du vin & des viandes salées & épicées; ou par une forte médecine, ou par un poison, ou une piquûre de serpent, ou pour avoir beaucoup bû à la glace, ou pour avoir demeuré long-tems sans boire.

Si la Soif est excitée par la bile, on s'en apperçoit à une amertume à la bouche; que si la salive est salée, ce sera une pituite de la même qualité; que si elle vient des poûmons, & du cœur, on sent une petite fievre, on crache du sang, & on a peine à respirer.

Si elle vient des reins, à tout moment il prend des envies d'uriner.

Si elle vient du foye, la couleur est pâle, & les urines jaunes. D'une obstruction au mesentere, plus on boit, plus on est alteré. Le cours de ventre est continuel & les matieres toûjours crûes.

La Soif immoderée à un fébricitant, dont le corps est extrémement aride, est un mauvais pronostic.

Si la Soif vient à cesser, que la fievre continue, que la langue soit séche & noire, c'est une marque que la vertu sensitive s'éteint.

A l'égard de ceux qui ont accoûtumé de boire la nuit, s'ils dorment après, c'est un bon signe; mais au contraire ils deviennent hydropiques ou meurent subitement s'ils ne dorment point après avoir bû.

Si on souffre la Soif en se mettant au lit, on s'en porte beaucoup mieux le lendemain.

Celui qui aura pris médecine, & qui boira avant qu'elle ait operé ne manquera pas de vomir.

Remedes contre la Soif.

Pour guérir la Soif, qui viendra de l'obstruction du mesentere, on n'aura qu'à boire à jeun pendant plusieurs jours d'une tisanne apéritive, & faire boire les matins de bonne eau pure à celle qui proviendra des reins.

A celle qui sera causée, soit par le poison, ou par une piquûre venimeuse, ou par des choses salées & poivrées, ou par un remede violent, on procurera d'abord le vomissement, on donnera ensuite des cordiaux, on fera user des Sirops de limons, ou de groseilles, de grenades, d'épine-vinettes, de petit lait, ou l'on fera boire de la tisanne de chicorée, d'ozeille, de nenuphar, & prendre de la casse dans la décoction de tamarins.

A

A celle qui est causée par une pituite salée & pourrie, on purgera avec le catholicon double, ou le diaphenic, ou de la confection hamech ; on fera user de tisanne d'orge, avec de la crême de tartre, ou de l'esprit de souphre.

A celle qui viendra des poûmons, du cœur & de l'œsophage, si vous êtes à la campagne, machez les feuilles de l'alleluia, qui est une espece de trufe aigrelette, ou les feuilles de l'espine-vinette qui sont aigreletes aussi, ou l'écorce d'amaradulcis, qui est le solanum lignosum de quelques Herboristes ; mais n'avalez pas la salive, que cette écorce vous fera venir dans la bouche ; ou enfin les racines recentes du polypode, nommément de celui qui vient à la racine des chênes, qui est estimé le meilleur, ses racines ont le goût du reglisse, & font venir l'eau à la bouche. Vous me direz que je prends tous les hommes pour des Herboristes, & je vous réponds que je voudrois bien que tous les hommes le fussent en effet ; parce qu'ils se délivreroient à peu de frais de quantité de maux qu'ils souffrent.

Soif extraordinaire.

Si vous êtes fort échauffé, & ensuite grandement alteré, séchez vous prémierement, prenez une chemise bien chaude encore que vous ne fussiez que moite ; chauffez vous ensuite, à la faveur d'un feu clair, où le vent ne donne point ; beuvés enfin deux ou trois doigts de vin pur, mais du meilleur, qui ne soit point beaucoup frais, & gardez vous de l'eau fraîche, de peur de quelque accident facheux.

La langue se trouvant chargée da quelque pituite salée, raclés la avec une cuiller d'argent. Si vous n'en avez point, prenés un linge net & rude, avec lequel vous la frotterés, & si vous n'avés pas beaucoup de peine à vomir, mêlez un peu d'huile d'olive avec una écuelle d'eau tiede que vous mélerés pour provoquer le vomissement & pour vous décharger ainsi l'estomac de l'humeur qui cause la Soif.

Vous pouvez aussi étant extraordinairement alteré, vous rincer la bouche avec du vin un peu âpre, ou avec de l'oxicrat, que vous ferez en versant une cuillerée d'excellent vinaigre dans un verre où il y ait six ou sept cuillerées d'eau fraîche, ou avec du suc d'ozeille ; si ce n'est que vous aimiés mieux rouler dans vôtre bouche l'os qui est dans la tête des carpes, ou celui, qui se trouve dans la tête des limaces.

Pour ôter la Soif qui proceda de la chaleur, il faut tenir en la bouche du cristal, du corail, da l'argent, du sucre blanc ou un caillou qui a un peu demeuré dans l'eau froida de fontaine. Le julep de roses, da violettes avec de l'eau, la racine de reglissa tirée recemment de terre & mangée ou bûe avec de l'eau, appaise la Soif. Les veilles éteignent cette même Soif comme le dormir. A l'égard de celle qui vient de siccité, il est bon de se laver la bouche avec de l'eau froide ; les figues nouvelles ôtent la soif & refroidissent la chaleur, les noyaux de noix de pin, les feuilles de pourpier mises sous la langue, les fraises, poires, prunes, cerises, les grains de grenades, les laitues & semences de concombres servent à ce même effet, aussi bien que le pain trempé dans de l'eau froide & pris avec du vin.

Remede contre la Soif de la fievre tierce.

Faites tremper dans du vin blanc de la racine de parelle, ou un os que l'on trouve à la tête des carpes, ou des feuilles d'ozeille ronda, ou une piece d'argent, ou une pierre de limaçon, ou un fragment de cristal souvent trempé en eau, ou feuilles de pourpier ou de joubarbe, ou graines pelées de concombre. *Voyez* FIEVRE. DECOCTION *de cochenille.*

SOL

SOLDAT. On entend ordinairement par ce mot un homme de pié qui sert le Roy dans les armées, on l'appelle autrement fantassin, il reçoit la solde. Ce mot signifie plus généralement tout homme de guerre, soit cavalier, soit fantassin.

Des obligations des Soldats.

S'ils ne sont fidelles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de les perdre ; car David dit dans le pseaume 126. si le Seigneur ne bâtit la maison, c'est envain que travaillent ceux qui la bâtissent. *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam* ; qu'ils prennent donc garde :

I. Si non contens de leur solde ils ont fait des violences & des concussions contre la deffense expresse de l'Evangile ; c'est-à-dire, comme l'explique un Pere des prémiers siecles, s'ils n'ont pas observé les reglemens militaires, & si par des violences extrêmes ils ont ravi le bien de leur prochain ; s'ils ont cherché des prétextes pour colorer leurs pilleries & pour arracher le bien aux innocens. *Luc. 3. Ferandus Carthaginensis Ecclesiæ Diaconus.*

II. S'ils ont consideré que le courage & la force qui les a portés à embrasser cette profession, est un don de Dieu, & que par conséquent c'est un crime trés-énorme de se servir de ses graces contre lui-même, & de les employer à violer ses Commandemens & à detruire sa gloire. *Sancti August. Epist.* 205.

III. S'ils ont toujours été soumis aux Commandans, s'ils leur ont gardé une fidelité inviolable & exempte de tout soupçon d'intelligence avec les ennemis ; s'ils ont execute leurs ordres ponctuellement. *S. Thom. 2. 2. q. 100. art. 6. in corp.*

IV. Si dans la guerre ils ont mal-traité même dans le pays ennemi les Prêtres, les Religieux, les vieillards, les femmes, les enfans & tous ceux qui étoient sans deffense, ou s'ils ont tué les ennemis de l'Etat par un esprit de vengeance, & par la seule volonté de répandre le sang humain, & non par la nécessité d'une juste deffense, n'y ayant que cette raison qui puisse excuser un Chrêtien quand il verse le sang de son ennemi. Il faut repousser la force par la force; mais il faut avoir de l'humanité pour celui qui cede à la victoire, particulierement lorsque le repos public n'est point en danger. *Sancti August. Epist.* 20.

V. S'ils ont porté les armes en faveur d'un parti notoirement injuste ou contre la gloire de Dieu & l'interêt da l'Eglise. Il vous est permis, dit saint Augustin, de prendre les armes en suivant les commandemens de votre Prince, quoiqu'impie & sacrilege, pourvû que l'injustice de la cause ne vous soit pas manifeste. *S. Augustin. lib. 22. contra Faustum cap. 25. & in c. 23. q. 6. 1.*

VI. S'ils se sont laissés emporter au péché de la chair & à la débauche ; c'est une chose honteuse, dit S. Augustin, qu'un homme se laisse emporter, à une passion si basse, & que le vin terrasse celui que l'épée n'a jamais pû abbattre. *S. August. Epist.* 205.

VII. Si étant obligés d'observer les Ordonnances du Prince pour leur subsistance, ils ont exigé de leurs hôtes quantité d'autres choses à quoi ils n'etoient pas tenus, étant par conséquent obligés à la restitution de ce qu'ils se sont fait donner de plus qu'il n'étoit ordonné. *Ordonn. de Blois art.* 295.

VIII. S'ils ont servi de passe-volans, & s'ils ont prêté ou changé leurs noms. *Ordonn. de Blois art.* 108.

IX. S'ils ont pris des chevaux ou des charettes des Fermiers pour porter leur bagage par force & contre leur volonté & sans payes, ils sont obligés à la restitu-

tion des dommages & interêts. *Ordonnance d'Orleans art.* 111.

X. Si dans la route, en campagne, ou dans leurs garnisons, ils ont vêcu en soldats véritablement Chrêtiens, en fuyant les vices ordinaires aux gens de guerre, comme l'oisiveté qu'on peut appeller la mere de tous les vices; le mensonge, les parjures, les blasphêmes, la gourmandise, les jeux de hazard, & le peché que S. Paul dit qu'on n'oseroit nommer. La principale louange d'un Soldat Chrêtien, dit S. Charles, est d'être plein de pieté, & de rendre à Dieu ce qu'il lui doit; & il deffend aux Confesseurs de les absoudre, tandis qu'ils persevereront dans ces péchés. *C. Mediol. 6. tit. Christianorum militum disciplina.*

XI. Si avant que d'aller au combat, la qualité qu'ils portent de Chrêtien leur est venue en pensée, & s'ils s'y sont disposés comme à des occasions où leur vie est en très-grand peril. *Ferrandus suprà.*

XII. S'ils ne se sont pas contentés du logis qui leur avoit été marqué, & ont été vivre dans ceux de leurs compagnons, ou ont souffert que d'autres vinssent chez eux; ils sont en ce cas obligés solidairement à toute la dépense qui s'y est faite en leur consideration. *Henry III.* 1570. *art.* 4.

SOLEIL. C'est un corps lumineux, qui communique sa lumiere aux autres planetes. Les anciens Astronomes ont prétendu que le Soleil étoit une planette qui tournoit autour de la terre. Ceux qui suivent le sentiment de Copernic croient qu'il est au centre du tourbillon, où il n'a d'autre mouvement que celui qu'il fait autour de son axe, sur lequel il acheve son tour en 27 jours. Quoiqu'il en soit, il paroît faire son cours sur l'écliptique en 365 jours, 5 heures & 49 minutes. L'année commune est de 365 jours: mais les 5 heures & 49 minutes étant supputées au bout de 4 ans obligent à faire l'année bissextile de 366 jours.

Il y en a qui prétendent que le Soleil est un million de fois plus grand que la terre. Mr. Cassini assure que la plus grande distance du Soleil à la terre est de 22374 demi diametres de la terre, & que sa plus petite distance est de 21626 de ces mêmes demi diametres. Le demi diametre de la terre est de 1432 lieues communes de France.

Les Astrologues disent que le Soleil est chaud, sec, benin, qu'il donne la vie & la lumiere à toutes les vertus naturelles. Ils le designent par ce caractere ☉. Voici quelques unes de leurs prédictions.

☉ en ☌ avec ♁ dans les signes humides moyennant ☌ ou ☐ de ☾ signifie pluye.

☉ en ☌ avec ☿ dans les signes humides produit de la pluye & dans les signes venteux tels que sont ♊, ♎ & ♒ produit des vents.

SOLIVES. *Voyez* Bois.

SOLLE. C'est le milieu du dessous du pié des grandes bêtes.

SOM

SOMMEIL. C'est une suspension des sens, tant intérieurs qu'extérieurs, qui est institué de la nature pour le repos & le retablissement des forces de tous les animaux. Pendant le Sommeil, les sens sont tellement arrêté, qu'ils ne peuvent exercer leurs fonctions à cause des vapeurs élevées de l'estomac au cerveau qui ferme les conduits & retient l'esprit animal.

Secret pour procurer le Sommeil, sans crainte d'aucun accident facheux.

Prenez des têtes de pavot rouge, autrement dit coquelicot, vertes, récentes & dépouillées de leurs fleurs. Tirez en l'extrait: quatre onces de ces têtes vous donneront cinq gros d'un extrait solide, dont il ne faut prendre que deux ou trois, ou quatre grains, suivant le tempérammment du malade, & le caractere de la maladie.

SOMMELIER *d'une Maison.* C'est celui qui a la garde de toute la vaisselle d'or & d'argent qu'on lui met entre les mains, du linge de table, de la batterie d'office & de tous les ustenciles. C'est au Maître d'hôtel auquel il doit rendre bon compte de tout. Il a aussi le soin du pain, il le doit recevoir du Boulanger, le distribuer suivant les ordres du Maître d'Hôtel, & prendre garde qu'il ne s'en fasse aucun dégat. On lui donne encore la clé de la cave, il a soin & rend compte de chacune des pieces de vin dont il a la direction, & en fait la distribution à ceux qui il est ordonné. Ce qui se pratique ainsi: par exemple un muid de vin doit tenir deux cens quatre vingt pintes, & par la distribution il n'en doit rendre compte que de deux cens soixante pintes, ou de deux cens soixante-cinq tout au plus, à cause qu'il est distribué par petites mesures & à cause de la lie, & par-là on ne le peut tromper, ni en rien faire passer au Maître d'hôtel. Il est aussi de son office de savoir faire toutes sortes de confitures séches & liquides, compôtes, crêmes, biscuits, masse-pains, sirops, eaux & liqueurs; c'est à lui à mettre le couvert, à bien rincer ou faire rincer les verres, & à prendre garde à ce que l'eau destinée pour boire soit toûjours bonne, bien propre & bien nette. Enfin ayant la charge de la vaisselle d'or & d'argent, il doit la bien faire nettoyer soir & matin, la compter tous les jours & la faire serrer, & s'il en manque quelque piece, il faut qu'il en avertisse aussi-tôt, afin d'en faire faire la perquisition nécessaire.

L'Officier ne peut prétendre que les gages dont il est convenu en entrant avec le Seigneur, ou son Maître d'hôtel. Quant à ses droits & profits, c'est le treiziéme du pain qui lui est dû par le Boulanger qui en fournit la maison; mais cependant en lui faisant faire son devoir, & en tenant la main à ce que le pain soit du poids & de la qualité requise, suivant le marché fait avec lui. C'est encore à lui qu'appartiennent les lies & les futailles du vin consommé & dont il a fait la distribution. Voilà tout ce que sans faire tort au Seigneur, il peut légitimement prétendre, & ce qu'on ne lui peut légitimement refuser, attendu que c'est même en quelque façon l'interêt du Seigneur, & que cela est attribué à un Officier pour l'aider à fournir à ses dépenses particulieres, & quoi l'oblige pour peu qu'il soit honnête-homme, à faire toutes choses dans l'équité, & à ne songer qu'à bien servir & à faire le profit du Seigneur.

SOMMÉES. Terme de Fauconnerie. Se dit des pennes du Faucon, qui ont entierement pris leur croît. On dit par exemple *les pennes de cet oiseau sont toutes sommées.*

SOMNIFERE. Remede propre à procurer le sommeil. Prenez onguent rosat, & populeum, de chacun une once; extrait liquide d'opium, une dragme; huile de semence de jusquiame tirée par expression, deux dragmes. Agitez, & mêlez bien ces drogues ensemble jusqu'à ce qu'elles soient liées, & gardez ce liniment, pour l'appliquer sur le front, & sur les temples; il calme la trop grande agitation des esprits, provoque le sommeil, & appaise les grandes douleurs de tête.

SON

SON *du cor du gros ton, son du cor du grêle.* Termes de chasse.

SONNER *un mot ou deux du gros ton.* C'est quand le Piqueur donne le signal à quelqu'un de ses compagnons, pour le faire venir à lui.

SONGE. C'est ce qui apparoit en dormant, non pas par la fonction de la vûe, mais par l'imagination;

ou plûtôt c'est une vision, qui pendant le sommeil se présente aux sens intérieurs. Il y a deux sortes de Songes ; les uns, naturels & les autres divins ou surnaturels.

Les naturels sont ceux qui prennent leur origine dans la constitution, dans les passions & dans les actions journalieres : les uns rendent content, joyeux & dispos, les autres triste, mélancolique, rêveur, chagrin & inquiet. La plûpart ne sont que des images des choses qu'on a faites & pensées pendant le jour, qui font que l'ame lorsque l'on sommeille retenant encore quelque peu de son application se les représente, à cause qu'elle n'agit que par les organes, qui sont empêchées, elle ne les void que confusément & en désordre. Il faut ajoûter à cela qu'il y a plusieurs viandes qui rendent le dormir facheux par des mauvais songes, comme sont les legumes & les viandes grossieres & indigestes, particulierement la chair du sanglier, de vieux lievre, de bœuf, de vache, d'oye, de canard & d'autres semblables. Celle qui est de facile digestion, fait des effets tout opposés. La maniere dont l'on aura passé le jour en des entretiens agréables ou tristes, donnera matiere au sens communs, à de bons ou de mauvais Songes.

A l'égard de leurs significations, l'on blâmera ceux qui en font une science ridicule, excepté de quelques conjectures qu'on en peut tirer de la santé ou de la maladie ; ainsi ceux qui songent ordinairement au feu, aux querelles & à la guerre ont sans doute abondance de bile.

La mélancolie se marque dans notre temperament par toutes les choses tristes & lugubres, la pituite par l'eau, les pluyes, la pêche & les rivieres. On reconnoit l'excès du sang par la vision des objets rouges & trop éclatans. Cette conjecture donne même quelque connoissance des vices ou des vertus, qui ont leur prémiere source dans la complexion du corps, quoi qu'absolument elles dépendent de l'ame ; c'est pourquoi si l'on songe souvent une même chose il n'y a point de doute que ce ne soit le tempérament ; mais si elle ne se représente qu'une fois, on ne peut dire que cela reste plûtôt des occupations du jour qu'il ne vient des humeurs, ainsi vivant sobrement, & se couchant avec de bonnes & pieuses pensées, il ne peut être que l'on ne fasse de bons Songes.

Sous les divins, l'on comprend ceux qui viennent de Dieu par l'entremise des Anges, qui sont les seules causes de nos Songes ; c'est pourquoi ce seroit une erreur de ne pas croire qu'il y en a qui nous sont revelés pour nous donner des avis de ce qui peut arriver de bon ou de mauvais. L'Ecriture sainte & les histoires le persuadent assez.

Songes affreux. Voyez VIN *de senné.*

SOR

SOR. Terme de Fauconnerie. Se dit d'un oiseau dans sa prémiere année, où il porte encore son prémier pennage qui est roux. Ce terme ne se dit point des oiseaux niais, ni des branchiers, mais seulement des oiseaux de passage.

SORTIR *du fort.* Terme de chasse. C'est lorsqu'une bête débuche de son fort, qui est le lieu où elle a demeuré le jour.

SORBIER. *Voyez* CORMIER.

SOU

SOUCHE. Est le tronc d'un vieux arbre coupé à un ou deux pieds de terre. On dit : *arracher une souche.*

SOUCHE. *Voyez* MOUCHE *à miel.*

SOUCHET, en latin *cyperus.*

Description. C'est une plante qui a les feuilles approchantes de celles du porreau, mais moins longues, plus étroites, plus menues. Sa tige est haute d'une coudée & quelquefois davantage, quelquefois triangulaire, quelquefois quadrangulaire ; la nouvelle est blanche comme celle des joncs. Les feuilles de la cime sont beaucoup plus petites rangées autour en étoiles, parmi lesquelles sortent certains petits épis où est la graine. Ses racines sont noires semblables à des olives, & quelquefois longuettes, ameres & d'odeur aromatique qui servent dans la Médecine.

Lieu. Le meilleur Souchet vient de Sirie d'Alexandrie, il croît dans les marais.

Propriétés. Le Souchet fortifie, il resserre & est apétitif. Les racines cuites dans l'eau, étant bues provoquent l'urine & les mois, servent à l'hydropisie & à la pierre ; les parfums où entrent ces racines guérissent les froidures & l'opilation du foye.

SOUCI, en latin *caltha.*

Description. C'est une plante, qui pousse des tiges velues, rameuses, minces, & un peu anguleuses. Ses feuilles sont oblongues, assez larges & attachées à une tige sans queue. Ses fleurs sont rondes, radiées, d'une couleur dorée, & d'une odeur un peu forte & assez agréable ; elles naissent à la cime des tiges. Ses semences sont longuettes & renfermées dans des capsules. Ses racines sont ligneuses.

Lieu. Cette plante se trouve par-tout, & particulierement dans les jardins. Elle fleurit en May & durant tout l'Eté.

Propriétés. La fleur du Souci fortifie le cœur, resiste au venin, aux fievres pestilentielles, en quelque façon qu'on la prenne. Prise en breuvage avec du vin, elle provoque les mois. Son parfum fait sortir l'arrierefaix.

La teinture qu'on tire de cette fleur, avec l'esprit de vin est très-utile dans la jaunisse, les pâles couleurs, & dans toutes les maladies causées par quelque obstruction des visceres. La dose est depuis une dragme jusqu'à deux. L'extrait se donne dans les mêmes maladies. La dose est depuis deux dragmes, jusqu'à demi once. La conserve s'employe de la même maniere.

Ses herbes sont plus chaudes mangées en potage. Une once de son suc avec une once de poudre de vers de terre guérit la jaunisse. L'eau de la plante distilée lorsqu'elle est en fleur, est bonne contre la rougeur & l'inflammation des yeux, si on en met dedans ou dessus. Il vaut mieux se servir du Souci extérieurement qu'intérieurement, les feuilles & les fleurs sont bonnes dans les salades & dans les bouillons.

Vertus du Souci.

Le jus du Souci mêlé avec très-peu de vin ou de vinaigre tiede, est souverain pour appaiser l'extrême douleur de la tête, & des dents, si l'on en use en forme de lavement. On dit que manger souvent des feuilles de Souci fait bonne vûe ; la poudre des feuilles desséchées, mise dans la cavité de la dent guérit la douleur.

Le jus de la fleur bû à la quantité de deux onces, au commencement de la fievre pestilentielle guérit de la peste, pourvû que le malade aussi-tot après avoir bû de ce jus se couche, & se fasse suer bien couvert dans un lit, c'est aussi un bon remede pour les fievres quartes.

Ce même suc bû à jeun depuis une once, jusqu'à quatre pousse les mois, & les vidanges. On peut ajoûter à une once de ce suc, un gros de poudre des lumbris, imbibée auparavant dans quelques gouttes d'esprit volatil de sel ammoniac. On seringue le suc de Souci dans les oreilles, pour faire mourir les vers qui s'y forment. Les fleurs en bouton confites dans les

vinaigre sont propres pour rétablir l'appétit. Les feuilles du Souci sont émollientes, & fondantes; on peut les appliquer sur toutes sortes de tumeurs,& sur les ulceres qui ont des bords calleux. La semence du Souci a les mêmes proprietés que les feuilles. Celles du Souci sauvage se mangent en salade pour les écrouelles. Les enfans s'en trouvent bien. On dissipe les verrues, en les frottant pendant six, ou sept jours avec les fleurs de Souci.

Culture du Souci.

Cette plante est assez commune, & vient bien partout; si vous en voulez rendre les fleurs belles & larges, il faudra la décharger d'une partie de ses branches & de certains petits boutons, qui viennent près des premieres, qui doivent fleurir. Après avoir porté la fleur principale, il en repousse quantité d'autres en rond, qui garnissent parfaitement la plante.

Culture du Souci bleu, ou *oculus bovis.*

Cette plante ne se doit point remuer de sa place, parceque toutes les branches qu'elle jette prennent racine; & étant détachées de la vieille plante en font une nouvelle. Elle vient en un tems fort utile, parce qu'il n'y a presque plus de fleurs; elle jette quantité de tiges chargées de fleurs; quand on a pris la fleur, il faut couper tout le reste à trois doigts de terre, ou environ la plante, elle se replante au Printems, aussitôt qu'elle est passée, ou au mois de Mars.

Souci de marais, en latin Lysimachia.

Description. C'est une espece de tussilage. Il a les feuilles semblables à celles du tremble, quoique plus grandes, & approchant de celles de la tussilage, à la reserve qu'elles ne sont pas si anguleuses, ni si blanches au revers. Sa tige est haute d'un pié ou environ, produisant quantité de branches, qui ont à la cime de grandes fleurs dorées faites comme des roses. Sa racine est blanche & un peu amere.

Lieu. Cette plante vient dans les valons auprès des eaux courantes. Elle fleurit au Printems dans le mois d'Avril.

Propriétés. On croit que le Souci de marais a les mêmes vertus que la tussilage.

SOUDE. *Salicote. La marie.* La Soude est une matiere empreignée d'une grande quantité de sel âcre & mordicant, qui la rend extrémement apéritive & déterſive. La Soude est propre dans les maladies de la peau. On en fait des pierres à cauteres assez déterſives. Quelques personnes s'en servent dans les lessives, pour blanchir le linge; mais il court risque d'être brûlé, si l'on n'a pas soin de proportionner la Soude, à la quantité d'eau qu'on employe.

SOUDER. C'est joindre & lier si étroitement les parties de deux morceaux du même métal, ou de differens métaux, qu'ils ne composent plus qu'une même piece.

Pour souder à chaud.

Mêlez & delayez de la craye réduite en poudre, avec de l'eau de gomme, & quand vous en aurez fait une espece de pâte, vous en oindrez le métal à l'endroit où vous le voulez souder, l'ayant posé auparavant sur une table. Ensuite vous ôterez la pâte de dessus la jointure, & la laisserez aux deux côtés,puis vous oindrez le dessus de la jointure avec du savon, & vous tiendrez aussi-tôt un charbon ardent au dessus pour fondre la matiere, laquelle étant fondue, vous acheverez d'ôter la pâte, & la foudure sera faite.

Pour souder à froid.

Prenez antimoine, trois onces; tartre calciné, sel ammoniac, sel commun, métal de cloche, de chacun une once. Broyez bien toutes ces matieres, & les ayant passées par le tamis, vous les mettrez dans un linge; autour duquel vous appliquerez de l'argile bien maniée, & bien préparée, environ l'épaisseur d'un doigt. L'argile étant séche, vous la mettrez avec ce qu'elle enveloppe, entre deux creusets sur un petit feu, laissant échauffer la masse peu à peu. Ensuite vous augmenterez le feu, & vous le donnerez assez fort pour faire rougir, & fondre toutes les matieres ensemble. Etant fondues, vous ôterez du feu les creusets, que vous laisserez refroidir, avec la matiere, laquelle vous pulvériserez ensuite, & quand vous voudrez vous en servir, vous mettrez sur une table, les deux pieces que vous voulez souder, ayant soin de mettre du papier dessous, & de les approcher le plus près qu'il sera possible, puis ayant semé de la poudre ci-dessus, sur les jointures, & un peu au dessus, vous y ferez une croute d'argile, en sorte neanmoins qu'elle soit découverte par-dessus. Enfin vous arroserez votre poudre, avec les barbes d'une plume, de vin dans lequel étant chaud, vous aurez jetté du borax, & l'y aurez laissé, jusqu'à ce qu'il ait été entierement consommé. Cette liqueur causera un bouillonnement, & quand il sera cessé, la soudure sera faite. S'il y restoit quelque inégalité, il faudroit la diminuer sur la meule, parce que la lime n'y sauroit mordre.

SOUER. *Voyez* COCHON.

SOUFRE, ou mieux SOUPHRE. C'est un mineral gras, inflammable & vitriolique. Il y en a deux especes, un qu'on appelle Souphre vif, & l'autre Souphre jaune ou commun. Le Souphre vif est une matiere grise, grasse, argilleuse, inflammable, qu'on trouve en plusieurs lieux. Le Souphre jaune ou commun, est une matiere dure, cassante, facile à fondre & à s'enflammer. On la tire du Mont Vesuve, on la liquefie sur le feu, & on la verse dans des moules pour la former en canons, ou en batons qu'on appelle encore Magdaleons.

Choix du Souphre. Le Souphre vif doit être friable, doux au toucher, & facile à prendre feu. Le Souphre jaune, ou commun, qu'on appelle aussi Souphre à canon, à cause de sa figure doit être d'un jaune tirant un peu sur le verd, cassant & luisant en dedans. Si l'on a besoin dans certaines opérations, d'un Souphre qui abonde en sel acide vitriolique, il faut préferer les petits canons, ou magdaleons verdâtres aux autres.

Proprietés du Souphre vif. On emploie le Souphre vif pour souphrer le vin qu'on veut transporter par mer. On s'en sert aussi pour guérir les dartres, la teigne & la gratelle. Il entre dans la composition de quelques onguens. Il est pénétrant attenuant, & résolutif.

Proprietés du Souphre jaune ou commun. Le Souphre commun est employé extérieurement dans la gratelle, dans les dartres & dans les humeurs, & intérieurement dans la phtisie, dans l'asthme, dans les ulceres des poûmons & de la poitrine. Il est incisif, apéritif, & dessicatif. La dose est depuis quinze grains jusqu'à deux scrupules.

Remede contre l'astme. Concassez des batons de Souphre commun, faites les bouillir environ un quart d'heure dans de l'eau, renouvellez la même opération jusqu'à quatorze fois en changeant d'eau à chaque fois. Enfin ayant jetté la derniere eau, mettez le Souphre sur le feu dans un pot neuf, faites le fondre doucement, laissez le refroidir, puis réduisez le en poudre. Prenés une partie de sucre rosat mis en poudre & mélez la avec quatre fois autant pesant de cette poudre de Souphre.

Pour faire rafraîchir du vin, & autres liqueurs.

Mettez un gros canon de Souphre dans un seau d'eau, & plongez y vos bouteilles. Le Souphre qui a trempé long-tems dans l'eau pour la rafraîchir, ne peut plus servir à cet usage.

Usage du mélange de poudres de Souphre & de sucre rosat.

On fait prendre aux asthmatiques de cette poudre le soir & le matin pendant deux ou trois mois. Chaque dose est d'une demi once. Elle fait aller à la selle deux ou trois fois par jour.

Remarques sur ce remede.

On pourroit diminuer la dose & n'en donner que la moitié, il faut faire attention à la constitution de ceux à qui on donne ce remede, il fait bien aux asthmatiques forts & robustes, mais il produit des tranchées & des acretés dans les intestins à ceux qui sont délicats.

Fleur de Souphre.

C'est le plus pur du Souphre, qui s'attache au chapiteau de la cucurbite, quand on en fait la sublimation. Si l'on mêle du nitre fixe ou du sel polycreste avec le Souphre, on aura des fleurs de Souphre blanches.

La fleur de Souphre a les mêmes vertus que le Souphre même; mais dans un plus haut dégré; parce qu'elle est dégagée des parties terrestres & grossieres. On l'employe en tablettes, ou en opiate. La dose est depuis dix, jusqu'à trente grains. Elle entre aussi dans les onguens pour les dartres, la galle & la gratelle.

Magistere ou lait de Souphre.

On appelle magistere ou lait de Souphre, le Souphre dissout dans une quantité suffisante d'eau avec du sel de tartre & précipité par le moyen de l'esprit de vinaigre ou de quelque autre acide. Il a été nommé lait de Souphre, parcequ'il est blanc comme du lait. Il est propre pour plusieurs maladies du poûmon & de la poitrine.

Huile ou esprit de Souphre.

Prenez un pot ou creuset bien fort & grand, remplissez le de Souphre & mettez le à un feu moderé, ou mettez-y le feu avec un charbon, laissez le creuset dans un vase net & verni; mettez-y par-dessus une cloche panchée, & chaque livre de Souphre vous rendra une once d'huile ou d'esprit de Souphre.

Proprietés de l'huile de Souphre. Elle blanchit les dents & prise en sirop, elle est bonne pour les maladies des poumons.

Autrement. Prenez une livre de Souphre, une demi livre de chaux vive, & quatre onces de sel armoniac; mêlez le tout ensemble, tirez en l'esprit doucement, poussez le feu pour avoir l'huile, & vous aurez une belle & bonne teinture.

SOUPHRE. Terme de chymie. C'est un des principes actifs & une substance oléagineuse, liquide, inflammable, qui monte d'ordinaire en forme d'huile après l'esprit dans la distillation. On prétend que le Souphre fait la diversité des couleurs & des odeurs, qu'il adoucit l'acrimonie des sels, qu'il lie les autres principes, & que les corps où il abonde, se conservent plus long-tems.

Souphre d'antimoine & Souphre doré.

On appelle Souphre d'antimoine celui qu'on tire des feces du saffran des metaux.

SOUILLE. Terme de chasse. C'est quand la bête noire se met sur le ventre dans l'eau, & dans la bourbe.

SOULIERS *de grande durée, & qui ne se gâtent point.* Albert enseigne pour le grand profit d'un ménager, que pour avoir de fort bons Souliers & je dirois volontiers qui ne se gâteront jamais, il faut les faire de cuir d'âne, & prendre de la partie du dos sur laquelle il porte les charges; car ils ne se gâteront ni par la longueur du tems, ni par le chemin qu'on sauroit faire sur les pierres ou sur les épines: si est-ce toutefois qu'avec le tems ils s'endurcissent si fort qu'on ne s'en peut servir, comme il a écrit.

On en fait avec le cuir ordinaire de bœuf ou de vache préparé avec certaines huiles dans le Diocese de S. Gal, qui sont d'une longue durée, mais ces sortes de Souliers ne veulent pas être portés dans l'eau, ni dans la boue.

SOURCIL. C'est la partie du front, où vient le poil. Pour faire tomber le poil des Sourcils, il faut les frotter de fiel de chevre, ou de bouc; celui-ci est le meilleur & dans peu de jours, si l'on continue, il tombera entierement.

SOURIS. *Voyez* RAT. MOUCHE *à miel.*

SPE

SPÉES. Terme d'agriculture. Ce sont des bois poussés d'un an ou de deux.

SPH

SPHONDILIUM.

Description. Le Sphondilium est une herbe qui a les feuilles en quelque façon semblables à celles de plane & du panax. Sa tige est haute d'une coudee comme celle du fenouil; au sommet, il y a trois ou quatre bouquets, dans lesquels on trouve une graine double semblable à celle du seselli, un peu plus large, plus blanche & plus pailleuse & de mauvaise odeur. Ses fleurs sont blanches. Sa racine est comme celle du raifort.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux marécageux & aquatiques.

Proprietés. La graine du Sphondilium prise en breuvage évacue le phlegme par le bas. Elle guérit aussi ceux qui ont le foye mal disposé, la jaunisse, ceux qui ne peuvent respirer que la tête droite, le haut mal & la suffocation de matrice. Etant appliquée avec de la rhûe, elle reprime les dartres ou feu volage; le suc de ses fleurs fraîches est singulier aux oreilles ulcerées. Elle a beaucoup d'autres vertus.

SPL

SPLENIQUES. *Voyez* PLANTES. REMEDES.

SQU

SQUILLE, SCILLE, STIPOULLE, ou OIGNON MARIN; en Latin *Scilita* ou bien *Orthinogalum maritimum.*

Description. C'est une plante, qui a les feuilles comme l'aloës, mais plus petites. Sa tige est haute d'une coudée & demi. Ses fleurs sont purpurines.

Lieu. Cette plante naît sur le bord de la mer, dans les lieux sabloneux. Elle fleurit au mois de Juin.

Proprietés. La Squille est aigue & corrosive. On enveloppe sa racine de pâte ou de terre grasse, & on la fait cuire au four pour s'en servir; on la met ensuite dans les médecines qu'on fait pour provoquer l'urine, pour vomir & pour la foiblesse d'estomac. Le vinaigre de Squille ou l'oximel scillitic, pris tous les jours en petite quantité, fait bon estomac, bonne ha-

leine, bonne vûe, & préserve de toutes sortes de ventosités ; il fait bon visage, tient le ventre libre ; il sert au mal caduc, à la goute, aux duretés du foye & de la ratte, à l'apoplexie & à la pierre ; l'eau distillée mêlée dans l'amorce tue les rats.

SQUINANCIE. Pour guérir la Squinancie, il faut appliquer extérieurement à l'endroit des amigdales, un cataplâme fait avec des cloportes pilées. Ce remede est éprouvé.

STA

STAPHISAIGRE, ou *herbe aux poux*, en latin *Staphisagria*.

Description. C'est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'un pié & demi ; & qui a ses feuilles grandes, larges, découpées profondément en plusieurs parties, & attachées à de longues queues. Ses feuilles sont à plusieurs feuilles inégales, de couleur bleue ; elles ont de la ressemblance à la vigne sauvage. Lors qu'elles sont passées, il leur succede des fruits composés chacun de plusieurs graines verdâtres, qui renferment des semences grosses comme de petits pois, triangulaires, noirâtres, d'un goût âcre & brulant.

Lieu. Cette plante croît en Languedoc, en Provence & autres pays chauds dans les lieux ombrageux.

Propriétés. La semence de cette plante appliquée est fort propre à faire mourir les poux : elle est aussi employée dans les masticatoires pour faire cracher.

STATICE, en Latin *Statice*.

Description. C'est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'environ un pié, droites, sans nœuds, soûtenant chacune en son sommet un bouquet presque sphérique, qui a un amas de plusieurs petites fleurs à cinq feuilles blanches, tirant sur le purpurin, disposées en œuillet, & soûtenues par un calice particulier coupé en entonnoir. Sa semence est pointue par les deux bouts enfermée dans une capsule, qui a servi de calice à une des petites fleurs. Sa racine est longue, ligneuse, ronde, de laquelle sortent fort proche de la terre un grand nombre de feuilles semblables à celles du chiendent, de couleur de verd de mer.

Lieu. Cette plante croit sur les montagnes & dans les lieux humides, le long des rivieres & sur le bord de la mer.

Propriétés. La Statice est fort dessicative. Elle est propre pour arrêter le cours de ventre & les hémorragies.

STATUES. *Pour les blanchir. Voyez* BLANC. COULEUR.

STE

STECAS ARABIQUE, en latin *Stachas*.

Description. C'est une plante qui ressemble fort à la lavande. Ses feuilles sont grosses, longuettes & blanches. Elle jette d'une seule racine plusieurs branches, qui sont dures comme du bois. Ses fleurs sont semblables à celles du thim, elles viennent en petites têtes longuettes en forme d'épis & sont de couleur bleue.

Lieu. Cette plante a pris son nom des Isles d'Yeres, autrefois nommées Stechades qui sont auprès de Marseille, où elle vient abondamment, la meilleure vient d'Arabie. Elle fleurit en May & Juin.

Propriétés. Le Stecas est amer au goût & un peu astringent. Il a la force de désopiler, de nettoyer, & de fortifier toutes les parties du corps. On le met dans les antidotes. Il purge la bile & le phlegme, il purifie, & fortifie le cerveau & tous les sens. Il est bon contre toutes les maladies froides, & au mal caduc avec du vinaigre scillitique.

Sa décoction, sirop ou eau distillée conforte le cerveau & la mémoire, délivre les opilations du foye & poûmons. Ceux qui sont bilieux n'en doivent pas user, parce qu'il les tourmente, les fait vomir, les altere beaucoup, & leur communique une grande chaleur par tout le corps.

STERILITÉ *de femme*. Si la Stérilité provient d'elle & non du mari, prenez de la sauge ; faites la distiller pour en tirer l'eau, & que la femme en boive un petit verre pendant quatre ou cinq jours avec tant soit peu de sel commun ; il faut observer de commencer ce remede, après que ses ordinaires sont passés, & que pendant ce tems là elle n'habite point avec son mari, qu'elle n'ait achevé sa boisson.

Autre. Prenez du gui de chêne avec de la fiente d'un moineau, faites en boire à la femme, lorsque ses mois auront cessé. Si elle est avec son mari, elle concevra.

Autre. Prenez la semence de lampas sauvage, liez la au bras gauche, cela empêche la stérilité des femmes.

Autre. Prenez de la corne de cerf en poudre, & mêlez la avec un fiel de vache, que la femme la tienne toûjours sur elle quand elle est avec son mari, & elle concevra.

Autre. Faites boire à une femme, sans qu'elle le sache, du lait de jument, comme si c'étoit du lait d'âneste ; elle concevra aussi-tôt qu'elle sera avec son mari, après avoir pris le lait.

STÉRILITÉ *des arbres. Voyez* FRUITIER.

STÉRILITÉ. (Présage de) *Voyez* PRÉSAGES.

STERNUTATOIRES. Ce sont des remedes tirés de la Chimie pour se procurer le moyen d'éternuer.

I. Tabac en poudre grossiere.
II. Betoine en poudre grossiere.
III. Sauge en poudre grossiere.
IV. Racine d'ellébore blanc en poudre grossiere.
V. Esprit volatil de sel ammoniac.
VI. Esprit volatil huileux aromatique.
VII. Eau de la Reine d'Hongrie.
VIII. Eau de vie.
IX. Esprit de vin.
X. Gérofle en poudre grossiere.
XI. Eau d'arquebusade.

STERNUTATOIRES. *Voyez* PLANTES.

STO

STOMACAL. (Elixir.) *Voyez* ELIXIR Stomacal.

STOMACAL. (Cataplâme.) *Voyez* ESTOMAC.

STOMACALE. (Fomentation.) *Voyez* FOMENTATION.

STOMACHIQUE. Remede propre pour les maladies de l'estomac, soit qu'elles proviennent de la foiblesse de cette partie, ou de la mauvaise disposition de ses levains.

Comme la quint-essence d'absinthe est le plus excellent de tous les Stomachiques, nous avons crû qu'on nous sauroit gré, d'en donner ici la préparation.

Quint-essence d'absinthe.

Prenez deux poignées de feuilles de petite absinthe séchées à l'ombre, demi-once de sucre candi ; deux gros de cloux de gérofle, & un gros d'ambre gris. Réduisez le tout en poudre subtile, & l'ayant mis dans un matras avec une chopine de vin tartarisé, vous le laisserez en digestion au bain-marie à une chaleur douce, pendant quinze jours. Il faut observer de boucher exactement le matras avec une vessie

mouillée, avant que de mettre la matiere en digestion; laquelle étant faite vous laisserez refroidir, & passerez le tout par une étamine, avec expression. Ensuite vous filtrerez la liqueur par le papier gris & vous la conserverez dans des bouteilles bien bouchées.

Proprietés de la quint-essence d'absinthe. La quint-essence d'absinthe est propre dans les foiblesses de l'estomac, & dans les maladies causées par la corruption de son levain; dans les aigreurs & indigestions; dans les maladies causées par les vers, ou par des matieres vermineuses; dans les vomissemens qui surviennent à toutes sortes de personnes, & même aux femmes grosses, au commencement, pendant le cours & à la fin de leur grossesse; dans les suppressions des regles; dans les cours de ventre, coliques & douleurs d'estomac; enfin dans presque toutes les maladies qui proviennent de la mauvaise coction des alimens.

Usage. Il faut méler douze, ou quinze goutes de cette quint-essence, dans trois cuillerées de vin, & autant d'eau, & prendre ce mélange, le matin à jeun, autant demi-heure après avoir diné, & encore autant demi-heure avant le souper. On peut diminuer, ou augmenter la dose, suivant l'âge, ou le tempéramment des personnes. Il faut donner la quint-essence dans l'eau pure à ceux qui sont d'un tempérament chaud, ou qui sont sujets à de fréquentes aigreurs.

Dans les douleurs violentes d'estomac, & dans les indigestions, on peut donner la quint-essence à toute heure, pourvû que ce soit à quelque distance du repas; mais si l'on en veut user seulement par précaution, ou pour corriger la mauvaise odeur de l'haleine, on n'en prendra que le matin à jeun, dans du thé, du caffé, du vin, ou quelque autre liqueur convenable.

Vin d'absinthe.

Prenez une pinte de bon vin rouge, ou blanc, & mêlez deux gros de quint-essence d'absinthe.

Usage de ce vin. On use de ce vin le matin à jeun, & sur les trois, ou quatre heures après le dîner. La dose est de deux, ou trois bons travers de doigt, dans un verre. On réitere ce remede, autant de tems qu'on le juge nécessaire. Pendant l'usage qu'on en fait, on se purge & l'on prend des lavemens autant de fois qu'on le juge à propos: on doit manger moderément à dîner, souper légérement, & s'abstenir de toute nourriture crûe, maigre, ou indigeste, aussi-bien que de fruits confits, & de pâtes sucrées. On usera pour boisson ordinaire, de l'infusion suivante.

Prenez vingt-quatre gros grains de genievre bien noirs & bien mûrs, & autant de coriandre; concassez les, & les mettez dans une bouteille de gros verre contenant pinte; remplissez la bouteille d'eau de fontaine, & l'ayant bien bouchée, laissez infuser à froid pendant quatre, ou cinq jours ayant soin de remuer de tems en tems. On use de cette infusion hors des repas, & aux repas mêmes en y ajoûtant du vin.

Il faut avoir plusieurs bouteilles de la même infusion préparées à différens jours, afin de n'en pas manquer.

Proprietés de ce remede. La quint-essence d'absinthe employée, & prise de la maniere que nous venons de marquer, est très salutaire dans les pâles couleurs, dans les cours de ventre lienteriques; & généralement dans toutes les maladies, où les aigreurs de l'estomac ne dominent point.

STOMACHIQUES. *Voyez* PLANTES. REMEDES.

STORAX. C'est une gomme odoriférante qui entre dans la composition des parfums. Celui qu'on nous apporte de la Syrie, & de la Cilicie est le meilleur. On l'appelle Storax Calamite. Sa principale vertu est de fortifier d'une maniere admirable le cerveau, les tendons & les nerfs. La dose est d'un demi-gros dissous à petit feu dans six onces de bon vin blanc, qu'on fait avaler au malade.

Il est employé ordinairement en opiate, ou en bol; la dose est depuis quinze, jusqu'à vingt grains. Il est utile dans l'asthme; & dans la toux invétérée. L'huile ou l'essence distillée de Storax, a toutes les mêmes propriétés. La dose est depuis huit jusqu'à douze goutes dans quelque liqueur appropriée.

STR

STRABISME. C'est une mauvaise disposition de l'oeuil qui rend louche, qui fait regarder de travers. Cette disposition consiste dans la retraction de l'oeuil vers un côté, causée par la convulsion, ou par la paralisie de quelqu'un de ses muscles.

Les enfans sont sujets au Strabisme, par la faute des nourrices, qui leur mettent toûjours du même côté la lumiere, ou quelque autre corps remarquable qui les accoûtume à tourner les yeux de ce côté là. Pour y remedier on fait placer la lumiere ou les autres corps qui attachoient les enfans du coté opposé, ou bien on leur met un masque, dont les trous qui répondent aux yeux, sont situés d'une telle maniere que les enfans sont obligés pour y voir, de tourner les yeux du coté opposé.

STRATIFIER. Terme de Chimie, qui signifie mettre lit sur lit, ce mot est tiré du Latin *Stratum super Stratum*.

SUB

SUBLIMÉ. C'est une préparation qui se fait avec le mercure ou l'arsenic. On distingue deux sortes de Sublimés préparés avec le mercure. L'un est appellé sublimé corrosif, & l'autre Sublimé doux.

Du Sublimé corrosif.

Le Sublimé corrosif est un mercure pénétré d'acides & élevé au haut du vaisseau par la force du feu.

Opération. Il faut mettre dans un matras seize onces de mercure revivifié de cinabre, verser dessus huit onces d'esprit de nitre, placer le matras sur le sable un peu chaud, & l'y laisser jusqu'à ce que la dissolution soit achevée. Ensuite vous verserez dans un vaisseau de verre ou une terrine de grais, cette dissolution, dont vous ferez évaporer l'humidité au feu de sable. Vous pulvériserez dans un mortier de verre la masse blanche, qui restera au fond du vaisseau, vous mélerez cette poudre avec seize onces de vitriol calciné à blancheur & autant de sel décrépité. Alors il faut prendre un matras, qui ait le cou coupé au milieu de sa hauteur, & assez grand pour que ce mélange ne remplisse qu'un tiers de sa capacité, le mettre sur le sable & commencer par un petit feu qui sera continué pendant deux heures, & ensuite augmenté assez violemment avec du charbon; il se fera un Sublimé au haut du matras.

Quand l'opération, qui ne durera pas plus de sept ou huit heures, sera achevée, vous laisserez refroidir le matras, & vous le casserez en prenant garde de ne point respirer une poudre fine qui s'éleve quand on remue cette matiere. Vous aurez dix-neuf onces d'un beau Sublimé corrosif que vous garderez, mais vous jetterez les scories qui seront restées au fond du vaisseau.

Proprietés. Le sublimé corrosif est employé pour consumer les chairs baveuses, & pour nettoyer les vieux ulceres. C'est un puissant poison.

Remedes contre le Sublimé corrosif.

Si on avoit avalé du Sublimé corrosif, il faudroit prendre au plûtôt une écuellée d'huile d'olive vieille pour exciter le vomissement, le beurre frais, la graisse & toutes les autres matieres onctueuses sont encore fort bonnes pour embarrasser par leurs parties rameuses les pointes des acides. *Voyez* POISON.

Du Sublimé doux.

Le Sublimé doux est un Sublimé corrosif, dont les pointes ont été adoucies dans la préparation.

Opération. Il faut réduire en poudre dans un mortier de marbre ou de verre seize onces de Sublimé corrosif, y méler peu à peu douze onces de mercure revifié de cinabre, & remuer ce mélange avec un pilon de bois jusqu'à ce que l'on n'apperçoive plus le mercure. Alors vous mettrez cette poudre dans plusieurs phioles ou dans un matras dont les deux tiers doivent demeurer vides, vous placerés ce vaisseau sur le sable, & vous lui donnerés d'abord un petit feu, qui sera ensuite augmenté jusqu'au troisiéme dégré, & continué dans le même dégré pendant cinq heures. Après ce tems, il faut laisser refroidir les vaisseaux & la casser pour en séparer les différentes matieres.

La terre légere, qui se trouve au fond, sera rejettée, comme inutile; la matiere attachée au cou des phioles ou du matras; sesa conservée pour la gratelle ou pour les onguens. Mais pour la matiere qui sera au milieu, & qui est blanche, ayez grand soin de la ramasser, pour la faire encore sublimer comme nous venons de dire, & en séparer la matiere blanche du milieu. Vous réitererés une troisiéme fois la même opération, & vous garderez la matiere du milieu qui sera le Sublimé doux. Il y en doit avoir vingt-six onces & demi.

Usage. Le sublimé doux est desobstructif, il tue les vers, il purge doucement par les selles. On l'employa dans toutes les maladies veneriennes. Sa dose est depuis six grains jusqu'à trente. On ne doir le donner qu'en pillules. S'il n'étoit sublimé que deux fois, il seroit plus purgatif que s'il l'avoit été trois fois.

SUBLIMER. Terme de Chimie. C'est faire monter par le feu, une matiere volatile au haut de l'alembic ou chapiteau.

SUBSTITUTS *dans les Médicamens.* Ce sont des médicamens qu'on n'employe qu'au défaut d'autres; mais il ne s'en faut servir, quand les choses ordonnées manquent, ou qu'elles sont inconnues, ou qu'elles sont si rares qu'on n'en peut avoir, ou enfin qu'elles sont si cheres qu'on n'a pas le moyen d'en acheter. Il faut tâcher de mettre toujours un médicament simple pour un simple, un composé pour un composé, una plante pour une plante, une racine pour une racine, une écorce pour une écorce, des feuilles pour des feuilles; sur-tout il faut bien prendre garde que les Substituts ayent les mêmes vertus que ceux, en la place desquels ils sont mis. Mais parce qu'il est bien difficile de suppléer exactement sans l'avis du Médecin; on pourra neanmoins s'en passer à l'égard de ceux qui suivent, parcequ'ils sont d'usage.

Pour l'absinthe, on substitue l'origan.
Pour l'acacia, l'hypocystis.
Pour l'acantus, la mauve.
Pour l'ache, le persil.
Pour l'acorus, le calamus aromaticus.
Pour l'adianthe ceray, le commun.
Pour l'agaric, la graine de carthami.
Pour l'aloës, le suc d'absinthe.
Pour l'althea, la mauve.
Pour l'alun, le sel fossile.
Pour les amandes douces, les avelines ou raisins.
Pour les amandes ameres, les noyaux de pêche.
Pour l'ammi, l'anis.
Pour l'ammoniac, le propolis.
Pour l'amome, l'acorus.
Pour l'amidon, la farine de seigle.
Pour l'androsemum, l'hypericum.
Pour l'anis, le daucus.
Pour l'aristoloche, la longue.
Pour l'arsenic, le sublimé.
Pour l'aunée, l'iris.
Pour l'aimant, la pierre Phrigienne.
Pour les balaustes, le malicorium.
Pour le baume, la thérébentibe claire.
Pour les berberis, les ribes.
Pour la betoine, la verveine.
Pour le beurre, l'huile d'amandes douces.
Pour l'hyeble, la bete.
Pour la bete, l'aroche.
Pour le bol de Levant, le sang de dragon.
Pour la bourrache, la buglose.
Pour la cadmie, la pierre de calaminaire.
Pour le calamus aromaticus, le schœnantum.
Pour la calament, le sampsucus.
Pour la calaminthe, le mentastre.
Pour le camelaca, le thymelaca ou lasura.
Pour le camphorata, l'abrotanum.
Pour le chamedris, le chamæpithis.
Pour le carpobalsame, les cubebes, ou graines de lentisque.
Pour la cardamome, le poivre long.
Pour la cassia lignea, la canelle épaisse.
Pour la catapuce, le cerva.
Pour le centaurium minus, le polium.
Pour la chicorée sauvage, celle de jardin.
Pour le cinabre, le minium.
Pour le cinnamome, la canelle commune.
Pour le suc de citron, celui de limon.
Pour la civette, le musc.
Pour les cormes, les sorbes.
Pour le coriandre, le fenouil.
Pour le costus, l'imperatoire.
Pour le cumin le daucus.
Pour le cyperus, l'énula.
Pour les dattes, les figues de Marseille.
Pour le daucus, le pastenais.
Pour la dent de sanglier, celle de porc.
Pour le dictamen, la sauge.
Pour le diphriges, l'airain brûlé.
Pour le dorensum, la mandragore.
Pour le draguntium, l'arum.
Pour l'eau de pluye, celle de fontaine.
Pour l'eau marine, l'eau salée.
Pour l'ellébore blanc, l'élaterium.
Pour l'ellébore noir, la pierre d'azur.
Pour l'epithime, l'épithimbre.
Pour l'éringium, l'ononis.
Pour l'écorce de grenade, le chêne.
Pour l'eupatoire, le lichen.
Pour le fenouil, l'ache caillée.
Pour le fiel de perdrix, celui de caille.
Pour le fiel de bœuf, celui du taureau.
Pour la fleur d'airain, le verdet.
Pour les follicules de sené, le double des feuilles de sené.
Pour le phu, l'élelisphacus.
Pour la fumeterre, la cicerbita.
Pour le galanga, l'acorus.
Pour le galbanum, le sagapenum.
Pour la gentiane, la racine de tormentille.
Pour le gingembre, le poivre.
Pour la graisse de renard, celle de fouine.

Pour

Pour la graiſſe de cerf ; celle de chevre.
Pour l'épatique, l'aigremoine.
Pour l'hipocitis, l'acacia.
Pour l'hyſſope, la fariete.
Pour le jaſmin, l'anthos.
Pour l'iris, l'aunée.
Pour les jujubes, les raiſins de Damas.
Pour le jonc odorant, le calamus aromaticus.
Pour le juſquiame, le pavot.
Pour la laitue, la chicorée de jardin.
Pour le lapathum, la violette noire.
Pour la lacque, le ſtorax.
Pour la laureole, le mezeron.
Pour le lepidium, le drabet ou liberis.
Pour la liveſche, la graine de paſtenais.
Pour la litarge, le plomb brûlé.
Pour la graine de lin, celle d'althea.
Pour la mauve, l'arroche.
Pour la mandragore, le pavot.
Pour le marathrum, la racine d'aſperges.
Pour le marrube, la méliſſe.
Pour la mauve ſauvage, la mauve.
Pour le melilot, la camomille.
Pour le millepertuis, l'androſémum.
Pour minium, le cinabre.
Pour la molibdena, la litharge.
Pour la mauve, le piſſaphaltum.
Pour la muſcade, les cloux de géroſle.
Pour le myrthe, le ſumach.
Pour le nard Indique, le ſequenanth.
Pour le nard de montagne, celui de France.
Pour le naſturce d'eau, la berle.
Pour le nepethu, le mentaſtre.
Pour la nymphe, la laitue.
Pour l'œſype, la moële de veau.
Pour l'opium, le méconium.
Pour l'opobalſame, l'huile de géroſle.
Pour l'opoponax, le galbanum.
Pour l'origan, l'hyſſope.
Pour l'oſeille, l'occytriphillum.
Pour l'orcyacantha, les ribes.
Pour le ſuc de pavot, celui de laitue.
Pour les paſſules, les jujubes.
Pour le peplus, le tithymale.
Pour le perſil, l'opium.
Pour le plantain, la piloſelle.
Pour le pompholix, la cadmie brûlée.
Pour le Polytrich, l'adianthum.
Pour le Polium, le calament.
Pour le polium royal, le ceranium.
Pour la phyllitis, l'aſplenium.
Pour la quintefeuille, le fraiſier.
Pour la graine de rave, pour provoquer le vomiſſement, celle d'arroche.
Pour la regliſſe, les paſſules.
Pour la reſine, la térébentine.
Pour le rhapontic, la rhûbarbe.
Pour les ribes, les berberis.
Pour le rix, la farine de froment.
Pour la roquette, l'éríſimum.
Pour le romarin, la marjolaine.
Pour la rhüe, la tanaiſie.
Pour le ſagapenum, la reſine de pin.
Pour la ſauge, le calament.
Pour le ſatyrium, la graine de roquette.
Pour le ſureau, l'hyeble.
Pour le ſapa, le vin doux.
Pour la ſarriette, le thym.
Pour la ſaxifrage, la pimprenelle.
Pour le ſedum, le ſolanum.
Pour les os de ſeche, la pierre ponce.
Pour le ſuif de cerf, celui de chevre.

Pour la ſeris, la chondrille.
Pour la ſcariole, la chicorée.
Pour la ſcamonée, la gomme galle.
Pour le ſenegré, l'orobe.
Pour la ſpica alba, la lavande.
Pour la ſpica Indica, la Sitiaque.
Pour le tamarin, l'aſplenium.
Pour les tamarins, les prunes.
Pour le tanacetum, le parthunium.
Pour le taraxaum, la chicorée.
Pour la térébentine, le maſtic.
Pour le thym, la ſariette.
Pour la thymelaca, la chamelaca.
Pour le tuſſilage, la pulmonaire.
Pour la valeriane de jardin, la ſauvage.
Pour la veronique mâle, la femelle.
Pour le verd de gris, l'écaille de fer.
Pour le veratre blanc, le turbith.
Pour la violette noire, la blanche.
Pour le vin rouge, le blanc.
Pour les raiſins ſecs, les dattes.
Pour le xilocaſſia, la canelle.
Pour le xilobalſanum, le bois de lentiſque.
Pour l'hyeble, le ſureau.
Pour le zurumbet, le zedoire.

SUBTIL. Terme de Fauconnerie. Le mal ſubtil eſt une maladie qui affame les oiſeaux de proye, quoiqu'on leur donne toûjours à manger.

SUC

SUC ou SEVE. Ce mot ſe dit des plantes, & il eſt à leur égard, ce que le ſang eſt à l'égard des animaux. C'eſt une ſubſtance liquide qui faiſant une partie de la compoſition des plantes, communique aux autres parties ce qui leur eſt néceſſaire pour leur accroiſſement.

Les Sucs des plantes ſont un des plus riches fonds de la Médecine. Les animaux & les mineraux ne lui fourniſſent pas tant de ſecours & de remedes contre les différentes maladies auſquelles l'homme eſt expoſé. Ces ſucs qui ſont le ſang des plantes, tiennent des Sucs de la terre, d'où elles tirent leur aliment, & les qualités qu'elles ont.

Ces Sucs ſortent quelquefois d'eux-mêmes & ſe coagulent en gomme : comme ſont la myrrhe, le bdellium, la gomme tacamahaca, le ſtorax, le benjoin, le baume naturel, &c. Quelquefois les ſucs ſortent par l'inciſion de leurs écorces, pour être enſuite deſſechez au ſoleil : comme ſont les ſucs de la ſcamonée, de l'aloës ſucottin, du pavot, &c. On tire du ſuc par contuſion & par expreſſion, comme des feuilles, des fleurs, des fruits ou des graines. On tire encore des Sucs par le moyen du feu, quand les parties des plantes ſont ſeches, ce qui ſe fait alors par l'addition de quelque liqueur.

On tire beaucoup plus de Sue d'une plante, ſi après l'avoir pilée, on la laiſſe pendant quelques heures en maceration, parcequ'elle détache le Suc, en le raréfiant, & le rendant moins viſqueux.

On peut en tirer par la térébration, c'eſt à-dire, en perçant le tronc d'un arbre avec une tariere, lorſque la ſevé vers le commencement du Printems commence à monter, & c'eſt la meilleure maniere de tirer le Suc des végétaux, parce qu'alors il ſort pur & naturel ; au lieu qu'en le tirant par expreſſion, comme l'aloës cabalin, le meconium ou opium, l'acacia, l'hypocitis, & l'élaterium, il eſt toûjours mêlé de quelques parties impures & groſſieres, qui en diminuent la qualité.

L'invention de tirer le Suc des arbres par térébration a été inconnue aux Anciens, nous la tenons des Anglois.

Il y a plusieurs avantages à percer le tronc des arbres ; on les délivre d'un excès ou d'une repletion de Sucs qui nuit à leur fecondité. D'ailleurs cette opération par laquelle on trouve les Sucs inutiles mal digerés, doit être regardée comme une sueur favorable qui peut beaucoup contribuer à rendre les fruits d'un meilleur goût. Ce n'est pas l'abondance du sang qui fait la santé & l'embonpoint des animaux : trop d'aliment surcharge & fait de mortelles obstructions. La térébration dans les arbres est une saignée salutaire, il ne sort par cette évacuation que les Sucs inutiles & superflus. La plenitude d'humeurs est un grand mal. C'est par les larmes que répand la vigne, qu'elle se purge de quantité d'humeurs, qui la noyeroient ; elle s'en décharge pour ne reserver que des Sucs bien cuits, bien digerés, sublimés, & exaltés, tels qu'on les goûte dans les raisins.



Voici l'ordre qu'on doit garder dans la térébration. Il ne faut pas se contenter d'entamer l'arbre légerement avec un coûteau, il faut percer le tronc du côté du Midi, passer au de là de la moëlle, & ne s'arrêter qu'à un pouce près de l'écorce qui est du côté du Septentrion. On doit conduire la tariere, de telle sorte que le trou monte toûjours, afin de donner lieu à l'écoulement de la seve.

Il est bon d'observer que le trou doit être fait proche de la terre, pour ne point gâter le tronc de l'arbre, aussi bien que pour n'avoir pas besoin d'un long tuyau pour conduire la seve dans le vaisseau qui doit la recevoir. Une racine coupée par l'extrémité rend plus de Suc qu'une branche, parce qu'il en monte au dessus de la racine, plus qu'au dessus de la branche ; ainsi l'écoulement doit être plus abondant : plus les arbres approchent de leur perfection, plus il en distille de seve.

Le tems de percer les arbres pour en tirer les Sucs, est depuis la fin de Janvier jusqu'au milieu du mois de May. Le noyer ne se doit percer qu'à la fin de Mars. Le peuplier & le frêne sont inondés de seve dès le quinziéme de Mars. Le sicomore donne des Sucs même en pleine gélée, en sorte que les goutes en distillant se glacent.

Les arbres ne donnent aucun Suc en Automne, & n'en donnent au Printems qu'environ un mois. Quand le Printems est trop sec, on tire très-peu de seve. S'il est beaucoup humide, il en distille davantage, & toûjours à proportion de ce qu'il en monte par les pores du tronc.

La térébration ou le percement des arbres se fait avec plus de succès à midi dans la chaleur du jour ; parce que les Sucs sont d'ordinaire plus en mouvement. La chaleur fait monter la seve. C'est un alembic fait de la main de la nature ; & les alembics artificiels n'en sont que des copies.

Les arbres qui fournissent abondamment du Suc, sont le peuplier, le frêne, le plane, le sicomore, le saule, le bouleau, le noyer, le hêtre, l'ormeau, l'érable, &c. On dit même que dans le Printems, on pourroit en un mois tirer du bouleau une assez grande quantité de seve pour égaler le poids de l'arbre avec ses branches, ses feuilles & ses racines.

Par ce moyen on a trouvé le secret de tirer des têtes de pavot, l'opium le plus pur qui fut jamais. Il faut exposer au soleil, durant quelques heures les plantes entieres ; ensuite en piquer les têtes & en peu de tems, on en tire plein une tasse de Suc de pavot, qui est l'opium véritable & qu'on ne sauroit assez payer. Il est certain que l'opium qui se fait en Egypte & dans les pays étrangers ne vient point jusques à nous, que ceux qui les tirent des têtes de pavot, le gardent pour leur usage ; & qu'ils ne nous envoyent que le meconium,

qui n'est qu'un Suc tiré par expression, & qu'ils font épaissir pour en faciliter le transport. Le meconium est fort inférieur en activité à l'opium; mais d'ailleurs il est mêlé de beaucoup de parties hétérogenes & impures, comme nous l'avons déja remarqué. C'est pour cela que les Chimistes en font un extrait qu'ils appellent Laudanum. *Voyez* LAUDANUM.

On voit de là combien la térébration des arbres, la ponction des plantes, & la taille de la vigne feroient utiles. Par cette voye on tireroit des Sucs admirables, qui feroient sans doute d'un grand usage pour la Médecine, & peut être même pour les besoins de la vie.

On ne peut douter que la Médecine ne tirât de merveilleux secours de ces Sucs, pour la santé des hommes. Ce que nous avons dit au sujet de l'opium, en est déja une preuve convainquante; mais ce qu'on a déja essayé de faire sur les pavots, se peut aussi pratiquer sur les peonales mâles, & sur plusieurs autres plantes singulieres dont on celebre les vertus. On aura par là tout ce qu'il y aura de plus essentiel, & de plus actif dans les plantes. On tirera les gommes, les resines, les teintures, les sels, les odeurs, &c. & on obviera par là à tant de maladies qui desolent les hommes.

Le Suc de l'orme est un spécifique contre les fievres. Le Suc du chêne est un remede souverain pour les pertes de sang qui viennent par la voye des urines, de quelque cause qu'elles puissent naitre. Le Suc de fureau est d'une excellence qui est au dessus de tous les éloges, pour prévenir ou pour guérir l'hidropisie. On fera par cette méthode tout ce que les alembics, & l'art penible de distiller n'ont jamais pû faire. On tirera les sucs des plantes lorsqu'elles seront encore pleines de vie & de vigueur. Le suc de noyer bû cause beaucoup de soulagement dans les infirmités. Le suc de l'érable tiré au Printems par incision, est très-bon à boire & d'un goût approchant du sucre. On peut même faire de ce Suc un sucre très-bon; on épaissit les Sucs tirés des canes à sucre, pour en faire la cassonade.

Ce Suc d'érable est une délicieuse boisson, & d'un excellent usage pour les maladies de poitrine & de foye, moins il y a de façon dans les remedes & plus ils sont efficaces.

On dit que le Suc de bouleau est un remede universel contre toutes sortes de maladies. Le bouleau est en ce pays-ci ce que le bois nefretique est depuis trois mille ans dans les Indes; c'est-à-dire un remede souverain contre la pierre, & contre les douleurs de la nefretique. C'est un usage ordinaire aux Princes d'Allemagne de boire tous les jours durant le mois de May un verre de suc de bouleau comme un spécifique contre la pierre. Ils gardent ce suc dans des bouteilles, & versent par dessus environ deux doigts d'huile d'olive, pour empêcher que l'air ne gâte cette excellente liqueur, qui est un baume inestimable. Ce Suc rafraîchit les entrailles, guérit les chaleurs de foye, est souverain contre la gravelle, la douleur de reins, la colique. Il soulage sur le champ & guérit ensuite.

Les sucs ou les larmes des vignes qui coulent après qu'elle a été taillée, ont beaucoup d'usages dans la Médecine.

I. Ce suc pris interieurement est un grand remede contre la pierre des reins, & de la vessie.

II. Ce suc épaissi qu'on trouve en forme de gomme autour de la vigne, étant dissout dans du vin, & bû à jeun, pousse dehors les petites pierres & les sables.

III. Un verre de ces larmes rappelle les sens & la raison d'un homme que la liqueur de Septembre a gâté, si tant est qu'un homme raisonnable puisse noyer sa raison par l'excès du vin.

IV. En se lavant de cette liqueur, on se guérit de la galle, de la lepre, & de toutes les maladies de la peau.

V. Quelques goutes versées dans l'oreille guérissent la surdité.

Ce Suc éclaircit & fortifie considerablement la vûe en s'en mettant soir & matin quelques goutes dans les yeux.

VI. On compose un excellent baume, en exposant ce Suc un an durant au soleil. Il s'épaissit en consistance de miel & d'aloës. C'est un baume précieux pour nettoyer & guérir toutes sortes de playes & d'ulceres.

VII. Les larmes de vignes sont comme une espece de gomme; elles guérissent les chaleurs de foye, pourvû qu'on se lave auparavant avec de l'eau où l'on a mis fondre du nitre. Ce même suc mêlé avec de l'huile est un desopilatoire certain, & fait tomber les cheveux si on s'en frotte souvent.

VIII. Je crois assez vrai-semblablement que ce suc étant bien fermenté & préparé avec un peu de gérofle, de canelle, &c. feroit une ambroisie qui ne feroit pas indifférentes aux gens à qui l'eau est odieuse.

Le suc de sicomore non seulement est doux & agréable à boire; mais même il est très-bon pour la santé, on peut faire de la bierre incomparable avec ce suc. Voici comment: avec un boisseau d'orge & une petite mesure de ce suc doux, on fera de la bierre aussi bonne & aussi forte que s'il y avoit quatre boisseaux d'orge avec la seule eau ordinaire, & même cette bierre sera meilleure que celle de Mars, qui est si estimée. Afin de bien conserver ce suc, qu'on a recueilli durant un mois, pour faire de la bierre; il faut l'exposer au soleil dans des bouteilles de verre, & ne l'en pas retirer qu'on ait toute la quantité de suc qu'on veut avoir. Quand vous avez assez de suc, il faut y mettre un pain de pur froment, qui soit bien mince & bien cuit, sans être pourtant brûlé, & quand vous voyez que votre suc fermente, & se gonfle, ôtez le pain, & mettez cette liqueur dans des bouteilles de verre, que vous boucherez avec du liege & de la cire par dessus. Si vous mettez quelques cloux de gérofle dans chaque bouteille, le suc se conservera un an, & vous aurez une boisson charmante & tout-à-fait salutaire. Ceux qui vivent à la campagne peuvent agréablement, & même avec utilité s'occuper à tout ce petit ménage.

Dépuration des Sucs.

Les sucs qu'on a tirés par l'expression étant chargés de beaucoup de parties impures & grossieres, ont besoin d'être dépurés afin de les rendre plus efficaces, & plus faciles à conserver. Il y a deux manieres de les dépurer; prémierement en leur donnant un bouillon, & les passant ensuite par un linge plié en plusieurs doubles. Secondement en les exposant un jour, ou deux au soleil & les séparant ensuite par inclination, de leur sédiment.

Pour les conserver long-tems, on les verse dans des bouteilles de gros verre, que l'on remplit seulement jusqu'au cou, & l'on y ajoûte la hauteur de deux doigts ou environ d'huile d'amandes douces, ou d'excellente huile d'olive, pour empêcher que l'air d'y causer de la fermentation & de les corrompre.

SUC *de reglisse*. *Voyez* REGLISSE.

SUCCIN. C'est une gomme ou plûtôt un bitume coagulé appellé Succin, parcequ'il semble être un suc de la terre. On le nomme aussi Karabé, à cause qu'il attire la paille; car ce mot en langue Persanne

signifie tire-paille. Enfin on l'appelle ambre, comme si on disoit arbre ; à cause qu'on a crû que c'étoit un suc d'arbre comme le pin, dont il a l'odeur quand il est brûlé. *Voyez* AMBRE.

Remedes tirés du Succin.

La simple préparation du succin en le broyant sur le porphire, n'est pas à rejetter, tant parce qu'on peut donner fort à propos le Succin en poudre dans les maladies du cerveau, de l'estomac, des intestins & de la matrice, & même dans les pertes de sang, & dans les dissenteries, dans les flux des hémorroïdes & des menstrues, dans la gonorrhée, & par-tout où il est necessaire de resserrer. La dose est depuis dix grains, jusqu'à demi dragme. La fumée du Succin respirée par le nés est utile pour arrêter la violence du rhume, & pour modérer la douleur des catharres.

On fait une distillation du Succin qui a de très-grandes proprietés. L'huile qu'on en tire, s'employe principalement dans les apoplexies, épilepsies, convulsions, paralisies, & toutes les maladies froides du cerveau, de même que dans celles de la matrice. On l'estime même beaucoup contre les vers & contre le mauvais air, tant prise par la bouche depuis une ou deux gouttes, jusqu'à cinq ou six, incorporées avec du sucre en poudre, & dissoutes dans quelque liqueur propre, qu'en onction aux narines, aux temples & aux endroits des sutures du crâne.

Choix du Succin.

On trouve du Succin de différentes couleurs, du blanc, du jaune ou citrin, & du noir.

Le blanc est le plus estimé de tous en Médecine, quoiqu'il soit le plus opaque, il est plus odorant & fournit plus de sel volatil que les autres. Le jaune qui doit être choisi transparent, & agréable à la vûe fournit beaucoup d'huile, qui est employée pour abbatre les vapeurs, aussi bien que sa fumée. C'est de cette espece de Succin dont on fait les colliers d'ambre, & les petits cabinets qui servent aux toilettes.

L'ambre noir est le moindre en beauté & en qualité.

Secret pour contrefaire le Succin ou l'ambre.

Mettez de mastic fondu & passé par l'étamine dans un pot de terre, afin qu'il se purifie de ses ordures, & qu'il paroisse plus reluisant ; après vous prendrez un peu de racines de *Cucurma*, & les mêlez avec votre matiere, puis formez les choses qu'il vous plaira.

Autrement. On met du tartre ou lie du vin blanc crud, avec du cristal liquifié, on le met dans un vaisseau, dont l'orifice est bien bouché, & on le tient au feu par l'espace d'un jour naturel.

Autrement. Prenez du cristal, lequel vous mettrez en poudre très-menue, & des blancs d'œufs, en ayant ôté le germe, lesquels vous battrez & écumerez jusques à ce qu'ils se tournent en eau ; vous le mêlerez dedans la poudre, & les battrez, y ajoûtant un peu de saffran en poudre, si vous voulez avoir un ambre jaune ; puis jettez tout cela dans une canne, ou dans quelque boyau, ou dans quelque phiole de verre, & vous le mettrez dans l'eau bouillante jusques à ce que vous voyez qu'il ait acquis une substance dure & solide. L'ayant tiré, polissez le sur le marbre, & faites le à la forme & figure qu'il vous plaira. Si vous voulez avoir de petites boules qui vous servent en chapelet, ou en manche de coûteau, percez le avant qu'il soit sec, puis mettez le au soleil ; vous pourrez aussi, selon votre desir, méler une autre couleur, & par ce moyen avoir des pierres qui ressembleront & seront prises pour fines & précieuses. Mais alors, avant que de cuire la matiere, il la faut couler, afin que le corps soit transparent & luisant.

SUCRE. C'est un suc épaissi tiré d'une sorte de roseau qui vient aux Indes Orientales & Occidentales. Cette plante pousse de chacun de ses nœuds une canne garnie de feuilles. C'est de ces cannes dépouillées de leurs feuilles qu'on exprime le Sucre en les écrasant entre deux rouleaux garnis de bandes d'acier, il découle en forme de suc qu'on reçoit dans des chaudieres, on le met sur le feu pour le faire frémir, & on en rétire l'écume qui sert à nourrir les animaux en la mélant dans leur mangeaille. On fait bouillir ensuite la liqueur en lui donnant un feu plus fort, & on l'écume toûjours, on y jette de tems en tems quelques cuillerées de lessive pour en séparer plus aisément l'écume. Puis on passe le suc par un linge. On le fait encore bouillir plusieurs fois pour le purifier, on y mêle des blancs d'œufs mêlés avec de l'eau de chaux, & on le passe par la chausse d'hypocras. Enfin on le fait cuire jusqu'à une consistance raisonnable, & pour lors on lui donne le nom de *moscouade grise*.

On forme de cette moscouade deux sortes de Sucre, l'un qu'on appelle *cassonade* ou *castonade* & l'autre est le *Sucre en pain*.

La cassonade n'est que de la moscouade que l'on a purifiée avec des blancs d'œufs & de l'eau de chaux. Le Sucre en pain se fait en clarifiant la moscouade avec des blancs d'œufs & de l'eau de chaux, en la passant par les chausses d'hypocras, après l'avoir cuite sur le feu & en la faisant couler dans des moules de forme conique. Le plus beau sucre est celui qui a été le plus clarifié, il est fort blanc, très-dur ; quand on le rompt il paroit au dedans plusieurs petits cristaux, il est d'un goût fort agréable & approchant de la violette. Le Sucre en pain ne sucre pas si fort que la cassonade.

Usage. On employe le Sucre, la cassonade & la moscouade dans les maladies de la poitrine, ils excitent les crachats & détachent le phlegme.

Choix du Sucre, & de la cassonade.

Le meilleur Sucre doit être d'un blanc luisant, léger, dur, sonant, & d'un goût agréable. C'est celui qui est le plus propre pour les confitures. La cassonade de sucre mieux que le Sucre même ; la plus blanche est la meilleure.

Maniere de clarifier le Sucre & la cassonade.

Outre les clarifications dont on vient de parler, il y en a encore d'autres que l'on est obligé de faire, lorsqu'on veut employer le Sucre dans les liqueurs ou dans les confitures. Voici les méthodes qu'on suit ordinairement.

Dans une poële à confiture, mettez une pinte ou trois chopines d'eau avec un blanc d'œuf & la coquille froissée, ou écrasée en plusieurs morceaux que vous fouetterez à froid, afin qu'il se mêle bien avec cette eau ; vous prendrez ensuite six livres de Sucre, ou cassonade ; mais plûtôt le prémier que la derniere, parce que plus le Sucre est fin & beau, plus le rossoli ou autre liqueur est bonne & belle. Vous le romprez par morceaux & les mettrez dans cette eau sur le feu, vous le ferez fondre & bouillir en passant de fois à autre l'écumoire au fond de la poële jusqu'à ce qu'il soit fondu, afin qu'il ne s'attache pas ; & lorsqu'il voudra monter, vous l'éteindrez de tems en tems avec un peu d'eau jusqu'à la concurrence de trois chopines ou deux pintes que vous consommerez ainsi à diverses fois pour l'éteindre. Cependant il est bon de remarquer ici, que moins on met d'eau dans le Sucre, pour le faire fondre & le clarifier, moins il faut de tems pour le faire arriver aux cuissons nécessaires ; au lieu que c'est le contraire quand on en a mis beaucoup, parce qu'il

faut que cette eau s'évapore toute. Cela fait & le Sucre ayant bouilli quelques bouillons, vous l'ôterez de dessus le feu, & le passerez à travers une étamine ou une serviette mouillée dans une terrine, puis vous vous en servirez quand vous voudrez, à faire vos liqueurs. Si vous voulez clarifier une plus grande quantité de Sucre, vous y mettrez deux blancs d'œufs, & de l'eau à proportion.

Autrement. Mettez votre Sucre ou cassonade dans une bassine ou poëlon, faites les bouillir, mettez des œufs dans une terrine ou autre vaisseau; sçavoir les coques, le blanc & le jaune, vous pourriez n'y mettre que le blanc, mais tout y est bon; fouettez les avec le petit balet, & de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tout en écume; mettez en une partie dans votre Sucre; lorsqu'il commence à bouillir remuez le, mettez encore du blanc d'œufs, fouettez & écumez, continuez jusqu'à ce qu'il soit bien clair & bien net, passez le dans une chausse ou linge; il se gardera aussi longtems que vous voudrez, pour peu qu'il soit cuit à lissé.

A vingt-cinq livres de cassonade, il faut environ trois pintes d'eau pour la faire fondre, & trois œufs pour la clarifier & trois demi setiers d'eau avec les œufs pour la fouetter ensemble; faites ensorte avant que de passer votre Sucre qu'il soit cuit à lissé.

Quand on ne veut employer que cinq ou six livres de Sucre, & n'en point perdre en l'écumant, on le clarifie en le faisant fondre avec le moins d'eau qu'il est possible, & mettant ensuite un blanc d'œuf fouetté avec des verges de bouleau, comme ci-devant. Quand il monte trop haut en bouillant, on y verse un peu d'eau froide, pour l'abaisser, & s'il s'éleve une seconde fois, on le tire du feu, & on le laisse reposer environ un quart d'heure. Etant abaissé, on ôte doucement avec l'écumoire une espece de crasse noire qui surnage, puis on le passe avec une serviette mouillée, comme nous l'avons marqué plus haut.

Nota. Il faut dans les cuissons de Sucre se servir d'eau de fontaine, ou de riviere; parcequ'elle est ordinairement plus claire & plus limpide que celle de puits; & plus propre par conséquent, à rendre le Sucre plus blanc & plus clair.

Cuissons de Sucre cuit à lissé.

La premiere cuisson est à lissé; elle se remarque lorsque le sirop commence à s'épaissir, qu'en le prenant avec le doigt & le mettant sur le pouce, il ne coule plus, & demeure rond comme un pois.

Cuit à perlé. La seconde cuisson est à la perle: elle se connoît lorsqu'en prenant du sirop avec un doigt, le mettant sur le pouce, & ouvrant les doigts il en sort un petit filet. Lorsqu'il en sort un gros de longueur de la main, cela s'appelle à perle grosse. On remarque aussi cette cuisson, lorsque le bouillon forme d'especes de perles rondes & élevées.

Cuit à la plume. La troisiéme cuisson est celle que je nomme à la plume; cette cuisson a plusieurs noms différens, les uns disent à souflé, les autres à la spatule; d'autres à rozat, d'autres à la plume, à laquelle je m'arrête. Elle se remarque en mettant une spatule dedans, & secouant le Sucre en l'air, il s'envole comme des plumes séches sans glu; ou bien trempez une écumoire dans le Sucre, souflez au travers jusqu'à ce que le Sucre s'envole par feuilles. Cette cuisson est celle des conserves & des tablettes.

Cuit à brûlé. La quatriéme cuisson est à brûler; cette cuisson se remarque lorsque l'on trempe son doigt dans l'eau fraiche, puis dans le Sucre, & qu'en le remettant dans l'eau fraiche, le Sucre se casse net comme un verre sans glu; on peut faire la même remarque avec un petit bâton. Cette cuisson est celle du grand biscuit de citron; du caramel, & du Sucre tors; c'est la derniere cuisson.

Remarquez ici, que nous appellons Sucre cuit à brûler, celui qui a seulement atteint le dégré de cuisson, qui fait qu'il se casse, & se rompt nettement; car s'il étoit brûlé, il ne seroit plus propre à rien de bon, parcequ'il conserveroit toûjours un goût âcre & désagréable, à moins qu'on ne voulût le décuire, en y mettant de l'eau.

Remarquez encore qu'à toutes confitures au Sucre, le charbon ne doit être qu'à demi allumé, quand on commence à confire; & qu'il faut tâcher de les faire toutes d'une seule cuite, parcequ'en les remettant plusieurs fois sur le feu, elles seroient d'une couleur bien moins agréable, & l'on s'exposeroit au risque de faire brûler le Sirop.

Sucre candi.

Le Sucre candi n'est autre chose qu'un Sucre cristallisé. Prenez du Sucre royal, ou Sucre fin; faites le cuire dans quantité suffisante d'eau de riviere, ou de fontaine, jusqu'à la consistance de Sirop épais. Ensuite versez le dans des pots bien nets, au dedans desquels vous aurez arrangé par étages, de petits bâtons. Laissez reposer pendant quelques jours, vous trouverez le Sucre candi ou cristalisé attaché à ces bâtons, & vous le détacherez pour le conserver dans un lieu sec.

Sucre d'orge, ou Sucre tors, autrement penides, ou Sucre pénidié, & alphenic.

Prenez deux poignées d'orge; lavez les bien dans l'eau chaude, & les faites bouillir dans une autre bien claire de fontaine ou de riviere, l'espace d'une demi heure. Ensuite ayant coulé votre décoction vous en prendrés trois ou quatre livres, & les ayant mises dans une bassine, vous y ferés cuire poids égal de Sucre blanc. Quand il sera parvenu à une consistance très-forte, vous le jetterés sur une table, ou sur un marbre, que vous aurés soin d'oindre auparavant d'huile d'amandes douces, puis ayant frotté vos mains dans de la poudre d'amidon, pour les empêcher d'être brûlée par le Sucre qui est tout chaud, vous le manierez comme une pâte, & vous l'étendrez en bâtons, que vous attacherez à plusieurs crochets suspendus à la muraille, ou au plancher de la chambre, & vous tortillerez ces bâtons, ou leur donnerés telle autre figure qu'il vous plaira.

Propriétés. Le Sucre d'orge est en usage pour le rhume, pour adoucir les acretés de la poitrine, & pour détacher les phlegmes qui l'embarrassent. On en prend un petit morceau qu'on laisse fondre doucement dans la bouche.

Choix du Sucre candi.

Il faut le choisir sec, un peu onctueux, fort blanc, facile à rompre, d'un goût doux & agréable. Il faut rejetter celui qui est trop pâteux à la bouche, parce qu'il a été falsifié avec l'amidon.

SUD

SUDORIFIQUE. C'est un remede tiré de la Chimie pour faire suer. On va en rapporter plusieurs.

Or fulminant, la dose est depuis deux grains jusques à six.

Teinture de lune, la dose est depuis six goutes jusques à seize.

Teinture de Mars tirée par le sel ammoniac, la dose est depuis quatre goutes jusqu'à vingt.

Esprit ardent de Saturne, la dose est depuis huit goutes jusques à seize.

Antimoine diaphoretique, la dose est depuis six grains jusques à trente.

Bezoard mineral, la dose est depuis six grains jusques à vingt.

Sel ammoniac & sel de tartre donnés séparement & immédiatement l'un après l'autre, la dose de chacun est depuis quatre grains jusques à dix.

Esprit de tête d'homme, la dose est depuis quatre goutes jusques à vingt-quatre.

Elixir antiépileptique, la dose est depuis quatre goutes jusques à vingt.

Esprit volatil de sel ammoniac, la dose est depuis six goutes jusques à vingt.

Veronique en décoction.

Eau de chardon bénit & de mélisse, la dose est depuis deux onces jusques à six.

Extraits de mélisse & de chardon bénit, la dose est depuis un scrupule jusques à une dragme.

Sels de chardon bénit & de mélisse, la dose est depuis dix grains jusques à un scrupule.

Sels volatils de tartre, de vipere, de crane humain, d'urine, de cheveux, de corne de cerf, d'ivoire, la dose est depuis six goutes jusques à trente.

Poudre de vipere, la dose est depuis quatre grains jusques à trente.

Bezoard animal, la dose est depuis quatre grains jusquas à vingt.

Eau des trois noix, la dose est depuis une once jusques à sept.

Æthiops mineralis, la dose est depuis deux grains jusques à douze.

Mercure précipité noir, la dose est depuis douze grains jusques à une demi dragme.

Mercure précipité rouge sans addition, la dose est depuis deux grains jusques à six.

Extrait de noix, la dose est depuis un scrupule jusques à une dragme.

Sel volatil huileux aromatique, la dose est depuis six goutes jusques à vingt.

Esprit volatil huileux aromatique, la dose est depuis six goutes jusques à vingt.

Eau sudorifique de vipere, la dose est depuis une dragme jusques à une demi once.

Resine de succin, la dose est depuis six grains jusques à quinze.

Ens veneris, la dose est depuis six grains jusques à un scrupule.

Stomachique de Poterius, la dose est depuis six grains jusques à trente.

Oliban, la dose est depuis un scrupule jusques à une dragme.

Poudre, ou pate sudorifique.

Prenez racine d'aristoloche ronde & d'angelique, de chacune deux onces; racines de valeriane, de serpentine, de virginie, de meum, de cartine & de petasite, de chacune trois gros; de zedoar, & de gingembre, de chacune un gros, & demi; feuilles de rhûe de chardon bénit, & de sureau, de chacune deux gros; fleurs de souci & de safran oriental, de chacun un gros; bayes de laurrier, myrrhe, encens, & camphre, de chacun demi gros; tartre soluble émetique, deux gros; sang du bouquetin, demi once; essence d'écorce de citron, un demi gros, bezoard oriental, sel volatil de Karabé, & poudre de vipére, de chacun quatre scrupules.

Réduisez en poudre subtile toutes les drogues qui peuvent être pulvérisées; ensuite incorporez le tout ensemble, en y ajoûtant deux onces de thériaque, & autant de mitridat, avec quantité suffisante de vinaigre distillé. Vous aurez une pâte que vous garderez dans un pot de faya.ce, ou que vous ferez sécher à l'étuve, pour la réduire ensuite en poudre subtile, & vous en servir dans le besoin. La dose est d'un demi gros, qu'on diminue selon l'âge. On en donne aux enfans depuis deux ans, jusqu'à quatre le quart de la prise; depuis quatre jusqu'à huit, le tiers; depuis huit, jusqu'à douze, la moitié; depuis douze, jusqu'à dixhuit, les deux tiers; & depuis dix-huit jusqu'à soixante la prise entiere. On peut assûrer, par l'expérience qu'on a fait de ce remede, qu'il est le plus excellent de tous les sudorifiques. Il peut se prendre à toute heure, dans un besoin pressant. Il faut délayer la pâte, ou la poudre dans six onces d'eau de coquelico, ou de chardon bénit distillée. Au deffaut de ces eaux, on peut employer les sucs clarifiés de buglose, de bourrache, ou de cerfeuil, ou la décoction des mêmes simples, aussi bien que l'infusion des pointes de buis. On peut prendre encore ce remede en bol, en bûvant immédiatement après la prise, quelque liqueur appropriée.

Autre poudre sudorifique plus simple.

Prenez feuilles de chardon bénit & de scordium, antimoine diaphoretique solaire, & safran oriental, de chacun demi once. Ayant réduit le tout en poudre subtile, ajoûtez y trois gros de sel volatil de corne de cerf, & deux gros de poudre de cœur de vipére, avec huit grains de laudanum. Mêlez bien le tout ensemble & conservez cette poudre dans un lieu sec. La dose est depuis deux scrupules, jusqu'à un gros delayées dans une liqueur appropriée ou dans un petit verre de tisanne. Il faut avaler un demi bouillon bien chaud, immédiatement après la prise, & se bien couvrir, pour faciliter la sueur. Ce remede est encore excellent.

Poudre sudorifique de crapauds.

Prenez une bonne quantité de crapauds vivans; mettez les dans un pot de terre neuf & vernissé; bouchez bien le pot, & l'ayant mis sur un feu doux, laissez l'y en remuant de tems en tems, jusqu'à ce que les crapauds soient entierement desséchés. Alors vous les tirerez du pot, & les reduirez en poudre subtile. La dose est depuis demi gros, jusqu'à un gros, qu'on incorpore avec quelques goutes de Sirop de chardon bénit, pour en faire un bol. Le malade avale par-dessus, un verre de décoction chaude faite avec le chardon bénit.

Cette poudre est propre dans l'hydropisie, les fievres malignes, & la peste même.

Infusion Sudorifique de feuilles des buis.

Pilez dans un mortier de marbre, une bonne poignée de pointes, ou de feuilles de buis. Ensuite versez une chopine d'eau bouillante dessus, & faites infuser sur les cendres chaudes, l'espace de quatre, ou cinq heures. L'infusion étant faite, passez la liqueur par l'étamine avec expression, & faites la prendre au malade.

Sudorifique prompt & assuré.

Prenez une dragme de coquille de tortue calcinée, dans un verre de bierre, & couvrez vous bien: ce remede vous procurera une sueur prompte & abondante.

Sudorifique pour les rhumatismes.

Prenez une infusion de romarin, de sauge, d'origan, ou de quelqu'autre plante aromatique. Il faut mêler dans cette infusion un peu de canelle, de muscade, ou de clou de gérofle réduits en poudre fine. Ce Sudorifique est très-salutaire, mais il ne convient qu'aux personnes robustes. Ceux dont le tempérament

est foible & délicat se contentent de faire bouillir ces plantes, & se font suer à la vapeur de leur décoction, qui doit être forte. Ce remede est propre non seulement pour les rhumatismes, mais encore pour la sciatique & la paralysie.

Les feuilles d'aulne, de frêne, de bouleau, d'hieble, & de sureao échauffées dans un sac, ou dans une étuve, & appliquées sur tout le corps, ou seulement sur la partie qu'on veut faire suer, produisent cet effet promptement, & d'une maniere fort salutaire, parce qu'elles fortifient les muscles & les nerfs, en même tems qu'elles les dégagent des sérosités, ou des humeurs visqueuses, qui les roidissent, & empêchent la liberté de leurs mouvemens.

Sang de Bouquetin.

Le sang de bouquetin est on excellent Sudorifique; parce que les herbes aromatiques dont cet animal se nourrit, font passer dans son sang une grande quantité de sels volatils. La dose de ce sang séché, & réduit en poudre est d'un demi gros. Au deffaut du sang de bouquetin, on peut employer également le sang d'un vieux bouc, d'un vieux mouton, ou d'un vieux cerf; parce qu'on a découvert par l'analyse chymique, que le sang de ces animaux contient on sel volatil de même nature que celui du sang de bouquetin, mais en moindre quantité; c'est pourquoi il en faut doubler la dose, & au lieu d'un demi gros, en prendre un gros tout entier.

Le Sang de ces animaux se prépare de la maniere suivante. Il faut les égorger, & en tirer tout le sang, puis en faire évaporer toute l'humidité au Soleil, dans une étuve de Confisseur, ou au bain-marie; & quand il sera entierement desséché, on le mettra dans un petit pot, ou dans une boëte, & on le gardera dans un lieu sec. Lorsqu'on voudra s'en servir, on en prendra le poids marqué ci-dessus, & l'ayant redoit en poudre fine, on le délayera dans un peu de vin, ou de bouillon, ou dans quelque liqueur convenable.

Usage des Sudorifiques.

On employe les Sudorifiques, 1°. dans les rhumatismes, la sciatique, la paralysie, les coliques, les cours de ventre sereux, & généralement dans toutes les maladies qoi proviennent de l'épaississement qui s'est fait dans le sang & dans les autres liqueurs,faute de transpiration. 2°. dans les érésipèles, les dartres, la rougeole, la petite verole, les fievres continues, malignes, ardentes, & poorpreuses, & dans toutes les maladies où des levains impurs & contagieux sont unis d'une maniere si intime à la masse du sang, & aux autres fluides, que les glandes de la peau ne peuvent leur donner aucun passage. 3°. dans toutes sortes de douleurs tant internes qu'externes, pourvû qu'il n'y ait point d'inflammation; dans le scorbut, & dans la suppression des ordinaires, où il y a bouffisure, enfin dans toutes les maladies, où le mouvement libre du sang, est empêché par l'épaississement, ou la trop grande abondance des humeurs.

Pour tirer tout l'avantage qu'on attend des Sudorifiques, il faut observer les regles suivantes. 1°. le malade doit les prendre à jeun, ou tout au moins quatre heures après le repas. 2°. il doit se tenir couvert & tranquille dans son lit, de peur que la fraicheur de l'air extérieur, ou l'agitation du corps n'arrête la sueur. 3°. dès qu'il commencera à suer, on lui fera prendre un bouillon chaud, dans lequel on pourra exprimer quelques goutes de jus de citron, afin de lui réjouir & fortifier le cœur. 4°. il laissera continuer la sueur pendant cinq ou six heures, ou jusqu'à ce qu'elle commence à devenir froide & gluante, à moins qu'il ne lui survienne auparavant quelque palpitation de cœur, ou quelque foiblesse; car dès ce moment là il ne faudroit pas différer à le changer de linge, & à lui faire prendre encore un bouillon. 5°. Le linge qu'on lui donnera doit être chaud, & il ne se levera point de son lit que quelques heures après, de peur que l'air venant à faire impression sur sa peau, n'en ferme trop tôt les pores; ce qui augmenteroit encore son mal, au lieu de le soulager. 6°. Si le malade avoit de la peine à suer, après la prémiere prise, on lui en donnera une seconde deux heures après, on le couvrira bien, & l'on mettra dans son lit, à côté de lui plusieurs boules d'étain, ou plusieurs bouteilles de grais plattes, remplies d'eau chaude, bien bouchées, & enveloppées de serviettes, ayant soin de lui faire avaler de tems en tems quelques cuillerées de vin d'Alicante, ou autre bon vin ou une cuillerée de potion cordiale, pour le fortifier en cas qu'il se trouve trop foible.

Trois, ou quatre heures après la sueur on pourra donner un lavement au malade, selon le besoin, & s'il ne se trouve pas rétabli par la prémiere prise du Sudorifique, on lui en réiterera l'usage, jusqu'à parfaite guérison. Pendant les jours d'intervalle entre lex prises, on pourra le saigner, le purger, & lui donner les autres remedes convenables, selon le caractere de la maladie.

Quant au regime que le malade doit observer, il sera différent selon sa complexion, ou la qualité de sa maladie; & il doit s'en tenir à l'ordre que lui prescrira son Médecin.

Si la maladie qu'on veut guérir, est accompagnée de fievre, il faut observer de ne donner le Sudorifique, que sur le déclin des accès, ou dans les intervalles; mais si la fievre est continue, on fera prendre le remede six heures avant le redoublement, ou six heures avant le frisson, & quand l'un, ou l'autre commence, on en donne une seconde prise. Au reste avant l'usage du Sudorifique, il faut toujours faire précéder la saignée, & la purgation qui convient à la fievre. Si le cours de la fievre n'est pas arrêté par la prémiere prise du Sudorifique, il faut réiterer plusieurs fois de la même maniere qui vient d'être prescrite.

Autre usage des Sudorifiques.

On n'employe pas seulement les Sudorifiques pour curer la transpiration par eux-mêmes uniquement, on s'en sert encore pour la faciliter, ou pour l'augmenter. C'est pour cet usage, qu'on les fait prendre aux personnes sujettes aux indigestions, aux vomissemens fréquens & habituels, ou aux envies de vomir, aux cours de ventre séreux, & aux diarrhées pituiteuses. On donne seulement la moitié de la prise, à jeun, ou quatre heures après avoir pris de la nourriture, & une heure après le malade pourra manger, & même se lever, si ses forces, & les indications de la maladie le lui permettent.

Troisiéme usage des Sudorifiques.

On peut employer les Sudorifiques, comme cordiaux, lorsqu'il s'agit de combattre des poisons froids & coagulans, tels que sont la cigue, le champignon, & plusieurs autres. On donne alors le Sudorifique par demi prise seulement & l'on réitére de deux heures, ou de quatre heures, selon le plus ou le moins de violence des accidens. On donne le Sudorifique mélé dans de bon vin pur; & dans les intervalles des prises on fait avaler au malade quantité de tisanne, ou d'eau chaude. Ensuite on le nourrit légérement avec des alimens convenables.

Maladies auxquelles les Sudorifiques ne conviennent pas.

L'usage des Sudorifiques seroit très pernicieux dans les maladies causées par un sang trop dépouillé de ses parties balsamiques. Ainsi il ne faut point employer ces sortes de remedes, dans les inflammations du bas ventre, ou de la poitrine, qui ne dépendent point de la pleurésie; dans la pulmonie, & dans la phtisie; dans les foiblesses, & amaigrissemens qui proviennent de maladies, ou de quelque excès de débauche; dans les obstructions des prémieres voyes, & dans les constipations du bas ventre; dans la fievre étique, & habituelle; dans les douleurs accompagnées d'ulceres, & de tumeurs carcinomateuses; dans le flux des régles, ni deux jours avant & après. Enfin on ne doit jamais donner les Sudorifiques, aux personnes qui sont d'un tempérament sec, chaud, & bilieux, ou qui sont actuellement dans l'ardeur de la fievre.

SUDORIFIQUES. *Voyez* PLANTES, REMEDES, VIN.

SUE

SUEUR. *Pour l'exciter. Voyez* SUDORIFIQUE.
SUEURS *du blé. Voyez* LABOURAGE.

SUI

SUIVRE, Terme de chasse. C'est quand un limier suit les voyes d'une bête qui va d'allurance; car quand elle fuit, c'est la chasser.

SUM

SUMACH, en latin *rhus* ou *rhoë*.

Description. C'est un arbrisseau, qui croit à la hauteur de deux coudées, & quelque fois beaucoup plus. Ses feuilles sont longues, rougeâtres, dentelées sur les bords, comme celles de liveuse, ses fleurs sont en roses à plusieurs feuilles de couleur blanche & disposées en grapes. Sa graine qui est rougeâtre, a la figure d'une lentille, elle est renfermée dans une capsule.

Lieu. Cet arbrisseau croit dans des lieux pierreux.

Proprietés. Les feuilles du Sumach sont astingentes, & ont la même vertu que celles de l'acacia, de sorte qu'elles arrêtent tout flux de sang. L'infusion d'une poignée de ces feuilles dans une pinte d'eau, est utile dans le scorbut, soit qu'on la donne intérieurement, soit qu'on l'employe à bassiner les gencives; mais une demi once des fruits est préférable aux feuilles, soit pour le scorbut, soit pour les pertes de sang. L'extrait des feuilles, ou des grappes fait avec l'eau commune a plus de vertu pour arrêter le flux de ventre, que les autres préparations. La dose est depuis deux gros, jusqu'à demi once. La gousse est utile en Médecine, l'eau où la graine aura été mise en infusion, ou cuite, un épaissie, est encore plus efficace que la graine même, laquelle étant mise au creux d'une dent en ôte toute la douleur.

Les Tanneurs se servent de la feuille ou de la graine pour tanner les cuirs.

SUP

SUPERFICIE. C'est proprement le dessus de quelque chose. Ainsi on dit: *La Superficie de la terre, la surface de la terre.*

SUPERIEUR. C'est le nom qu'on donne dans les maisons religieuses à ceux qui y ont quelque autorité & qui gouvernent. Les Abbés, les Prieurs, les Gardiens sont les Supérieurs des Communautés regulieres. Voyez sur le mot RELIGIEUX, les devoirs & les obligations auxquels ils sont engagés.

SUPERSTITION. C'est un excès de devotion fondé sur une fausse opinion & accompagné d'un culte mal ordonné. Les Superstitions sont des causes de la ruine des familles. C'est une Superstition que d'attribuer à une cause un effet qu'elle n'a point la vertu de produire ni par sa nature, ni par l'institution divine, ni par les bénédictions & les prieres de l'Eglise. Ce principe est de tous les Auteurs Ecclesiastiques qui ont traité de cette matiere; d'où il s'ensuit que c'est une Superstition.

1°. D'attribuer au Scapulaire, au Rosaire, au Cordon de saint François & aux autres marques de pieté extérieures, la conversion, la persévérance dans le bien, la reception des Sacremens sans lesquels on ne mourra point, la vertu de préserver de toute sorte de dangers; puisque tous ces signes n'ont aucun de ces effets, ni par l'institution divine, ni par la consécration de l'Eglise, comme il est évident à toute personne raisonnable. Le Scapulaire n'a point d'autre effet par son institution que de faire ressouvenir ceux qui le portent, de la vie labourieuse & pénitente qu'ils doivent mener. Le Rosaire est de retracer la memoire aux fidelles des Mysteres de Jesus-Christ. Le Cordon d'avertir ceux qui le portent, du soin qu'ils doivent avoir de reprimer leurs passions, de mortifier leurs inclinations, de vivre dans la pureté & la penitence. Les *Agnus* n'ont point d'autres effets, que de nous remettre devant les yeux que Jesus-Christ est l'Agneau de Dieu, qui par son sacrifice a expié tous les pechés des hommes, dont il est la victime de propitiation, & non pas de nous garder des orages & des tempêtes, de délivrer les femmes en travail d'enfant, de nous préserver d'eau, de feu & de tonnerre; d'effacer les pechés veniels, comme l'assure faussement & superstitieusement le Catechisme de saint Nicolas du Chardonnet, imprimé à Paris l'an 1668.

2°. Par le même principe, c'est une Superstition de reciter certaines oraisons en croyant qu'on obtiendra ce qu'on demandera de licite, qu'on sera guéri de quelques maladies, préservé de tous dangers. De ce genre sont l'oraison des trente jours, la priere fervente des ignorans, les oraisons de sainte Brigitte, le passeport de l'immaculée Conception de la sainte Vierge, & mille autres de ce caractere, que des Moines ignorans distribuent au petit Peuple, par simplicité ou pour les séduire, & attirer leur confiance; puisque ces prieres n'ont aucune des vertus qu'on leur attribue, & ne peuvent produire aucun des effets qu'on en fait esperer.

3°. C'est une Superstition d'ajoûter foi aux songes, aux augures, au vol des oiseaux, à certains billets & caracteres, &c. puisqu'ils n'ont aucune vertu, ni par eux-mêmes, ni pour aucune institution divine ou Ecclesiastique, & que s'ils produisent quelques effets, ce ne peut être que par le demon & en vertu du pacte explicite ou implicite qu'on contracte avec lui, & pour tromper ceux qui y mettent leur confiance.

4°. C'est une Superstition de croire qu'en fréquentant souvent les Sacremens sans y apporter les dispositions requises, on sera sauvé; d'avoir plus de confiance aux Saints qu'à Jesus-Christ, de compter sur les Indulgences sans se mettre en peine de faire penitence, d'esperer le salut & la remission par d'autres voyes que par celles que Jesus-Christ a établies, puisqu'il est certain que les Sacremens ne profitent qu'à ceux qui les reçoivent avec les dispositions legitimes; que nous devons mettre notre confiance en Jesus-Christ & en sa grace, que les Indulgences sont inutiles à ceux qui croupissent dans le péché mortel, & qui ne se convertissent pas; que la remission des péchez n'est accordée qu'à ceux qui se repentent de leurs desordres, qui s'en corrigent & qui reçoivent le Sacrement de Penitence, ou qui étant dans l'impuissance de le recevoir ont la contrition parfaite de leurs péchez mortels

tels qu'ils ne peuvent être effacés par d'autres voyes.

5°. On peut décider par les mêmes principes tous les autres cas où il y a Superstition, qui sont infinis, & que j'omets pour abreger. On ne peut disconvenir que ce ne soit une Superstition de croire qu'en mourant dans un habit Monacal, on sera sauvé après avoir mené une vie dereglée, parce qu'on s'imagine que ces habits sont sacrés & ont le privilege de ne point aller en Enfer. Les habits pourroient bien n'y pas aller; mais ceux qui en sont revêtus ne laissent pas que d'y descendre, mourant dans le peché mortel, revêtus de l'habit Monastique, &c. On a eu raison de dire que les Superstitions ruinent les familles; car s'il est vrai comme le saint Esprit l'assûre, que la maison des impies périra, ***domus impiorum peribit***; on ne peut douter que les Superstitieux n'attirent sur eux la malediction de Dieu.

SUPPOSITOIRE. Sorte de Médicament dont on se sert pour suppléer au deffaut des lavemens. On forme les Suppositoires en petits bâtons arrondis par le bout, de la grosseur & de la longueur du petit doigt, & on les introduit dans le fondement, pour amollir les matieres fécales, & exciter le mouvement du rectum, en le picotant par le moyen des sels dont ils sont composés.

Pour faire des suppositoires, on se sert ordinairement de miel, & de sel commun, qu'on fait cuire à petit feu dans une cuiller de fer, ou dans un petit poëlon, jusqu'à ce que la matiere soit devenue noire, ou qu'elle ait acquise une consistance bien solide; ce que l'on connoît aisément, en prenant un petit morceau de cette matiere, & le laissant refroidir. Il faut alors ôter le poëlon de dessus le feu, verser la matiere chaude sur le fond de quelque vaisseau de métal renversé, & former ensuite les Suppositoires, sur une table, graissée d'un peu d'huile.

On met environ une dragme de sel, sur une once de miel, & si l'on veut faire les suppositoires plus forts, on y ajoûte une dragme d'aloës, ou deux gros d'électuaire d'hiere-piere. On fait aussi des Suppositoires avec du savon, ou avec de la moële de tronc de chou, graissé d'un peu d'huile, de sain-doux, ou de beurre salé. Le suppositoire étant formé de la maniere que nous avons marqué ci-dessus, on l'introduit dans le fondement du malade, ou bien il se le met lui-même, & le garde le plus long-tems qu'il lui est possible.

Suppositoire très-propre à lâcher le ventre, & qui fait presque autant d'effet qu'un lavement.

Prenez un bout de bougie de la longueur & de la grosseur du petit doigt; frottez le avec du fiel de bœuf seché à la cheminée, & détrempé dans un petit filet de vinaigre, & introduisez le dans le fondement.

SUPPRESSION *d'urine*. *Voyez* RETENTION *d'urine*. GONORRHÉE.

SUPPURATION. *Voyez* ABSCÈS. TUMEUR.

SUR

SUR-ALLER. Terme de chasse. C'est quand un limier ou un chien courant passe sur les voyes d'une bête, sans en rabattre, & en remontrer à celui qui les mene.

SUR-ANDOUILLER. Terme de chasse, c'est un grand Andouiller qui se rencontre à quelques têtes de cerfs, qui excede en longueur les autres de l'empaumure.

SURDITÉ. C'est une maladie d'oreilles qui fait qu'on n'entend point ce qu'on dit, ou qu'on ne l'entend point distinctement. Il y a des sourds de naissance, & des sourds qui le sont devenus par quelque accident.

Remedes pour la Surdité.

I. Pour guérir un Sourd, il faut avoir un chat noir qui ne soit pas châtré, & l'enfermer pendant trois jours dans un vaisseau, il faut qu'il soit percé, & mettre par dessous un autre qui reçoive l'urine de ce chat, dont il faudra verser trois gouttes avec une plume dans l'oreille du Sourd soir & matin pendant quinze jours.

Remede sans pareil.

II. Prenez deux grosses anguilles, coupez les par morceaux; prenez de toute sorte d'herbes fines, comme thim, romarin, lavande, hysope, serpolet, lauriers & autres; oignons blancs, de chacun une poignée; mettez le tout dans une cucurbite; savoir un lit au fond de deux doigts & par dessus un lit de vos tronçons d'anguilles; & continuez à faire vos stratums d'herbes & d'anguilles, semez sur ces lits une once de gérofle & autant de muscade concassée, & versez sur le tout une pinte d'eau de vie sans phlegme; luttez votre vaisseau d'une rencontre, & mettez le circuler à feu de cendres ou au soleil pendant trois jours, ou au bain-marie qui sera le meilleur; après quoi il faut ôter la rencontre, & y mettre une chape à bec que vous distillerez, & n'en retirerez que le tiers; cessez la distillation, & gardez ce qui sera passé dans le recipient qui sera l'esprit d'eau, pour vous en servir, comme sera dit ci-après.

Maniere de tirer la graisse.

Deluttez la chape, versez ce qui sera resté dans la cucurbite dans un linge sur une terrine, faites un nouet que vous mettrez dans une presse; & pressez jusques à siccité, & jettez ce qui restera dans le nouet; laissez refroidir ce qui sera passé à travers le linge, prenez la graisse qui se trouvera au dessus, étant bien séparée de ces impuretés qui seront dessous; mettez la dans un pot ou bouteille pour vous en servir en la maniere suivante.

Usage. Vous prendrez autant de graisse que d'esprit, mêlez les bien ensemble, & mettez en dans une cuiller d'argent une quantité suffisante; faites la un peu chauffer, & trempez un peu de cotton dans la liqueur, & faites en dégouter deux ou trois gouttes dans l'oreille que vous boucherez avec le même cotton, & continuez soir & matin jusqu'à guérison.

Il faut purger avant & dans l'usage du remede, & frottez le côté de l'oreille malade avec l'esprit de vin.

III. *Autrement.* Il faut prendre une des plus grosses & grasses anguilles, la dépouiller, la larder partout de feuilles de sauge & du romarin, la lier à la broche, & la faire rôtir jusqu'à ce qu'elle ne rende plus de graisse. Il faut prendre autant de jus de deux oignons & de porreau, que de graisse, & autant du meilleur esprit de vin que de graisse; vous ferez bouillir le tout ensemble dans un plat jusqu'à la consomtion desdits sucs; puis vous reserverez cette graisse dans un vaisseau bien bouché, lorsqu'elle sera froide.

Usage. Vous en mettrez soir & matin une goutte ou deux dans l'oreille du malade en les faisant entrer avec un morceau de paille fendue par moitié, ou un tuiau de plume fendu, & un peu de cotton trempé dans cette graisse.

IV. Faites tremper un peu de safran fin dans l'eau de vie jusqu'à ce que l'eau de vie ait pris la teinture, mettez trois gouttes de cette liqueur dans l'oreille, bouchez en l'entrée avec un peu de cotton le soir avant le coucher.

V. Il faut instiller dans les oreilles du jus d'oignon, ou de couleuvrée, mêlé avec du miel, ou de l'huile,

dans lesquels on aura fait cuire les racines d'aphrodiles, ou du jus de l'écorce de raves mêlé avec de l'huile rosat ou de la graisse d'anguille, & de l'huile d'amandes ameres.

V I. Prenez de la sauge sauvage blanche, & la faites bouillir dans du vin blanc jusqu'à la diminution de la moitié ou plus, recevez en la vapeur chaude avec un petit entonnoir par l'oreille, & continuez, & sans faute l'ouïe retournera aussi bonne qu'auparavant.

V I I. Prenez fiel de lievre, & lait de femme ; étant mêlés, mettez les chauds dans l'oreille avec du coton.

V I I I. Prenez deux onces d'eau de vie, une once d'eau rose, gros comme la moitié d'une noix de pulpe de coloquinte, gros comme une feve d'aloës succotrin ; mettez le tout dans une phiole de verre. Quand on en aura besoin, il faut en mettre dans l'oreille une ou deux gouttes un peu tiedes avec du coton. Plus vous le gardetez, plus il sera bon.

I X. Prenez ce que vous voudrez d'huile rosat & du vinaigre à proportion. Battez les ensemble, & faites en instiller quelques gouttes dans les oreilles, mettez par dessus un sachet rempli de mélilot & de camomille.

X. Creusez un gros oignon rouge par le milieu, & l'ayant rempli de poudre de souchet, de graines d'anis, de cumin & de laurier, de chacune une dragme, y ajoûtant autant d'huile de rhûe, qu'il en pourra entrer, faites le cuire sur la braise ; ensuite exprimez en le suc, & conservez le dans une phiole. Quand vous voudrez vous en servir, vous la ferez tiedir, & vous en instillerez soir & matin quelques gouttes dans les oreilles, qu'il faudra boucher ensuite, avec un peu de coton musqué.

X I. Prenez parties égales d'huile de karabé blanc, & de fiel de perdrix, mêlez ensemble ; faites en entrer quelques gouttes dans les oreilles, & réiterez le même remede, pendant quatre, ou cinq jours.

X I I. Creusez un gros oignon que vous aurez auparavant laissé tremper pendant quelque tems dans l'eau de vie, enveloppez le dans du papier, & faites le cuire sous la cendre ; étant cuit exprimez en le jus, & servez vous en comme ci-dessus. On peut encore se servir du suc d'un oignon, qu'on aura creusé avant de le faire cuire sous la cendre, & rempli de graisse d'anguille.

X I I I. Prenez gros comme un pois, de la seconde peau de viorne, qui est verte, enveloppez le dans un petit morceau de linge fin, mettez le dans l'oreille, & couchez vous dessus.

X I V. Broyez dans un mortier du crottin de cheval avec du suc de porreau, passez la liqueur par un linge un peu épais, & faites en couler quelques gouttes dans les oreilles. Ce remede est excellent.

X V. Faites infuser de la canelle réduite en poudre, dans de l'huile d'olives, ou d'amandes douces, & instillez dans les oreilles quelques gouttes de ce mélange.

Il faut avoir attention, de ne jamais instiller dans les oreilles aucune liqueur, qu'elle ne soit un peu chaude.

SURDITÉ. *Voyez* OREILLE. BROUISSEMENT. ELIXIR *de santé*.

SUREAU ou SUSEAU, en Latin *Sambucus*.

Description. C'est un arbrisseau ou un arbre de médiocre grandeur, dont le bois est épais & les branches sont longues, droites, divisées par nœuds, remplies intérieurement de beaucoup de moële blanche & couvertes au dehors de deux écorces. Ses feuilles sont dentelées sur les bords, & attachées cinq ou six le long d'un côté, comme celles du noyer ; ses fleurs sont en bassines ou rosettes à cinq quartiers ; elles naissent à la sommité des branches en maniere d'ombelles, ou de parasols. Ses fruits sont de bayes vertes, qui deviennent noires en mûrissant, elles sont pleines d'un suc rouge foncé & renferment trois petites graines oblongues.

Lieu. Cet arbrisseau croît dans les vignes, dans les jardins, sur les montagnes, parmi les haies, aux lieux sombres.

Proprietés. Les feuilles du Sureau sont émollientes ; sa graine, son écorce moyenne ; le suc de sa racine, de ses fleurs & de sa graine, évacuent les eaux par les selles, & par les sueurs. On se sert extérieurement des feuilles de Sureau, broyées & appliquées pour remedier à la brulure. On dit que le Sureau & l'hyeble, ont une vertu dessicative, & quelque peu résolutive ; ainsi au deffaut de l'un on peut substituer l'autre. Les feuilles cuites & mangées au potage, ses tendrons cuits entre deux assietes, évacuent le phlegme & la bile, & poussent les urines des hydropiques. Une demi-once de ces feuilles infusées dans six onces d'eau, avec un scrupule de canelle, & quinze grains de sel d'absinthe purgent parfaitement bien les sérosités. Ces feuilles étant échauffées sur le feu, sont fort bonnes en fomentation, pour résoudre les tumeurs. On les substitue à celle d'hieble. On fait avec les unes & les autres, un bain vaporeux, ou des fomentations réiterées, pour bassiner les jambes enflées, & celles des hydropiques. On leur donne plus de vertu, en y ajoûtant les feuilles & les fleurs de tanaisie. La racine cuite dans du vin, & mangée est bonne contre l'hydropisie, il faut faire boire ce vin au malade. Les grains du fruit étant bûs dans du vin guérissent les duretés & les opilations de la matrice. On fait avec ces grains, ou bayes un rob, qu'on donne avec succès, depuis demi-once jusqu'à une once, dans le cours de ventre & dans la dissenterie. Le vinaigre où l'on a infusé ses fleurs séches, est fort agréable au gout & à l'odorat, moins contraire à l'estomac, & plus sain que le commun. On prétend même qu'il est propre à tuer les vers. Ces mêmes fleurs toutes fraîches fricassée avec des œufs, purgent assez bien le phlegme & la bile. Le petit lait où elles ont infusé pendant la nuit, est propre aux personnes sujettes aux érésipeles, & à d'autres maladies de la peau. La dose est d'un verre soir & matin. Il faut en même tems bassiner le mal, avec un mélange composé de deux parties d'eau, & d'une partie d'esprit de vin. On peut aussi appliquer ses fleurs en fomentation sur la peau. Elles sont résolutives, anodines, adoucissantes & diaphoretiques. Un gros de semence de Sureau en poudre, avec vingt grains de sel de tartre, & quinze grains de mercure doux mis en bol, avec suffisante quantité de Sirop de chicorée, est un excellent purgatif, pour les sérosités. L'huile qu'on tire par infusion de la seconde écorce du Sureau est spécifique pour la goutte, la brûlure, & toutes sortes d'inflammations.

Si on met une branche de Sureau dans les trous des taupes, elles les fait sortir, ou les fait mourir.

On fait une conserve des grains de Sureau pour la poitrine qui la purge de toute les humeurs peccantes. En voici la composition.

Conserve de Sureau.

Il faut faire cueillir les grains quand ils sont bien mûrs, selon la quantité de la conserve que vous voudrez faire ; il les faut mettre dans un linge, vous les presserez pour en faire sortir la liqueur que vous ferez bouillir dans un pot jusqu'à ce qu'elle soit cuite, qui est ordinairement à la diminution des deux tiers, c'est-à-dire, que trois pintes ou autres mesures doivent se

réduire à une. Cette conserve ressemble au miel ; elle est un peu douce tirant sur l'aigre ; vous en prendrez deux cuillerées à l'heure que vous voudrez, & vous ressentirez un grand soulagement à votre estomac sans aucune incommodité.

SUR-NEIGÉES. Terme de Chasse. Ce sont les voyes des bêtes où la neige a tombé.

SURPLUES. Terme de chasse. Ce sont aussi des voyes où il a plû.

SYM

SYMPATIQUE. *Baume Sympatique.* Prenez deux onces de colofone, une once d'aloës hépatique, trois onces d'encens fin. Pilez le tout & le réduisez en poudre la plus fine que vous pourrez ; mettez cette poudre dans une bouteille de verre double, qui ait la gorge longue, & qui contienne un pot de liqueur, dans laquelle vous verserez trois chopines d'esprit de vin, ou de la meilleure & de la plus forte eau de vie. Bouchez bien cette bouteille, en sorte qu'elle ne prenne point d'air, exposez la quarante jours au soleil pendant les plus grandes chaleurs de la canicule, & ayez soin de la remuer cinq ou six fois le jour, afin que les poudres qui sont au fond puissent s'incorporer plus facilement avec l'eau de vie ; les quarante jours passés, versés la liqueur dans des phioles de verre que vous boucherés bien pour le besoin.

Propriétés & effets du baume Sympatique.

Il est bon pour tous les maux intérieurs & extérieurs du corps. Il guerit les vapeurs, maux de mere, migraine, maux de tête, vertiges. Il purge la pituite, fortifie le cerveau, si on en tire une goute ou deux par le nés. Il guérit toutes les playes en appliquant dessus du coton trempé dans ce baume, en versant deux ou trois fois par jour sur ledit coton qui doit sécher sur la playe, jusqu'à ce qu'il tombe de lui-même. Si c'est une playe qui traverse le corps, il en faut seringuer par les deux ouvertures, & appliquer dessus du coton qu'on renouvelle deux ou trois fois le jour. On en fait de même sur les loupes, tumeurs, inflammations, fluxions, galle, gratelle, feu sauvage, charbons, foulures, meurtrissures, ruptures, dislocations, paralysies, rhûmatismes, debilités de membres, hémorroïdes, gangrennes, goutes, sciatiques, abscès, morsures de chiens enragés, écrouelles, esquinancies. Il guérit le brouissement, bourdonnement & tintement d'oreilles, aussi-bien que la surdité, en y en faisant tomber quelques goutes. Il guérit les maux des yeux en y en faisant tomber quelques goutes. Il est bon pour les maux de dents, il affermit celles qui branlent, ôte leur puanteur, affermit les gencives en les bassinant, nettoye les trous en y mettant du coton trempé, & réiterant de trois heures en trois heures. Il guérit les retentions d'urine, gravelle, toutes sortes de coliques, douleurs d'estomac, de poitrine, de cœur, en beuvant une cuillerée de ce baume soir & matin. Il arrête le vomissement, donne de l'appetit, guérit les ulceres du poûmon, maux des intestins, dissenterie, fortifie l'estomac, aide à la digestion, tue les vers en beuvant comme dessus. Pour les vers on peut en mettre aussi une compresse imbibée sur le nombril. On a expérimenté ce remede dans la plûpart des maladies ci-dessus énoncées. *Voyez* SIMPATIE.

SYN

SYNCOPE. Foiblesse de cœur, qui prend subitement, & qui est causée par une prompte dissipation des esprits, ou par une défaillance précipitée de la chaleur naturelle.

Remede pour la Syncope.

Frottez avec de bon safran, le doigt annulaire de la main gauche ; & l'oreille gauche du malade ; il reviendra de sa foiblesse. Le doigt annulaire, est celui où l'on porte ordinairement les anneaux, ou les bagues. *Voyez* FOIBLESSE. DEFAILLANCE. MAL DE CŒUR. ELIXIR *de santé*. SINCOPE.



T

TAB



ABAC, *herbe à la reine, herbe de l'Ambassadeur, Nicotiane*, ou *Petun*, en Latin *Nicotiana*.

Description. C'est une plante, qui a la tige droite, grosse, grande, grasse & blanche. Ses feuilles sont longues, larges, un peu velues, de bonne odeur & d'un goût âcre. Ses fleurs viennent au bout des branches, elles sont longues, rougeâtres, laissant une gousse ou bouton plein d'une graine noire, roussâtre. Sa racine est grosse, fourchue, dure comme du bois.

Lieu. Cette plante est originaire de l'Amérique, maintenant il en croît par toute l'Europe. Il la faut semer au mois d'Août & Septembre.

Propriétés. On n'employe que les feuilles en Médecine; elles sont resolutives, déterfives & astringentes. Etant chauffées & appliquées sur la tête, elles guérissent la migraine, & toutes les fluxions du corps qui viennent du froid. Leur décoction en eau est bonne contre la toux invétérée & l'asthme; & réduite en sirop avec du sucre, elle fait sortir les humeurs pourries de la poitrine. Les mêmes feuilles ont le même effet aux goutes froides; étant mises à la bouche seches ou vertes, elles font cracher & détournent les fluxions qui tomberoient ailleurs, & les prenant en pipe elles ôtent la faim & la soif, & déchargent le cerveau & la poitrine des mauvaises humeurs; neanmoins le trop grand usage desseche trop le cerveau, & menace de folie. Le Tabac en poudre a aussi quantité de bons effets, sur-tout pour décharger le cerveau; ceux qui en prennent par excès sont sujets à perdre l'odorat. C'est une terrible passion que de remplir incessamment le nés de Tabac, sous prétexte de purger les sérosités inutiles du cerveau.

Le Tabac étant mâché ou pris en fumée de tems en tems décharge fort le cerveau: mais si l'on en use trop souvent, il cause plusieurs maladies, comme la paralysie & l'apoplexie, gate le cerveau, & rend le crane noir. On dit que les Marchands trompeurs le mettent dans les retraits, afin qu'étant chargé du sel volatil des excremens, il en devienne plus âcre, plus piquant & plus fort.

On pile le Tabac, on l'applique sur les tumeurs qu'on veut resoudre, parcequ'il est rempli d'esprits qui ouvrent les pores. On en met aussi tremper dans de l'eau commune, & on lave de cette infusion les dartres & les autres demangeaisons de la peau, mais il ne faut pas que l'eau en soit trop chargée, de peur qu'elle n'excitât le vomissement.

Il est vulnéraire, on en prépare un sirop qu'on fait prendre pour l'asthme, on l'employe quelquefois en décoction pour les lavemens dans l'apoplexie, dans la létargie, dans les suffocations uterines.

Le Tabac fait mourir les serpens, les viperes, les lezars & les autres animaux semblables, si leur ayant percé la peau, on en met dedans un petit morceau, ou si l'on leur en fait recevoir la fumée.

Le Tabac est rempli de souphre & de sel volatil si pénétrant, que d'abord qu'il est dans l'estomac il en picotte les fibres, & il excite le vomissement. L'huile de Tabac est un si grand vomitif, que si l'on met quelque tems le nés sur la phiole dans laquelle on le garde, on vomit.

On fit un jour une petite incision sur la peau de la cuisse d'un chien, & y ayant mis une très-petite tente imbue d'huile de Tabac, l'animal fut purgé un moment après par haut & par bas avec de grands efforts.

Préparation du Tabac.

Mettez dans une cucurbite de verre huit onces de bon Tabac haché par petits morceaux, versez dessus environ autant pesant de phlegme de vitriol, couvrez la cucurbite de sa chape, & laissez digerer la matiere au feu de sable, pendant un jour, adaptez y un recipient, & faites distiller à petit feu environ cinq onces de liqueur que vous conserverez dans une phiole. C'est un puissant vomitif. La dose est depuis deux dragmes jusques à six, dans quelque liqueur appropriée. Cette liqueur est bonne aussi pour les dartres & pour la gale, si l'on s'en frotte légérement.

Mettez ce qui sera resté au fond de la cucurbite, dans une cornue de grais ou de verre luttée, laquelle vous placerez dans un fourneau; adaptez y un grand recipient, & ayant lutté exactement les jointures, commencez par un petit feu, pour faire sortir tout le phlegme; augmentez le peu à peu, & les esprits sortiront confusément avec une huile noire; continuez le feu jusques à ce qu'il ne vienne plus rien, puis laissez refroidir les vaisseaux & les délutez; renversez ce que le recipient contiendra dans un entonnoir garni de papier gris; l'humidité aqueuse passera; mais l'huile noire & fœtide demeurera dans les filtres, gardez-la dans une phiole. On en peut mêler une dragme dans deux onces de graisse; c'est un bon remede pour la gratelle & pour les dartres.

On peut tirer un sel alkali du charbon qui reste dans la cornue, de la même maniere que nous avons dit du sel de gayac. Ce sel est sudorifique. La dose est depuis quatre grains jusqu'à dix dans une liqueur convenable.

On peut tirer le sel fixe du Tabac, comme nous avons dit; mais pour en avoir quelque quantité, il y faut joindre beaucoup d'autre Tabac; car retirant si peu de matiere de le cornue, à peine feroit-on une dragme de sel.

Moyen de conserver fraîchements le Tabac.

Pour tenir fraîchement le Tabac, il faut mouiller une serviette avec de la bierre, & envelopper le rouleau de Tabac dans la partie qui sera mouillée, par ce moyen le Tabac ne se sechera point, & il conservera une humidité telle qu'il doit avoir pour être bon.

Maniere de purger le Tabac.

Mettez le tremper dans de l'ezu commune pendant vingt-quatre heures, retirez le ensuite de l'eau en la vidant, & exprimez le dans une toile forte & serrée. Puis faites le sécher sur des clayes en le remuant de moment en moment. Quand il sera bien sec, arrosez le d'une eau de senteur, jusqu'à ce qu'il soit réduit comme en pâte, alors faites le secher, & lors qu'il sera sec, arrosez le une seconde fois & puis faites le secher. Il sera en état de prendre telle odeur que vous voudrez lui donner.

Maniere de parfumer le Tabac avec des fleurs.

Les fleurs d'orange, les roses communes, le jasmin, les tubereuses, & les roses muscades, sont les fleurs qui communiquent plus aisément leur odeur au Tabac.

On garnit de papier bien sec une caisse, on met un lit de Tabac épais d'un pouce, ensuite un lit de fleurs, on continue aussi jusqu'à ce que tout soit employé, & on laisse le tout pendant vingt-quatre heures, alors on sasse le Tabac pour le separer des fleurs, puis on en met d'autres, ce que l'on fait pendant quatre ou cinq jours plus ou moins selon que le Tabac a bien pris l'odeur des fleurs. Si on avoit grande quantité de fleurs, on les changeroit de douze heures en douze heures. Pour conserver le Tabac on l'enferme dans des boëtes qu'on met dans un lieu sec.

Maniere de faire le Tabac de Malthe.

Réduisez en poudre des racines de rosier & de la reglisse dont vous aurez ôté auparavant la prémiere peau : prenez de ces poudres à discretion, passez les par le tamis, & donnez leur telle odeur qu'il vous plaira. Ensuite ajoûtez y un peu de vin blanc, & d'esprit de vin, ou un peu d'eau de vie. Vous aurez un Tabac composé comme celui de Malthe. *Voyez* Nicotiana.

TABIDES. *Voyez* Tisanne.

TABLEAUX, pour les enrichir d'or. *Voyez* Peinture. Or.

Tableaux. Pour les nettoyer. *Voyez* Peinture.

Tableaux. Pour les lustrer. *Voyez* Peinture.

Tableaux. Vernis pour les Tableaux. *Voyez* Peinture. Vernis.

Tableaux. Pour empêcher que les mouches ne s'y attachent. *Voyez* Mouche.

TABLETTE. Terme de Pharmacie. C'est un électuaire solide ou une composition de quelques drogues réduites à sec, qu'on taille en forme de petites tables rondes ou quarrées. On dissout dans du sucre des poudres, des condits, des confections, des fruits pilés, des huiles, des sels & des esprits, dont on fait des Tablettes, comme celle du jus de reglisse pour le rhûme. On en fait des cordiales, des stomacales, d'apéritives, d'épatiques, &c.

Les Filles de l'Enfant Jesus du Fauxbourg de la Croix-Rousse de Lyon, & de la Ville de Chalamont en Dombes, composent des Tablettes chocolates d'un goût excellent, & d'une vertu admirable pour conserver la pureté, tous ceux qui en ont usé s'en sont très-bien trouvés; elles procurent un grand bien & ne causent aucun mal.

Elles renferment ce remede spécifique admirable & sûr pour la plus dangereuse de toutes les maladies, & qui a été mis au jour depuis peu de tems en ces termes.

La Chasteté est un don de Dieu, & un fruit des plus précieux de l'Esprit Saint, & le prémier moyen pour la conserver, est selon le sentiment des Anciens Peres au rapport de Cassien, d'être bien persuadé qu'elle ne peut être en nous que l'effet de la grace. Cependant il faut avouer qu'un malheureux tempérament est souvent l'occasion des vices contraires; & qu'une mauvaise habitude que le corps en a contractée autant que le cœur, est ce qui les rend ordinairement plus incurables, sans même que les ordures de l'impureté ayent rien de volontaire dans une ame toute pure. Il est toûjours bien triste de se voir malgré tous ces rudes combats, sujet à ces accidens qu'on n'ose se représenter sans horreur. Plusieurs ont cherché des remedes & en ont donné pour prévenir ces saletés, ou pour arrêter & dessecher cette humeur si peccante. On en trouvera beaucoup dans le corps de ce Dictionnaire Œconomique contenant plusieurs moyens d'augmenter & de conserver son bien, & même la santé, où l'on trouve divers moyens naturels sur le mot de Lutura; comme aussi dans le Recueil des lettres familieres d'un Curé à un autre Curé contenant diverses pratiques pour la sanctification des Paroisses. Ouvrages très-utiles à Messieurs les Pasteurs, Confesseurs & Directeurs des Ames, & profitable aux Chefs de famille : en deux volumes in douze. Mais celui-ci est un spécifique sur, qui ne consiste qu'en Tablettes qui ont le goût, l'odeur & la couleur du chocolat.

On l'a communiqué pendant plusieurs années à bien des Curés & Directeurs, & Superieurs des Communautés, de l'avis de très-savans Médecins, qui ont assûré qu'il ne pouvoit nuire. On en a fait des épreuves infinies, qui ont toutes eu un bon succès, & jamais aucun mauvais. Cependant comme ce spécifique ne fait qu'amortir la revolte de la chair, il laisse toûjours au cœur la nécessité de veiller sur lui & sur les sens, & de demander à Dieu sans cesse la grace de la sainte Chasteté; mais il a aussi par là cet avantage de ne point empêcher dans la suite les jeunes personnes qui en auroient usé pour reprimer les prémiers feux, de s'engager quand la Providence les y appellera, dans l'état du mariage. On distribue ces Tablettes par boëtes qui contiennent le nombre qu'il en faut prendre communément pour en obtenir un effet durable & constant, qui est d'environ trente, en en prenant une chaque jour deux heures avant ou après le repas. Le prix n'est que de trois livres. Il y aussi une eau spécifique admirable pour le même sujet; & si l'on étoit sûr que les personnes fussent pauvres, on en rabattroit quelque chose.

Tablettes pectorales.

On prendra une once de pulpe de racines de guimauve, de la poudre de racine d'iris de Florence, & de la reglisse ratissée, de chacune deux gros, deux scrupules de fleurs de souphre, un scrupule de fleurs de benjoin, & huit onces de bon sucre, pour former ces Tablettes avec la gomme tragacanth, suivant les regles de l'art.

Propriétés. Ces Tablettes soulagent ceux qui ont la toux. On en prend la moitié d'une à la fois, loin du repas, à toute heure du jour, ou de la nuit, lors qu'on est pressé.

Tablettes cordiales.

On cassera en morceaux une livre de beau sucre, qu'on dissoudra dans quatre onces d'eau de fleurs d'orange, & qu'on fera cuire sur un feu moderé, jusqu'à la consistance d'un électuaire solide, un peu plus cuit qu'à l'ordinaire. On tirera alors le sucre du feu, & lorsqu'il sera à demi refroidi, on y mélera la confection d'alkermes, l'écorce de citron recente découpée bien menu, l'antimoine diaphoretique de chacun deux gros, une goute d'huile de canelle, qu'on aura incorporée avec environ deux dragmes de sucre fin en poudre, puis on versera le tout sur une platine d'étain fin, ou sur une feuille de papier blanc pour en faire des Tablettes.

Propriétés. Ces Tablettes sont très-propres pour entretenir la chaleur naturelle, & pour fortifier puissamment le cœur & le cerveau; elles préservent du mauvais air, elles corrigent la puanteur de la bouche, & rendent l'haleine agréable, & donnent de la vigueur à toutes les parties en y rappellant les esprits. On en peut prendre à toute heure, mais loin des repas, depuis

une dragme jusqu'à deux & quelquefois même jusqu'à demi-once.

Tablettes stomachiques.

On pilera dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, une noix muscade confite, & six dragmes de pistaches mondées, & on les passera à travers un tamis de cuir renversé; on découpera bien menu les écorces extérieures de citron & d'orange; on pulvérisera subtilement la canelle & le macis, puis on dissoudra une livre de beau sucre dans quatre onces d'eau distillée d'écorce de citron, & les ayant fait cuire jusqu'à la consistance d'un électuaire solide un peu plus cuit qu'à l'ordinaire, on y delayera hors du feu, une noix muscade confite & six gros de pistaches, & puis on y ajoûtera deux gros d'écorce de citron, & enfin deux gros de poudre de canelle & autant de macis; le tout bien incorporé, on fera les Tablettes qu'on conservera pour le besoin.

Propriétés. Ces Tablettes sont d'un goût & d'une odeur agréables; elles sont nommées stomachiques, parce qu'elles sont fort propres à fortifier l'estomac, à donner de l'appetit, à faciliter la digestion des alimens, & à distribuer leur bon suc; elles servent aussi à dissiper les vents, & à empêcher la pourriture des humeurs. On les prend le matin à jeun & à la fin des repas au poids de deux dragmes, & on continue l'usage suivant le besoin.

Tablettes pour faire mourir les vers de l'estomac & des intestins.

Prenez de la rhubarbe, des semences mondées de citron contre les vers, de pourpier, de choux, & de genêt de chacun trois gros; deux gros de mercure doux & seize onces de sucre royal, réduisant le tout en poudre subtile & l'incorporant avec des mucilages de gomme tragacanth, tirés avec l'eau de fleurs d'orange, dont on fera des Tablettes.

La dose est une ou deux à la fois aux enfans le matin à jeun,& trois ou quatre aux personnes plus avancées en âge, on choisit ordinairement les trois derniers jours de la lune.

Il y a quelques précautions à prendre, lors qu'on donne ces Tablettes ainsi vermineuses. Le mercure gâte les gencives, procure facilement la salivation, & noircit les dents. Il faut les mêler avec un peu de sucre, & les faire avaler avec une cuiller de bois, ou en forme de bolus avec quelque conserve, en la maniere suivante.

Tablettes pour les Enfans.

Prenez un demi scrupule de fleurs de pêcher, trois ou quatre grains de mercure doux, ou plus jusqu'à un demi-scrupule suivant l'âge. Mêlez le tout pour en faire un bolus, rien ne purge mieux les enfans serrés.

TABORUCU. Sorte de resine de couleur jaune, pâle, odorante, semblable à la gomme élémi. C'est une espece de gomme animée, qui vient en plusieurs endroits de l'Amérique. On s'en sert extérieurement pour les douleurs froides, pour la paralysie & pour les playes.

TABOURET. *Bourse de Pasteur*, ou *bourse à Berger*, en Latin *bursa Pastoris*.

Description. C'est une plante qui pousse deux sortes de feuilles. Celles qui sortent de la racine sont oblongues, rampantes, découpées comme celles de la roquette, mais semblables à celles de la verveine. Les feuilles qui viennent aux tiges, sont encore de deux sortes, les unes sont entieres, les autres sont découpées comme celles du pié, quoique plus petites; elles approchent des feuilles du thlaspi. Du milieu des premieres feuilles il s'éleve à la hauteur d'environ un pié des tiges menues & rameuses. Ses fleurs sont à quatre feuilles disposées en croix, elles croissent le long des tiges à leur extrémité supérieure; ses semences sont menues, noires, presque rondes,& renfermées dans un petit fruit plat, triangulaire, qui succede à la fleur, ce fruit ressemble à une besace, c'est ce qui lui a fait donner le nom de *bourse de Pasteur*.

Lieu. C'est une plante qui nait presque par-tout,& principalement dans les lieux rudes & pierreux. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétés. Le Tabouret est propre pour arrêter toutes sortes de flux, celui de sang par l'urine, les mois & la dissenterie, si on prend la poudre des feuilles séches dans du vin rouge; l'eau des mêmes distillée a le même effet comme sa decoction. Le suc de cette herbe mis dans le nés arrête le sang & ferme les blessures fraîches; pilée & mise dans les souliers ou sous les pieds, elle empêche l'épanchement de bile.

TAC

TACAMAQUE ou TACAMACA. C'est une sorte de gomme qu'on apporte de la nouvelle Espagne & de l'Isle Madagascar; elle sort par incision d'un grand arbre, qui ressemble au peuplier. On fait un emplâtre de cette gomme, qu'on applique sur l'artere de la temple, pour appaiser le mal de dents.

TACHE. C'est une marque qui est restée sur quelque étoffe ou autre matiere.

Secrets pour ôter les Taches.

I. Prenez du savon de Venise subtilement rapé une demi-livre, de l'huile d'aspic trois onces, du fiel de bœuf quatre cuillerées,du suc de citron autant qu'il en faudra pour humecter la masse de l'amidon & pour donner consistance; vous formez des boules; le savon doit être bien sec, avant que de vous en servir.

Usage. Lavez vos taches avec de l'eau chaude; frottez ensuite avec vos boulettes, & relavez les exactement avec de l'eau.

NOTA. Si vous faites une lessive avec de la cendre de lierre terrestre, & que vous dissoudiez dedans un peu de votre masse, vous en ferez un excellent remede pour la galle en la lavant plusieurs fois.

II. Prenez deux livres d'eau de fontaine, des cendres gravelées de la grosseur d'une noix, & un citron coupé en petits morceaux; ayant tout mêlé ensemble, vous le laisserez digérer pendant vingt-quatre heures; filtrez ensuite cette eau. Elle ôte toute sorte de taches d'huile & autres, tant sur les chapeaux que sur les habits de soye, de laine & de toile. Il faut avoir soin de laver l'endroit de la tache avec de l'eau claire après l'avoir ôtée, & le bien nettoyer.

III. Prenez deux mesures d'eau de riviere, un fiel de bœuf, quatre onces d'alun de roche brûlé, trois onces d'alun de tartre brûlé, deux scrupules de camphre. Faites bouillir le tout ensemble par moitié, puis coulez le & lavez telle Tache que vous voudrez, en deux ou trois fois elle s'en ira.

Savonettes pour les Taches.

Réduisez en poudre très-fine craye, alun & tartre; ajoûtez-y cendres de sarmens passée par le tamis; incorporez bien le tout avec du savon mou, dans un mortier de fonte, & formez en des savonettes que vous ferez sécher à l'ombre. On frotte les Taches avec ces savonettes, & l'on lave ensuite les endroits avec de l'eau.

On peut faire encore des savonettes pour ôter les Taches, avec une livre de savon, une once de chaux

vive, & quatre onces de vieille argile, incorporées ensemble, avec un peu d'eau. On s'en sert de la même maniere que ci-devant.

Pour ôter & effacer toutes sortes de Taches sur des habillemens & draps.

IV. Prenez sel commun bien broyé, savon noir, de chacun autant que besoin sera; le tout bien mêlé ensemble, frottez en les Taches, & quand elles seront séchées de la prémiere lessive, lavez les puis après avec d'eau tiede & elles s'en iront.

Autre secret. Trempez l'endroit de la Tache dans une lessive, faite avec des cendres ordinaires, de vieille argile, & un peu de lie de vin. Ensuite lavez le drap dans de l'eau claire, & réiterez de la même maniere, si la Tache n'est pas emportée pour la prémiere fois.

Autre. Délayez trois, ou quatre fiels de bœuf, dans deux fois autant d'eau de puits; ajoûtez y deux gros d'alun, & un quarteron de tartre réduits en poudre menue; faites dissoudre aussi trois gros de vitriol dans un demi verre de vinaigre. Mêlez tous ces ingrédiens ensemble, & les faites bouillir jusqu'à diminution des deux tiers; & servez vous en comme ci-dessus.

Autre pour ôter les taches d'un drap blanc. Prenez quatre onces d'alun pilé & après les avoir fait bouillir dans une pinte d'eau commune, jusqu'à reduction des trois quarts, ajoûtez y encore une once d'alun pilé menu, & du savon ratissé. Laissez infuser pendant deux fois vingt-quatre heures; & servez vous en comme ci-dessus.

Autre pour ôter les taches sur le drap, de quelque couleur qu'il soit. Pilez gros comme une noix d'alun; incorporez cette poudre avec une demi livre de miel crud, & un jaune d'œuf frais. Mettez de cette composition sur la Tache, & quelque tems après, lavez là en eau claire. Ce secret réussit principalement sur les étoffes de soye.

Savon pour ôter toutes sortes de Taches. Incorporez avec un peu de suc de poirée, & trois jaunes d'œufs, demi livre de savon blanc coupé par petits morceaux très-minces, ou ratissé, & une bonne pincée de sel commun réduit en poudre. Formez des pains, & laissez les sécher à l'ombre. Avant que de s'en servir, on mouille bien le drap des deux côtés, à l'endroit de la Tache, ensuite on le frotte avec ce savon, & on le lave dans une eau bien nette.

Pour ôter toutes sortes de Taches d'un drap d'or, ou de velours.

Broyez parties égales de mars crud, & d'arsenic; ajoûtez y de la quinte-feuille, & faites bouillir le tout dans une suffisante quantité d'eau, jusqu'à une réduction de moitié. Ayant laissé refroidir la liqueur, exposés la au soleil, deux oo trois heures, lavez en l'endroit qui est taché & faites le sécher au soleil.

Pour ôs er toutes sortes de Taches d'un drap de soye blanc, ou d'un velours cramoisi.

Trempés l'endroit de la Tache dans de l'esprit de vin, ou dans de l'eau de vie très-forte; appliquez y ensuite, des deux côtés, le blanc d'un œuf frais, & ayant fait sécher l'étoffe au soleil, lavés la plusieurs fois dans l'eau claire & fraîche, en exprimant bien. Si la Tache ne s'en va pas pour la prémiere fois, il faudra réiterer de la même maniere.

Pour ôter les Taches d'un velours cramoisi, & autres.

Faites détremper demi once d'alun de féce, dans une pinte de lessive de cendres de sarmens. Ayant coulé cette dissolution, vous y ajoûterez demi dragme de savon moo, & autant de savon d'Espagne, avec un scrupule de sel commun, demi gros de sel ammoniac, une dragme d'alun, un fiel de veau, & du jus de chelidoine. Ayant mêlé le tout ensemble, vous passerez la liqueur par un linge; & quand vous voudrez vous en servir, vous y ferez bouillir on moment, des tontures d'écarlate, & un peu de bois de Brésil; vous coulerez cette décoction, & vous vous en servirez. Si l'étoffe dont vous voulez ôter les taches o'étoit ni rouge, ni cramoisi, il faudroit retrancher le bois de Bresil, & ao lieu des tontures d'écarlatte, y employer de la bourre d'un drap de la même couleur qoe l'étoffe dont on veut ôter les Taches.

Pour ôter les Taches de dessus les étoffes de soye, & de laine.

Prenez une tasse de fayance, ou autre petit vaisseau de terre vernissé; faites y une espece de bouillie, avec de l'amidon & de bonne eau de vie. Mettez de cette booillie sur les Taches, & l'ayant laissé sécher, décrottez l'amidon, & ôtez avec les vergettes, ce qui peut en être resté. Il faut réiterer de la même maniere, si la Tache ne s'en va pas pour la prémiere fois.

Pour ôter une Tache d'huile sur du satin ou autre étoffe, même sur le papier.

V. Prenez des pieds de mouton calcinés; appliquez chaudement cette poodre aux deux côtés du papier ou de l'étoffe à l'endroit de la Tache, vous la laisserez pendant une nuit & vous mettrez quelque chose de pesant sor la Tache; que si elle n'étoit pas entierement ôtée, il en faudroit mettre une seconde fois; mais il faut que la Tache ne soit pas vieille.

VI. Prenez une demi livre de savon, quatre onces d'argile & une once de chaux vive, mêlez tout avec de l'eau & l'appliquez sur la Tache.

VII. Pour ôter les Taches d'on drap de soye blanche ou de velours teint en graine ou cramoisi, prenez de bonne eau de vie, cuite trois fois, & mouillez la Tache deça & delà; puis prenez une glaire d'œuf frais, & l'étendez dessus la Tache; mettez la au soleil pour essuyer, lavez la deréchef tout doucement avec de l'eau fraiche, pressez bien, & la Tache s'en ira; faites le pour le moins deux fois, car la couleur ne s'effacera nullement.

VIII. Pour le même effet en drap teint en graine, prenez eau faite d'aluo de roche, & lavez en la Tache, frottant bien le drap, puis vous le laverez avec de l'eao claire; & la Tache s'en ira à la seconde fois.

IX. Pour le même effet, prenez alun de roche, tartre, & savon blanc de chacun trois onces, pulverisez le tout bien delié; puis prenez deux fiels de bœuf, un pot qui ne soit pas grand, dans lequel vous mettrez de nouveau de la lessive à votre discretion; mettez la sur le feu, & quand elle commencera à bouillir mettez y aussi-tôt le fiel & la poudre, & laissez la bouillir jusqu'à ce que la troisiême ou la quatriême partie soit consumée de cette eau, vous laverez la Tache deux fois, & laisserez à chaque fois essuyer le drap; la derniere fois relavés le en eau fraîche & vous verrés un bel effet.

Pour ôter les Taches d'écarlate, soit en laine ou soye, sans que la couleur se perde.

X. Prenez l'herbe appellée saponaria ou herbe aux foulons, & tirés le jus, duquel vous mettrés sur la Tache l'espace de deux ou trois heures; puis vous la laverés bien avec de l'eao chaude, & si la Tache ne vous semble point assés effacée, lavés la encore une fois. Si le drap n'est point teint en graine, mettés y un peu de savon, & encore un peu de même jus, incorporés & lavés bien, pour lors la Tache s'en ira entieremeot.

Pour les Taches des matieres grasses.

XI. Prenez alun de roche, chaux vive nouvelle de chacun une livre, alun de tartre six onces, de savon coupé bien menu trois livres, eau claire quatre livres. Mettez le tout ensemble en un vaisseau non gras, & laissez le bouillir quelque tems ; puis coulez le & gardez le. Quand vous voudrez user de cette eau ; faites la tiedir, puis lavés la Tache des deux côtés avec de l'eau claire & les Taches des deux côtés avec cette eau, & frottez drap contre drap, puis la lavez avec eau claire, & les Taches s'effaceront ; puis redonnez un peu de savon avec de l'eau fraîche, & assurément elles s'en iront à la douziéme ou troisiéme fois.

Autrement. Frottez bien l'endroit où est la Tache, avec de la morelle ; elle l'emporte immanquablement. L'huile de tartre mise sur la Tache fait le méme effet, il faut ôter l'huile incontinent, & laver le drap prémierement dans l'eau tiede, & ensuite trois, ou quatre fois dans l'eau froide. On ôte encore les Taches d'huile avec la composition suivante. On remplit à demi une bouteille, de lessive faite avec la cendre de vigne ; on y jette quantité suffisante de savon blanc, deux jaunes d'œufs frais délayez avec du fiel de bœuf, à discretion, une once de tartre en poudre subtile, & gros comme une noix de sel ammoniac. Vous bouchez bien la bouteille, & l'ayant exposée au soleil du midi, l'espace de quatre ou cinq jours, vous avez une liqueur dont vous lavez les Taches, des deux côtés ; ensuite vous faites sécher le drap au soleil ; puis vous le lavez dans l'eau claire, & vous le faites sécher au soleil.

On peut enlever les Taches d'huile sur les étoffes de soye, avec l'esprit de thérébentine.

On enleve les Taches de graisse, particulierement avec l'eau empreinte de savon noir, de fiel de bœuf, & de sel soude ; ou bien en faisant tremper l'endroit du drap taché dans du bouillon de poix. On le leve ensuite avec de l'eau bien nette, & on le fait sécher au soleil. L'eau où l'on a fait cuire de la morue est fort bonne pour ôter les Taches des draps ; mais il faut les bien laver ensuite dans l'eau fraîche.

Pour ôter les Taches de cambouis.

Mettez du beurre sur la Tache, & frottés bien cet endroit du drap ; puis avec du papier gris, & du feu dans une cuiller, enlevés le tout ensemble.

Pour ôter les Taches de poix & de thérébentine.

Imbibés bien la Tache de bonne huile d'olive, & l'ayant laissée sécher l'espace de vingt-quatre heures, lavés l'endroit de la Tache avec de l'eau chaude, en le savonant avec la savonette à ôter les Taches de laquelle nous avons donné la composition plus haut.

Pour ôter les Taches d'encre sur le drap, & sur le linge.

Il faut aussi-tôt que la Tache est faite, l'imbiber de suc de citron, ou d'ozeille, ou de vinaigre dans lequel on ait fait dissoudre du savon blanc. *Voyez* ENCRE.

Pour ôter les Taches de rouille de fer, sur le linge.

XII. Il faut exposer l'endroit du linge qui est taché, à la vapeur de l'eau bouillante, ensuite l'imbiber de jus d'oseille, ou de citron, le couvrir de deux côtés de sel reduit en poudre fine, & faire en sorte qu'il en soit bien pénétré, puis le mettre à la lessive ordinaire. On peut ôter les Taches de fer, ou d'encre, en mettant un fer à repasser chaud sous le linge à l'endroit de la Tache, & faisant distiller à l'endroit de la Tache, du jus de citron, en sorte qu'il en dégoutte sur le fer chaud. La Tache disparoîtra sur le champ.

Pour ôter la cire de dessus la soye, & les étoffes rases.

L'esprit de vin, ou l'eau de la reine d'hongrie enléve les Taches de cire ordinaires ; mais pour emporter les plus difficiles, on met dessus, du savon moû, ou savon à foulet, qu'on fait ensuite échauffer au soleil, puis on lave l'endroit de la Tache plusieurs fois dans l'eau claire.

Pour ôter la cire de dessus le velours.

Il faut couper un pain de froment bien rassis, & haut de mie, par la moitié, & le faire rôtir proprement ; puis en mettre un morceau très-chaud sur la cire. Aussi-tôt que le prémier a fait son effet, on le retire, pour en mettre un autre ; ce que l'on réitére ; jusqu'à ce que la cire soit entierement enlevée.

Ce secret emporte toutes les Taches de cire du velours, de quelque couleur qu'il soit excepté le cramoisi.

Pour effacer les Taches d'urine.

On fait bouillir de l'urine, on en lave bien les Taches, & ensuite avec de l'eau claire.

Pour nettoyer le velours, & lui donner une belle couleur rouge.

Faites détremper, pendant deux jours une partie de gomme arabique & quatre parties de gomme adragant réduites en poudre, dans suffisante quantité d'eau commune bien nette, & bien claire. Prenez de cette eau avec une éponge, frottez en l'envers du velours, & faites le secher ; s'il n'a pas pris assés de couleur, vous réitererez jusqu'à ce qu'il soit parvenu au degré d'éclat que vous voulez lui donner.

Pour nettoyer une étoffe d'or, ou de soye, & lui rendre son prémier lustre.

Prenez fiel de bœuf, demi livre ; savon, miel, & poudre d'iris, de chacun une once, & demi. Faites un mélange exact de tous ces ingrediens, & l'ayant mis dans une bouteille de verre, exposés le au soleil, pendant dix jours ; enduisés de ce mélange l'étoffe que vous voulez nettoyer, & lavés la ensuite dans une décoction de son passée au clair, jusqu'à ce que la décoction ne se colore plus. Ensuite essuyés bien votre étoffe avec un linge net, & enveloppés la d'un autre linge propre. Enfin faites la sécher, & lustrer ; elle sera comme neuve.

Pour faire Taches noires en peaux blanches, en sorte qu'elles ressemblent aux peaux de Leopard, ou de Panthere.

XIII. Prenés une once de litarge, deux onces de chaux vive, trois mesures d'eau commune, mélez le tout & mettés le sur un petit feu, jusqu'à ce qu'il s'échauffe seulement, & ne bouille pas ; ôtés le ensuite de dessus le feu, & faites une teinture ; de laquelle vous ferez des taches sur les peaux avec un pinceau fait de soye de pourceau ; cela fait, faites les sécher au soleil, & puis battés les avec une ganle. Que si vous ne voyez pas bien les Taches, trempés les encore une fois dans l'eau commune auparavant, & vous aurez ce que vous desirerez. Cette couleur ne se perd point, & fait que les peaux ont bonne odeur, & si vous vous en mouillez les cheveux ou la barbe, vous les ferez devenir beaux.

TACHES DE ROUSSEUR. Pour les ôter il faut se laver le visage avec l'eau de la vigne lorsqu'elle a été taillée.

Secret éprouvé pour ôter les Taches de rousseur.

Faites infuser quinze œufs frais dans le plus fort vinaigre ;

naigre, & les ayant écrasées ensuite dans ce vinaigre, ajoutez y une once de sénevé, ou graine de moutarde écrasée, & distillez ce mélange dans un vaisseau de verre. Servez vous de l'eau distillée pour vous laver le visage, le soir & le matin, & lavez les ensuite, chaque fois, avec une décoction de son & de mauves.

Autre éprouvé.

Mêlez deux onces de mercure sublimé, & autant de ceruse dans deux onces d'eau rose, & autant de suc de limon. Oignez vous le visage avec ce mélange le soir en vous couchant; & aussi-tôt que vous serez levez, vous l'oindrez encore avec du beurre frais.

Autre Secret. L'eau de fraise est fort propre pour les rousseurs, & autres Taches de la peau. Elle réussit encore mieux, lorsqu'on y a fait dissoudre du sel de Saturne. L'eau de frai de grenouilles, ou celle de limaçons a la même proprieté; aussi bien que l'eau de la reine d'hongrie, le lait virginal, le suc de primevere, l'huile d'avelines, ou de glands de chêne, & la farine d'orobe, ou vesce noire mêlée avec du miel.

Autre. Mettez dans une terrine vernissée une pierre d'alun, avec un fiel de bœuf, & vingt-quatre heures après, l'ayant remué encore une fois pendant une heure, vous le passerez par le papier gris, & vous y ferez infuser pendant deux jours, demi-once de sperme de baleine, huit grains de camphre, une dragme & demi de semence de pavot blanc, deux dragmes de corax, deux dragmes de sucre candi, le tout réduit en poudre dans un mortier de marbre, & huit scrupules des quatre grandes semences froides pilées. L'infusion étant faite, vous coulerez la liqueur, & vous la garderez dans un vaisseau de porcelaine, ou de fayance. Le soir en se couchant on se bassine le visage, avec un linge, du cotton, ou du tafetas très-blanc, & très-délié, imbibé de ce mélange.

TACHES *du visage.* Voyez HUILE *de myrrhe.* EMPLATRE *pour les Taches.* VISAGE. POMMADE. EAU.

TACHES *de naissance.* MARQUE.

TAF

TAFFETAS. *Voyez* PEINDRE.

TAI

TAILLE *des arbres.* C'est une opération du jardinage pour trois choses qui sont à faire tous les ans aux arbres dans l'intervalle du tems qui court depuis le mois de Novembre jusqu'à la fin de Mars. La prémiere est de leur ôter entierement tout ce qu'ils ont de branches qui ne valent rien, ou qui peuvent nuire soit à l'abondance & à la bonté des fruits, soit à la beauté de l'arbre.

La seconde est de conserver toutes celles dont on peut faire un bon usage à l'égard de ces arbres.

Et la troisiéme est de raccourcir sagement celles qui se trouvent trop longues, & laisser entieres celles qui n'ont pas trop de longueur.

Et tout cela en vûe de faire durer un arbre, le rendre beau, & le disposer en même tems à donner bientôt beaucoup de beaux & de bons fruits.

Par branches qui ne valent rien, j'entens celles qui sont de faux bois, celles qui sont usées à force d'avoir donné du fruit & celles qui sont trop menues, ou qui n'ont nulle disposition, ni à bois ni à fruit.

Par branches qui peuvent nuire, soit à la beauté de l'arbre, soit à l'abondance & à la bonté du fruit; j'entens celles qui peuvent faire confusion, ou offusquent les fruits, & celles qui prennent une partie de la seve d'un arbre, quand il est trop chargé de bois eu égard à son peu de vigueur.

Par branches, dont on peut faire un bon usage, j'entens toutes celles qui sont si bien conditionnées, qu'elles sont propres à faire la belle figure de l'arbre, & à donner infailliblement du fruit.

Par branches trop longues, j'entens celles qui excedent neuf à dix pouces de longueur, & qui par conséquent ont besoin d'être racourcies, telles sont toutes les grosses branches que nous appellons branches à bois & quelques unes des menues que nous appellons branches à fruits.

Enfin par branches qui n'ont pas trop de longueur, j'entens certaines petites branches, qui étant d'une médiocre grosseur ont des boutons à leur extrémité, ou sont en disposition d'en avoir l'année d'après, & qui cependant sont assez fortes pour porter sans se rompre le fruit qu'elles doivent.

Cette Taille des bois se fait 1°. afin qu'on en ait bien-tôt une grande quantité de beaux, & de bons fruits.

2°. Afin qu'en toute saison les arbres soient plus agréable à la vûe, & donnent abondance de beaux & de bons fruits, autant que l'industrie du Jardinier y peut contribuer.

La Taille des arbres dépend, prémierement, de la connoissance qu'il faut avoir de chaque branche en particulier, pour savoir celles qui sont bonnes, & celles qui ne le sont pas.

Elle dépend en second lieu, de la distinction judicieuse qui est à faire parmi ces branches, pour ôter entierement ce qu'il y en a de mauvaises, ou d'inutiles, & conserver soigneusement toutes les bonnes, soit branches à bois, soit à fruit, avec cette circonspection que si dans ses dernieres il y en a quelques unes qui ne soient pas trop longues, on les laissera comme elles sont; mais à l'égard de la plûpart des autres qui ont trop de longueur, on les taillera plus ou moins courtes, selon que la raison de l'abondance, & même la figure de l'arbre le peuvent ordonner.

Cette abondance dépend en troisiéme lieu, du tems qu'il est à propos de prendre pour tailler; car toutes sortes de tems n'y sont pas propres.

Le tems de le faire est pendant les quatre mois de Novembre, Decembre, Janvier, & Fevrier, après lesquels ordinairement le renouveau vient, & l'air commence à s'échauffer, & à radoucit les plantes qui avoient entierement cessé d'agir pendant quatre mois, elles viennent pour ainsi dire, à se reveiller, & recommencent en effet d'entrer en action. Ce prémier mouvement se fait constamment à la tête avant que de commencer aux racines, mais cela s'entend, si le froid a été assez grand pour interrompre leur fonction; car parmi nous aux années extrémement tendres, il n'y a gueres plus d'interruption, que dans les pays fort chauds, nous ferons voir cet ordre dans un autre endroit. Or ce renouvellement d'action extérieure est un signal assûré, qu'il est tems de tailler.

Il y a de trois sortes d'arbres à tailler, les uns trop foibles, les autres trop vigoureux, & les autres qui sont dans le bon état qu'on leur peut souhaiter. J'estime qu'il peut avoir de la sagesse, & de l'utilité à ne les pas tous tailler en même tems, & qu'il est à propos d'en tailler les uns plûtôt, & les autres plus tard. Par exemple, je suis assez persuadé que plus un arbre est foible & languissant, & plûtôt doit-on le tailler, pour lui retrancher de bonne heure les mêmes branches, qui comme nuisibles ou inutiles, doivent dans un autre tems lui être ôtées, c'est-à-dire, sur la fin de l'Hiver. *Voyez* ARBRE.

TAILLE *des abeilles.* Voyez MOUCHE *à miel.*

TAILLE *douce.* Voyez PEINDRE.

TAILLE *douce.* Pour la faire paroître en or. *Voyez* ESTAMPE.

TAILLE *douce*. Pour la faire paroître, comme si c'étoit un tableau en huile. *Voyez* PEINTURE.

TAILLE *douce*. Pour la peindre en vernis. *Voyez* PEINDRE.

TAILLER. Terme de jardinage. C'est ôter sagement à un arbre avec la serpette, ou la scie, les branches qui lui ooisent, ou lui sont inutiles, & raccourcir sagement celles qu'on y laisse, pour faire on arbre qui soit beau, & qui fasse de beaux & de bons fruits.

TAILLEUR. C'est un ouvrier qui fait des habits.

Des obligations des Tailleurs & Tailleuses.

S'ils ne sont fidelles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de les perdre; car David dit dans le Pseaume 126. Si le Seigneur ne bâtit la maison, c'est envain que travaillent ceux qui la bâtissent. *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverant, qui ædificant eam.* Qu'ils prennent done garde :

I. Si les jurés ou autres préposés pour examiner les Apprentifs, les ont reçûs à la Maîtrise par faveur ou interêt, ou avant le tems porté par les Statuts & Ordonnances, *art.* 5.

II. S'ils ont reçû chaque année plus grand nombre de Maîtres qu'il ne leur est permis, & si le chef d'œuvre a été fait avec toutes les conditions requises. *art.* 7.

III. Si ayant été en charge pour recevoir l'argent destiné pour les affaires de la Communauté, ils l'ont employé en gens de bien, & en ont rendo un compte exact. Ordonnance de Louis XIV. 1664. tit. *de la reddition de comptes*, *art.* 1.

IV. S'ils ont donné, ou fait acheter des marchandises à un prix plus haut qu'elles ne valoient, ou de méchantes pour bonnes, ou d'une qualité pour une autre : il y a peché & obligation solidaire entr'eux & les Marchands de restituer tout le gaio injuste qu'ils y ont fait, ou laissé faire. S. Thom. *suprà*, *q.* 77. *art.*1.

V. S'ils ont pris plus d'étoffe qo'il ne falloit, & l'ont retenue, il y a peché & obligation de restituer. S. Thom. *suprà q.* 69. *art.* 1.

VI. Si coupant les habits devant ceux qoi les leur faisoient, ils les ont trompés en gâtant l'étoffe à dessein d'en profiter. Outre le peché, il y a obligation de faire restitution de cet injuste profit. S. Thom. *suprà q.* 67. *art.* 1. *in corp.* & *q.* 52.

VII. S'ils ont gardé ce qui restoit d'étoffe, il y a obligation de le rendre. S. Thom. *suprà*, *q.* 62.

VIII. S'ils ont tiré par force la dentelle d'or ou d'argent qo'ils étoient obligés de mettre sur les habits, pour en faire leur profit, il y a péché, & ils sont obligés d'en faire restitution. S. Thom. *suprà*, *q.* 62. *in art.* 2. *in corp.*

IX. S'ils ont laissé prendre à leurs garçons oo Compagnons de certains restes, sous ce faux prétexte, que c'est la coûtome ; car une injuste coûtome ne peut jamais établir aucun droit, & par conséquent les Maîtres & les compagnons sont solidairement obligés d'en faire la restitution. S. Thom. *suprà*, *q.*62. *art.* 1. *in corp.*

X. S'ils ont fait les habits & les autres besognes comme ils devoient, & n'ont point pris plus de façon qu'il ne leur appartient, étant obligés à reparer le tort qu'ils ont fait, & à restituer ce qu'ils ont pris de trop. *art.* 10. *art.* 16.

XI. Si étant garçons on compagnons ils ont fait tort à leors Maîtres, en perdant le tems, ou lui retenant quelque chose, ils sont obligés d'en faire restitution, *tit.* 2. S. Thom. *suprà q.* 62. *art.* 4. *in corp.*

TAILLIS. *Voyez* BOIS.

TAISSON. *Voyez* BLEREAU.

TAL

TALON *d'une branche*. Terme de jardinage. C'est la partie basse, c'est-à-dire, la plus grosse d'une branche coupée ; ainsi on dit qu'on prend le Talon de branche pour greffer, quand l'extrémité est trop foible.

TALON *d'un artichau*. C'est l'endroit où tiennent les racines, & d'où sortent les feuilles de l'œuilleton détaché du principal pié. Ainsi on dit : *l'œuilleton est bon, pourvû que le Talon soit jaune & un peu enraciné.*

TAM

TAMARINS. C'est une substance moëlleuse, qoi se trouve entre les deux écorces du Tamarin, qui est le fruit d'un arbre, qui croît dans les Indes. Les meilleurs Tamarins sont d'un goût aigrelet, agréable & d'une odeur vineuse ; ils doivent être choisis recens, noirs, moëlleux & en pâte assez dure. Il faut prendre garde qu'ils n'ayent été encavés.

Propriétés. Les Tamarins sont rafraîchissans & astringens ; on les employe dans les fievres continues en bolus & en décoction, pour calmer le trop grand mouvement des humeurs. On les donne aussi de la même maniere dans les cours de ventre.

TAN

TAN. C'est l'écorce de chêne réduite en poudre grossiere, dont les Corroyeurs se servent pour taoner les cuirs.

TANCHE. Poisson d'étang, de lac & de riviere, ayant de petites écailles tr ès-glissantes de couleur verte tirant sur le jaune, deux ailes auprès des ouïes, deux autres au ventre, une aoprès du troo des excrémens, & sur le dos une aotre courte, & sans aiguillon. La chair de la tanche est ferme, & assés agréable ; mais elle est mal saine, parce que ce poisson se tient presque toûjours dans la bourbe.

Maniere d'apprêter la Tanche.

Il faut d'abord la délimonner, ou la faire dégorger à l'eao chaude ; ensuite l'ayant vidée, & en ayant oté la tête, & la queue, on la coupe par morceaux, on la lave bien, & on la met égoutter ; puis on la met dans du beutre qu'on fait fondre auparavant ; on y ajoûte des truffes, des champignons, des mousserons & des euls d'artichaux, on passe le tout ensemble par la casserole, & l'ayant assaisonné de sel, de poivre, d'un oignon picqué de cloux de gérofle, & d'un bouquet de fines herbes, on y met suffisante quantité d'eau, avec un, ou deux verres de vin blanc. Quand vous verrez que la cuisson aura assés diminoé la sauce, vous la lierez avec des jaunes d'œufs délayés dans do verjus, & l'ayant dressée dans un plat, vous la servirez chaudement.

Friture de Tanche.

Délimonnez vos Tanches à l'eau chaude, & les ayant vidées, & fendues par le dos, farinez les, & les faites frire. Ensoite tirez les, & les ayant laissées bien égoutter, poudrez les de sel fin, ajoûtez y un peu de verjus, oo de suc bigarade, & servez chaodement.

Avant qoe de les fariner, on pourroit les mariner avec sel, poivre, oignon, écorce de citron, & verjus, ou vinaigre.

TANESIE, *tanaise* ou *tannée*, en latin *tanacetum.*

Description. C'est une plance dont la racine est li-

gneuse, grêle, rampante & chevelue, de laquelle sortent des tiges d'une coudée & demi de haut, brunes, rondes, canelées, & divisées par nœuds, avec plusieurs aîles, ou branches à la racine, garnies de feuilles rangées l'une vis-à-vis de l'autre, étendues en maniere d'aîles, découpées, & au bout des tiges, il y a des ombelles, avec des fleurs boutonnées, jaunes, semblables à la fleur de camomille, & la graine semblable à celle du seriphion, ou du petit ciprès, d'un goût un peu âcre & amer, & de mauvaise odeur.

Lieu. Cette plante croît au bord des fossés, des hayes & des bois, dans les prés, & dans les lieux humides. Elle fleurit en Juillet.

Propriétés. Les Auteurs modernes usent de la tanaise, pour résoudre les vents de l'estomac & du ventre; & de sa graine contre les vers, & étant pilée & mêlée avec de l'huile, elle est souveraine contre les douleurs & enflures des nerfs. Son suc mêlé avec de l'huile rosat, est fort bon contre la fievre; suivant l'accès, on en frotte le malade. Le même bû avec du vin, est fort utile pour rompre la pierre, & les douleurs de la vessie, quand on ne peut pisser que goutte à goutte; mais on dit que ce n'est que pour les hommes, & la matricaire pour les femmes.

Ce même suc est propre pour la gersure des mains, pour la galle, les dartres, la teigne, & le rhumatisme. On en fait boire trois, ou quatre onces, à ceux qui ont des maux de jambes, & on leur bassine en même tems ces parties avec la décoction de toute la plante, mêlée avec la lie de vin, & le jus d'hieble. Ce remede convient principalement aux hydropiques. Au lieu de la décoction de la plante, on peut leur faire boire plusieurs verres de l'infusion, faite en versant une pinte d'eau bouillante, sur deux petites poignées de la même plante, feuilles, fleurs, & graine. On use de cette boisson dans les fievres malignes, & dans les maladies du bas ventre. On tire avec l'eau de vie, un esprit pénétrant, des tendrons de Tanaisie, lequel est très-propre pour bassiner les parties malades. Le suc de cette plante guérit les gersures des mains. Ses feuilles pilées, mêlées avec du beurre frais, & appliquées en cataplâme sur les foulures, & les entorses, les guérissent, ou en diminuent considérablement la douleur. La Tanaisie entre dans la composition du baume tranquile. On met cette plante autour des lits, ou entre les matelats, pour faire mourir les puces, & les punaises.

Sa racine confite avec du miel soulage beaucoup ceux qui ont la goutte aux pieds.

T A O

T A O N. Espece de grosse mouche qui a un aiguillon très-dangereux, dont elle picque les chevaux, & les bestiaux qui en meurent quelquefois. Les Taons sont nuisibles aux jardins. *Voyez* Fruitier.

T A P

T A P I S S E R I E S. Pour faire retourner la Tapisserie en sa prémiere beauté, quand les couleurs sont ternies & gâtées, vous secouerez & nettoyerez bien la Tapisserie; puis vous prendrez une brosse de poil rude pour faire aller la craye que vous aurez mise partout, après y avoir demeuré sept ou huit heures; l'ayant ôtée, remettez en de nouvelle, l'ayant laissée comme auparavant, vous la retirerez, & nettoyerez bien, en chassant la poussiere avec des baguettes, & ensuite avec des vergettes.

Pour rendre à un tapis de Turquie sa prémiere couleur.

Il faut d'abord ôter bien la poussiere, avec les baguettes & les vergettes, puis s'il y a des taches d'encre, on les ôtera avec le jus de citron, ou d'oseille, dont on les imbibera, ayant soin de les laver ensuite avec de l'eau fraîche. Il faut aussi-tôt secouer l'eau

d'entre les filets du tapis; & l'ayant laissé sécher, on le frotte par tout avec de la mie de pain blanc chaud, puis lorsque le ciel est serein, on l'expose à l'air, pendant quelques nuits.

Cuir doré pour les Tapisseries.

Les Tapisseries de cuir doré ne sont que des cuirs argentés, sur lesquels on a appliqué un vernis, de couleur rougeâtre, qui fait paroître l'argent de couleur d'or.

T A Q

T A Q U E T. Terme de Fauconnerie. C'est un ais sur le bout duquel on frappe, pour faire revenir l'oiseau, lorsqu'il est au soleil en liberté.

T A R

T A R A N T U L E. C'est une espece de grosse araignée, qu'on trouve dans l'Italie, sa morsure est venimeuse. Les Tarantules de la Pouille sont plus dangéreuses que les autres. Ceux qui en ont été mordus, n'ont pas les mêmes accidens, les uns rient, les autres pleurent, les autres crient & chantent; il y en qui veillent, quelques uns se plaisent à voir certaines couleurs, &c. Ils ont tous horreur pour une épée nû. Le remede général pour les guérir est de les faire danser à outrance au son de quelque instrument, qui leur plaise. Les uns aiment le violon, les autres ont du goût pour les haut-bois, quelques uns n'ont de l'attention que pour la trompete, &c.

T A R D I F. C'est un terme qui se dit du fruit qui ne vient qu'après d'autres, d'une même espece, ou qui se garde bien avant dans l'hiver, par exemple, on a des cerises tardives, des pêches tardives, des prunes tardives, des poires tardives, &c.

T A R D I V E T É. C'est un terme dont on peut, & dont on doit même se servir, quoique jusqu'à present inusité, pour dire, par exemple, un tel fruit est à considerer à cause de sa Tardiveté.

T A R G O N, ou *serpentine.* C'est une plante dont on distingue deux especes.

Description de la premiere espece. Celle-ci produit une tige droite, haute de deux coudées, grosse comme un bâton, unie & tachetée comme la peau d'un serpent, quoique la plûpart des taches soient rouges, ses feuilles sont enveloppées les unes dans les autres comme dans des graines. Son fruit vient à la cime en grappe, il est vert au commencement, & ensuite il devient jaune & rouge. Sa racine est grosse, ronde, blanche, tortue, & couverte d'une peau déliée.

Lieu. Cette plante naît à l'ombre auprès des hayes. Elle fleurit en Juillet, & le fruit est mûr en Août.

Propriétés. Le Targon est amer, piquant & chaud, & un peu astringent, il a les vertus de l'arum. L'odeur de l'herbe ou de la racine, fait avorter les femmes, le jus de la racine est bon au mal des yeux, la racine prise dans du vin chasse le venin du cœur. Elle purge les entrailles, subtilisant les humeurs grossieres, & leur donnant passage, quoiqu'elle ne lâche pas.

Description de la seconde espece Celle-ci est différente de la prémiere. Elle a quantité de tiges chargées de fleurs longues. Ses racines sont rampantes & à fleur da terre, comme celles de l'herbe des prés.

Propriétés. Tout ce qu'on peut dire de cette plante dont les Anciens n'ont pas parlé, c'est qu'elle est chaude & sêche, vû qu'elle picque extrêmement la langue quand on la goute. On la mange en salade, & on la met dans les fauces pour leur donner du goût. Étant prise en forme d'errhine avec le Tabac, elle fait sortir la pituite du cerveau en abondance, elle est outre cela apéritive, & provoque l'urine puissamment, aide à la digestion, & donne appétit.

TARTE. C'est une sorte de patisserie qu'on fait avec du fromage ou de la crême.

Tarte à la crême.

On prend de la pâte fort fine, dont on fait une abaisse de l'épaisseur d'environ un écu. Le milieu doit être plus épais que les extrémités. On prend ensuite des œufs, qu'on délaye avec du lait, de la farine & du sucre; on met le tout cuire sur le feu, & on fait une bouillie, que l'on étend sur l'abaisse. On met la Tarte cuire au four, & quand elle est cuite on la sert avec beaucoup de sucre par-dessus, & un peu d'eau de fleurs d'orange.

Autre maniere de faire les Tartes.

Dressez votre croûte, la pâte ne doit pas être si fine que si c'étoit pour faire une tourte; donnez lui l'épaisseur d'une piece de vingt sous ou plus à proportion de sa grandeur, & faites en sorte que le milieu du fond soit un peu plus épais que le reste.

La croûte étant ressuyée, vous la garnirez de crême de patissier, ou de confitures, ou de fruit, ou de fromage, qu'il faut assaisonner de sucre, de raisins de Corinthe, pignons, canelle ou épice douce en poudre, beurre frais & autres ingrédiens, comme si c'étoit pour en faire une tourte.

Quand la Tarte sera garnie, vous la banderez par dessus de quelques bandes de pâte, puis on sucrera & mettra au four & lorsqu'elle sera cuite, vous poudrerez encore de sucre & l'arroserez de quelques goutes d'eau rose. Les petites Tartelettes se font de la même maniere.

Tarte au fromage, ou flan.

Prenez gros comme les deux poings de fromage non écrémé, la grosseur d'une ou de deux noix de fromage sec un peu afiné qui soit écaché ou rapé, ou seulement coupé en morceaux bien petits, du sel à discretion, & un quarteron de bon beurre non salé qui soit fondu; ajoûtez y le blanc & le jaûne d'un ou de deux œufs; mêlez les bien pour les délier, & ajoûtez y un peu d'eau froide si l'appareil est trop épais; mais si le fromage que vous employez est bien mou, & s'il rend du petit lait, il n'y faut point mettre d'eau, au contraire il faut égoûter le lait, parceque l'appareil seroit trop gacheux. Réduisez l'appareil en consistance de bouillie qui est bien cuite & épaisse comme de la colle. Il faut aussi y ajoûter environ la grosseur d'un œuf de fleur de farine ou de pain blanc.

Remplissez la Tarte de cet appareil ou farce, mettez la au four, & lorsqu'elle sera cuite, vous pouvez la poudrer de sucre.

Remarquez qu'on peut employer de bonne graisse de porc, au lieu de beurre pour faire de ces Tartes au fromage.

Autre Tarte au fromage plus fine.

Battez deux ou trois jaunes d'œufs avec une poignée de sucre en poudre; quand ils seront bien délayés, versés les dans l'abaisse ou croute dressée pour faire la Tarte; étendés y ce premier appareil, & mettez par dessus autant qu'il sera necessaire, de la farce au fromage & autres ingrédiens proposés pour faire faire les Tartes communes au fromage.

La Carte étant garnie suffisamment faites la cuire, & lorsqu'elle sera presque cuite, poudrez la de sucre & l'arrosez d'un peu d'eau rose, remettez la au four pour achever de la faire cuire & pour faire glacer le sucre.

Tarte d'une autre façon au fromage.

Prenez une demi livre à bon poids de fromage gras qui soit encore mou, mais bien ressuyé, écachez le; prenez aussi de bonne crême douce qui soit épaisse, une petite pincée de feuilles de persil haché bien menu, trois jaunes d'œufs, & un brin de sel. Mêlez bien ensemble toutes ces choses; & quand cet appareil sera réduit en farce bien déliée, versez la sur une abaisse de pâte fine de l'épaisseur de deux bons testons, & large comme une assiette. Mettez sur cette farce un demi quarteron de bon beurre frais, rompu par petits morceaux; couvrez cet appareil d'un couvercle de pâte bien fine & bien mince, moudlez les bords avec un peu d'eau, soudez les ensemble exactement, & faites y un cordon façonné comme il vous plaira. Cette Tarte ressemble à une tourte ou écuelle renversée. Il faut dorer le couvercle, & faire une médiocre ouverture en croix dans le milieu pour donner de l'air à ce qui est dans la croûte. Il est à propos de relever un peu les pointes de cette ouverture: faites cuire cette piece au four, qui sera faite en une bonne demi heure ou environ.

TARTRE. C'est un sel qui s'éleve des vins fumeux, & qui forme une croûte grisâtre, qui s'attache au dedans des tonneaux. Le Tartre a le suc de raisin pour pere, la fermentation pour mere, & le tonneau pour matrice. Le bon Tartre vient de Montpellier, & celui d'Allemagne ne lui cede point; car la bonté du Tartre vient plutôt des fermentations reiterées que divers vins nouveaux ont faites successivement pendant plusieurs années, que du terroir ou du climat où l'on récueille le vin. De sorte que le Tartre est en effet une matiere corporifiée, & comme pétrifiée des parties acides du suc des raisins, qui ayant uni à elle autant de sels volatils qu'elles en ont pû embrasser, font ensemble un corps compacte & cristallin, qui s'attache aux côtés & aux fonds du tonneau, qui s'est séparé du vin & de la lie par la fermentation.

Le sel de Tartre se fait de cette croûte lavée, purifiée & calcinée au feu de reverbere.

Concassez du Tartre crud, & l'ayant enveloppé dans du papier, calcinez le entre les charbons ardens, jusqu'à ce qu'il soit réduit en une masse blanche, dont vous tirerez le sel par la lessive. *Voyez* SEL. PURIFICATION *des sels*.

Proprietés du sel de Tartre. Le sel de Tartre est un alkali fort propre à dissoudre les glaires qui forment les obstructions; c'est pour cette raison qu'on l'employe pour corriger le senné, dont il attenue, & rarefie la substance, laquelle autrement pourroit causer des tranchées par sa viscosité. On s'en sert aussi pour dissoudre une pituite gluante qui s'attache contre les intestins, & qui sans ce dissolvant causeroit des trenchées fort douloureuses. La dose est depuis dix, jusqu'à trente grains dans du bouillon, ou dans des infusions laxatives. On employe encore le sel de Tartre, pour tirer la teinture des végétaux.

Le cristal de Tartre se fait de la maniere que nous avons marquée au mot de sel. *Voyez* SEL. PURIFICATION *des sels*. CHRISTALLISATION.

Le cristal de Tartre est purgatif & propre à lever les obstructions. On l'employe dans les fievres quartes, dans l'asthme & dans l'hydropisie. On le donne dans du bouillon, ou dans quelque liqueur convenable, depuis une dragme, jusqu'à trois dragme. Il faut que la liqueur où l'on a fait dissoudre le cristal de Tartre soit avalée bien chaude, autrement les parties les plus grossieres du Tartre se précipiteroient au fond de l'écuelle; ce qui empêcheroit l'effet de ce remede.

Le Tartre solube, autrement sel végétal se prépare avec une partie de sel de Tartre fixe, & deux parties de cristal de Tartre. Réduisez en poudre fine, & mêlez ensemble deux onces de sel de Tartre, & quatre onces de cristal de Tartre. Mettez ce mélange dans un pot de terre vernissé, ajoûtez y une livre & demi d'eau commune, & l'ayant faite bouillir doucement une pe-

tite demi-heure, retirez le vaisseau de dessus le feu; laissez refroidir la liqueur; ensuite l'ayant passée par le filtre, faites la évaporer jusqu'à siccité. Vous trouverez au fond du vaisseau un sel fort blanc, qu'on appelle Tartre soluble, ou sel végétal. C'est un remede fort propre pour la cachexie, & pour toutes sortes d'obstructions: il purge doucement. La dose est depuis demi-dragme, jusqu'à demi-once. On le fait dissoudre dans du bouillon, ou dans quelque liqueur appropriée.

Le Tartre soluble sert à tirer la teinture de la rhubarbe, & de plusieurs autres purgatifs; il entre dans la composition du sirop de rhubarbe, & en augmente la vertu purgative.

Le Tartre fusible, ou pénétrant se fait avec le sel de Tartre, & l'esprit de vin. Faites plusieurs lits entremêlés de Tartre blanc en pain, & de javelles de vigne. Allumez le feu par le haut, & laissez le gagner jusqu'en bas. Prenez le Tartre que vous trouverez calciné, & l'ayant fait dissoudre dans l'eau de vie, & filtré la liqueur, vous la ferez évaporer jusqu'à siccité. Ensuite vous verserez de bon esprit de vin sur votre sel de Tartre, ensorte qu'il surnage d'un pouce, puis vous y mettrez le feu, & le laisserez consommer entierement. Cette préparation vous donnera un Tartre fusible si pénétrant, qu'en le jettant sur un morceau de fer rougi au feu, il pénétrera ce métal de part en part, & y laissera un vestige dont la blancheur égalera celle de l'argent.

L'huile de Tartre est faite du sel de Tartre bien épuré, mis à la cave dans un plat de verre, où il se resout en une liqueur, qu'on nomme improprement huile, qui n'est en effet que du sel dissout.

Si l'on veut faire promptement de l'huile de Tartre, il n'y a qu'à faire fondre du sel de Tartre, dans autant d'eau de pluye bien filtrée qu'il en faut, pour le contenir en liqueur.

Le Tartre vitriolé, à qui quelques-uns donnent le nom de magistere, est de l'huile de Tartre mêlée avec de l'esprit rectifié de vitriol, qui lors qu'on les mêle, font ensemble une grande effervescence par le moyen des acides mêlés aux alkalis, qui de liquides qu'ils étoient deviennent solides.

Le Tartre folié est une préparation du Tartre avec du vinaigre distillé, qui est réduit en feuilles blanches.

TAV

TAVELÉ, *marqueté*, & *tiślé*. Ce sont trois termes sinonimes, dont on se sert sur-tout en parlant de la peau des fruits, & de la feuille de quelques fleurs. C'est pour faire entendre que cette peau est semée de petits points differens du fond de la peau, sur laquelle ils sont. Ainsi on dit: *la poire de bagy, la pastourelle, ont la peau tiślée, tavelée, marquetée, &c.*

TAVELURES. Terme de Fauconnerie. Se dit des mailles, ou taches de differentes couleurs qui se trouvent sur le manteau de l'oiseau de proye.

TAU

TAUPE. C'est un petit animal de la taille d'une souris, qui est fort noir & soyeux, qui vit sous la terre, qui ne voit goute à ce qu'on croit ordinairement, & fait grand dommage aux prés & aux jardins, en fouillant & remuant la terre. La Taupe a le conduit de l'oreille fermé par une petite peau qui s'ouvre comme une paupiere. Elle entend le plus clair de tous les animaux, parcequ'elle a la membrane du tambour extrémement grande. Il y a de très-habiles Physiciens qui ont écrit que la Taupe voyoit clair, & qu'elle a de fort bons yeux quoique très-petits.

Pour préserver les prés & les jardins des Taupes, & pour les empoisonner.

I. Il faut avoir un poreau (herbe potagere assez connue) en ôter le verd, jetter de l'arsenic en poudre sur le blanc, l'enfouir dans le trou de la Taupe le plus fraichement fait. Les Taupes sont fort friandes de ce mets.

II. Il y en a qui se servent d'une taupiere, petite trappe ou petite machine à prendre les Taupes. C'est un bâton creux, avec une petite soupape de fer au milieu qui obéit & s'éleve à l'entrée de la Taupe, qui s'abbaisse & ferme quand elle est dedans, on la met au trou où les Taupes fouillent.

III. J'en ay vû qui avoient des Taupes vives qui les mettoient dans les trous où les Taupes fouillent: quand celles de dedans sentent cette étrangere, elles viennent pour la battre, on les entend & quand elles sont aux prises, vous tirez celle que vous avez à la main qui ne quitte point l'autre qu'elle tient.

Quelques-uns pour prendre les Taupes enfouissent dans la terre un pot à beurre au chemin par lequel elles ont accoûtumé de passer, enfonçant le pot deux doigts au dessous de leur trace, & en passant elles se laissent tomber dedans ce pot.

Les autres se servent d'un canon de bois de la longueur deux pieds, lequel a une languette de fer blanc à quatre doigts près de chaque bout, qui est attachée au canon avec un fil de fer, un peu penchante par le bas vers le milieu du canon, afin que la Taupe entrant dedans, & poussant la languette n'en puisse plus ressortir, ni par un bout ni par l'autre, on le mettra juste au chemin que l'on aura vû nouveau tranché, les deux bouts répondant le plus promptement que l'on pourra aux deux trous qui seront à la trace.

VI. Il y en a qui pour chasser ces animaux de quelque endroit où on les voit fort obstinés, font une petite enceinte de bois de sureau, qu'ils fichent dans terre à un demi pié de profondeur.

VII. Le plus sûr est de les guéter le matin & le soir, quand elles travaillent à faire des buttereaux ou taupinieres; & de les enlever adroitement avec la bêche. Si vous en prenez quelqu'une en vie, vous la mettrez dans le pot à beurre; car l'on tient que par leur petit cri, elles appellent les autres, qui venant par la trace déja faite, ne manquent point à se laisser tomber dans le pot.

Pour faire sortir les Taupes du jardin.

VIII. Faites un fagot de chanvre vert, & mettez le dans une fosse de deux ou trois pieds de profondeur, que vous couvrirez de terre, & en se pulverisant il donnera une telle puanteur qu'elle fera mourir ou chassera les Taupes qui y seront.

IX. Il faut y répandre de la fiente de pourceaux.

Pour prendre des Taupes.

X. Mettez dans leurs trous de l'oignon, poirée, ou huile, & elles en sortiront incontinent.

XI. Dans les trous que la Taupe aura faits nouvellement, mettez y un grain de lupin, qu'on appelle poisson en Dauphiné; les Taupes périront infailliblement, & il n'y en paroitra plus de plusieurs années.

On les assomme aussi avec un maillet où il y a des pointes de clou longues d'un doigt, lequel emmanché un peu long, en frappant sur les taupinieres lors qu'elles travaillent, & fouillant promptement avec la bêche, l'on ne manquera pas de les trouver percées, ou étourdies, ou mortes.

XII. Si vous voulez prendre les Taupes, il faut mettre un porreau ou oignon au devant de leur

trou, car elles fortiront incontinent dehors comme étourdies.

XIII. Albert dit que pour faire assembler les Taupes, il en faut mettre une dans un pot de terre, avec de la poudre de souphre allumé, elle appelle les autres à son secours, par une voix & cri pitoyable.

XIV. Paxanus ordonne de percer une noix, ou quelque petit vase étroit & solide, & d'y mettre de la paille & de la resine de cedre, ou comme dit Palladius de la cire, autant que besoin sera avec du souphre, puis bien boucher toutes les entrées & soupiraux des cavernes des Taupes, afin que la fumée n'en sorte; de maniere toutefois qu'on laisse un trou ou pertuis qui soit assés large, auquel ladite noix ou ledit vase allumé au dedans se repose, & ce en sorte qu'il puisse d'un côté recevoir le vent, qu'il transporte l'odeur de la resine, & du souphre dans les creux de la Taupe; par cet artifice les cachots étant remplis de fumée, vous verrez incontinent les Taupes s'enfuir, ou bien mourir.

XV. Quelques-uns prennent de l'ellébore blanc, de l'écorce de finocrambe ou apocinum pilée & passée par le crible, l'ayant arrosé de farine d'orge & d'œuf, détrempé & paitri avec du vin & du lait; ils la coupent en fort petits morceaux ou tablettes, & la jettent dans les trous des Taupes.

Les Taupes jamais ne fuiront la terre du jardin, prés de l'endroit où l'on aura semé l'herbe qu'on nomme *Palma christi*. Même vous les chasserez ou ferez mourir, si vous mettez à l'endroit du trou où elles habitent une noix enflammée remplie de paille, souphre & poix-resine; car par la fumé de cette noix, les Taupes mourront ou s'enfuiront, ou si vous couchés en plusieurs rayes autour du jardin de la menue paille de chenevis; cela empêchera qu'elles ne viennent d'ailleurs, & chassera celles qui y sont.

Enfin on peut raporter les moyens de prendre les Taupes à trois. Le premier est de se tenir en garde, & comme en sentinelle vers le lever du soleil, près le lieu le plus fraîchement poussé hors la terre; car c'est sur l'heure même qu'elles jettent ordinairement la terre selon leur coûtume, & vous les tuerez facilement hors leurs tanieres avec un pic ou houe.

Le second est de faire couler de l'eau au lieu où elles auront fouillé fraîchement, car dès qu'elles sentiront l'eau elles ne manqueront pas de sortir pour se garentir sur quelques mottes, & là vous les pourrez tuer ou prendre toutes en vie.

Le troisiéme est d'en prendre une en vie au mois de Mars, lors qu'elles sont en amour, mettez là dans une baissine assez creuse; le soir après le soleil couché, enterrez le vase jusqu'au bord, afin que les Taupes puissent sauter dedans, entendant crier la prisonniere la nuit; car celles qui l'entendront, ne manqueront point de se jetter dans le vase l'une après l'autre, & plus il y en entrera, & plus elles crieront, sans que pas une en puisse sortir à cause que le dedans du bassin est lissé, poli & glissant. Quelques-uns mettent à l'entour de leur trou des auls, oignons ou pourreaux desquels il sort une odeur qui les chasse ou fait mourir. Comme on l'a déja dit.

TAUREAU. C'est un animal qui a des cornes, qui mugit & qui est le mâle de la vache. Pour qu'un Taureau soit bon il faut qu'il soit robuste, éveillé & vigoureux. On parlera du tems de le donner à la vache dans l'article de la VACHE.

Le Taureau a la chair rougeâtre, plus dure, beaucoup moins nourrissante, & moins saine que celle du bœuf. On ne vend le Torreau qu'après l'avoir châtré & bien engraissé; encore n'en mange-t-on gueres que dans les endroits où l'on manque de bœuf, ou de vaches grasses. Le sang de Taureau frais tué passe pour poison, parce qu'il se caille dans l'estomac.

TAUREAU. Terme d'Astronomie. C'est un des douze signes du Zodiaque. Il est septentrional, les Astronomes le designent par ce caractere ♉. Le soleil entre dans ce signe vers le 20. du mois d'Avril. Les Astrologues croyent que le signe du taureau est froid & sec, terrestre, melancolique & feminin.

TAY

TAYE *des yeux. Voyez* YEUX.

TAY, ou TAYOO. C'est le terme du Chasseur, quand il voit la bête, savoir, le cerf, le daim, & le chevreuil.

TEI

TEIGNE. C'est une galle qui environne toute la tête, ou plûtôt ce sont de petits ulceres unis ensemble, qui dès qu'ils paroissent deviennent en croute.

Il y a plusieurs sortes de teignes, les unes ressemblent à des grains de figues rondes, dures, & rouges; les autres à de petits morceaux de chair semblables à des bouts de mammelles, jettant continuellement de sang, & d'autres comme des dartres farineuses. Elles sont toutes engendrées d'humeurs très-corrompues par l'usage des mauvaises viandes. Elles causent de si extrémes demangeaisons qu'à force de se gratter, la tumeur s'augmente & les trous s'agrandissent. Cette playe rend difforme la personne, donne de l'horreur, & blesse l'odorat.

On l'appelle Teigne, non seulement parcequ'elle est fort difficile à guerir, mais aussi parcequ'elle a du rapport à de certains vers qui se trouvent dans le bois, & qui le rongent jusqu'à ce qu'il tombe en poussiere.

Remedes pour la Teigne.

I. Pour remedier aussi-bien à l'une qu'à l'autre, il faudra d'abord saigner deux ou trois fois, purger toutes les semaines soit avec deux onces de manne, ou des tablettes de diacarthami, ou des pillules d'aloës qui purifient le sang; l'on appliquera ensuite cet onguent, ou les autres qui suivent.

Onguent pour la Teigne.

Prenez des noix de galle trois dragmes, de la semence de rhüe deux dragmes; de l'orpiment, de la racine d'aristoloche longue & ronde, de chacun une demi-once; du sel ammoniac, de la suie de cheminée, du souphre, des amandes ameres, de la poudre de coloquinte, de la racine de caprier, de la feuille de figuier & d'olivier, des racines de roseaux, du verd de gris, de l'alun brûlé, de la mirrhe, de l'aloës, de l'encens de chacun une dragme; le tout étant pilé & détrempé avec du fort vinaigre en maniere de pommade, on en met environ l'épaisseur d'un travers de doigt sur la tête, & un linge par dessus avec des bandes & un bonnet. On pourra encore se servir de cet autre.

Autre onguent. Prenez de la litarge deux onces, des feuilles de rhue, une once; de la graine de staphisaigre, une demi-once; du vitriol de Cypre, deux dragmes. Pulverisez le tout ensemble, & avec autant d'huile de mirrhe & de vinaigre qu'il en faudra, faites en un onguent.

Celui-ci pour être extrémement efficace pourra plûtôt être employé.

Autre onguent. Prenez des racines d'ellébore blanc & noir, du souphre vif, du vitriol de Cypre, de l'orpiment, de la litarge d'or, de la chaux vive, de l'alun, de la noix de galle, de la suie de chemi-

née de la cendre gravelée, de chacune demi-once, de l'argent vif éteint dans un peu de thérébentine, du verd de gris, de chacun deux dragmes. Mettez tout en poudre, faites le bouillir dans une livre d'huile d'olive, y ajoûtant les sucs de bourrache, de scabieuse, de fumetterre, de patience & du vinaigre, de chacun quatre onces. Ces sucs étant consumés, ajoûtez une once de poix noire, & deux onces de cire jaune, & l'onguent étant fait & refroidi, étendez en sur la peau, & entourez toute la tête.

II. Il faut bien raser la tête du malade, prendre de la poix noire, la faire fondre, & après l'étendre sur trois pieces de linge coupées comme une coëffe à trois pieces & les mettre toutes trois séparément, & les appliquer le plus chaudement qu'il se pourra sur la tête du malade, il faut laisser le prémier appareil deux fois vingt-quatre heures, le second de deux en deux jours, & de tems en tems, il faut mettre du sel & du souphre pilés sur les emplâtres avant que de les appliquer, & quand la gâle sera passée il faut leur laver la tête avec de leur urine proche d'un feu ou bien au soleil, mais il faut panser le malade jusqu'à ce qu'il n'y ait plus la moindre racine, & quand on leur ôte les emplâtres il les faut tirer à rebours.

Autre Cataplâme.

Prenez une livre de farine de froment, avec one de ni-livre de sel écrasé, délayez les dans quatre pintes de fort vinaigre. Ensuite ajoûtez y une livre de poix noire, & demi-livre de poix grise, autrement poix-resine, & faites cuire le tout, en remuant avec une spatule, ou une cuiller de fer, jusqu'à consistance de cataplâme, ou d'onguent.

Avant que d'en faire usage, il faut raser la tête du malade le plus près qu'il est possible; la lui laver plusieurs fois chaque jour, avec de l'urine chaude, & le saigner & le purger. Ensuite ayant fait fondre de cet onguent, vous l'étendrez fort clair sur un morceau de grosse toile forte; vous appliquerez cet emplâtre sur la tête du malade, & le lendemain l'ayant levé à rebours des cheveux, comme ci-devant, vous laverez la tête avec de l'urine tiede. Vous y remettrez un nouvel emplâtre, & vous continuerez de la maniere que nous venons de marquer jusqu'à parfaite guérison. Il faut avoir soin de purger le malade tous les quinze jours.

III. Prenez poix noire seche, que vous mettrez en poudre, vous en poudrerez la tête, puis vous ferez un emplâtre de farine de seigle ou pâte de seigle, dont vous couvrirez la tête avec du linge blanc, & vous n'y toucherez pas de huit jours, & vous ferez cela de huit jours en huit jours jusqu'à parfaite guérison, & que le malade se grate doucement avec les ongles, & il levera les écailles de la tête & le mal ne reviendra plus.

IV. Le Peuple l'appelle aussi *malerache*, lors qu'elle n'est pas des plus mauvaises, elle se guerit assez aisément; il ne faut que tondre aussi près qu'il sera possible, la tête du teigneux, & le matin à son lever la lui froter pendant quelque tems avec un linge assez rude, trempé dans l'urine, qu'il viendra de rendre, pendant qu'elle est encore toute chaude, ce qu'il est à propos de continuer jusqu'à guerison parfaite, qui ne sera pas si-tôt; mais à certaines incommodités malignes, la patience est nécessaire au malade, & à celui qui le traite.

V. L'Auteur de la maison-Rustique, donne un autre moyen de guerir les enfans, si facile qu'il n'est homme tant soit peu raisonnable qui ne doive l'essayer, il n'a qu'à faire un bonnet de feuilles de lierre cousues ensemble, qu'on fera porter à ces enfans, & qu'on changera lors qu'on le jugera à propos.

VI. On a écrit que la Vierge sacrée a enseigné un moyen de guérir le même mal, qui servit à un pauvre Écolier son devot, & qui pourra servir à d'autres; il faut prendre les fruits mûrs du fusain, appellés vulgairement bonnet de prêtre, à raison de leur figure; en faire une décoction tous les matins, & en laver alors la tête du teigneux, pendant que cette décoction est encore chaude.

VII. Vous pouvez aussi faire bouillir une grosse poignée de romarin, ou de lavande, ou d'hyssope, dans cinq ou six verres de gros vin rouge mûr, bien vieux & bien fort, jusques à la dimioution de la moitié. Après vous la coulerez & vous mêlerez avec la couluce une once de souphre vif pulvérisé; conservez ce mélange dans une phiole de verre bien bouchée, pour en laver chaque jour une fois la tête du teigneux qui doit avoir été rasée auparavant, ou du moins tondue, comme nous avons déja dit; mais gardez-vous bien d'arracher le poil; car outre que cela est barbare, il n'est nullement nécessaire.

J'ai vû de mes propres yeux un bon homme dans cette Ville, qui sans rien arracher du tout, rendoit la tête des teigneux aussi nette que la main, & comme je lui demandai si les cheveux reviendroient après cela, il me dit qu'ils reviendroient plus épais qu'auparavant.

Remarquez en passant, deux choses: la prémiere, que quand vous laverez la tête du malade, ce qui doit être loin du repas, il faut que le vin soit bien chaud, afin qu'il penêtre mieux. La seconde que le souphre vif est le souphre naturel, qui est tel qu'il vient de la mine, différent du souphre mort, qui est un souphre artificiel.

VIII. Prenez du souphre & alun pulverisés, deux onces de chacun, de la graisse de pourceau deux ces. Mêlez tout cela en forme d'onguent, dont vous frotterez la tête galeuse, l'ayant auparavant bien tondue ou rasée, pendant trois jours, une fois chaque jour.

IX. Une des Sœurs de la Communauté des Filles de saint Vincent de la ville de Lyon, en a guéri plusieurs, elle n'ezige rien des pauvres, & des riches, elle ne prend rien qu'après la guerison parfaite.

X. Prenez une douzaine de petites lezardes grises, qui se trouvent le long des murailles; mettez les dans une petite cruche, ou dans un pot de terre, avec une demi-livre d'huile de noix. Bouchez bien le vaisseau avec un bouchon de liege, un parchemin & un linge en plusieurs doubles attaché par dessus, & mettez la matiere en digestion, pendant cinq ou six semaines, dans du fumier de cheval, nouveau & bien chaud. La digestion étant faite, vous mettrez de cet ongoent, pendant deux ou trois jours, sur la tête du malade. Aussi-tôt que vous appercevrez une espece d'ezu, ou de pus assez clair sortir des endroits où étoit la Teigne, vous en arracherez les cheveux, jusqu'à la racine, avec la pointe d'un couteau, ou de quelqu'autre instrument. Le patient n'en ressentira aucune douleur. Etant guéri, il ne doit jamais se servir des chapeaux, perruques, ou bonnets qu'il mettoit auparavant, parce qu'il s'y attache une corruption qui produiroient encore la Teigne.

Si l'on ne pouvoit prendre toutes les lazardes à la fois, on en mettroit dans l'huile à mesure qu'on en prendroit, & l'on n'enterreroit pas le pot dans le fumier, qu'on n'en eût la quantité que nous venons de marquer. Cet onguent acquiert plus de vertu, à mesure qu'il vieillit.

XI. On peut guérir la Teigne sans douleur, & sans arracher le poil, avec le remede suivant. Faites cuire une bonne quantité de cresson dans du saindoux, & quand le cresson sera cuit, vous l'épurerez

de la graiſſe, & l'ayant étendu ſur un gros linge, en forme de cataplâme vous l'appliquerez ſur les endroits où il y a de la teigne, & vous l'y laiſſerez du ſoir au matin. Après que vous aurez levé le cataplâme, vous raclerez doucement la Teigne, avec un petit inſtrument de bois fait en forme de couteau; & s'il reſte encore des endroits teigneux, vous apliquerez le même remede, & quand vous l'aurez ôté, vous raclerez encore la teigne comme auparavant. Enſuite vous aurez de l'urine de mouton paſſée par un linge; vous la ferez tiedir & vous en baſſinerez bien tous les endroits que vous aurés raclés. Cette urine ſe ramaſſe dans les trous des étables où logent les moutons. Il faut étuver la tête des teigneux ſoir & matin, avec cette urine, y laiſſer un linge qui en ſoit imbibé, & en mettre par deſſus, d'autres propres & ſecs.

XII. Le remede ſuivant paſſe pour infaillible. Prenez une bonne poignée de racine de parelle, avec un peu d'éclaire; & les ayant broyées un peu dans un mortier de marbre, faites les bouillir dans une chopine de fort vinaigre, juſqu'à réduction de la moitié. Enſuite mettez toute la décoction dans le mortier, ajoûtez y demi-livre de ſain-doux; une once de verd de gris & autant de couperoſe; un poiſſon de moutarde, avec ſouphre, ſalpêtre, & alun de glace, de chacun demi-once. Broyez, & mêlez bien le tout enſemble, & baſſinés en deux, ou trois fois le jour, la tête du teigneux, après l'avoir raſée, le plus près qu'il eſt poſſible.

XIII. *Huile de ſouphre pour la Teigne.* Mettés une livre d'huile d'olives dans une terrine, jettés y pour cinq ſous de ſouphre fondu. Quand il fera froid, vous le retirerés, & l'ayant fait fondre, comme la prémiere fois, vous le jetterés encore dans l'huile. Vous continuerez de la même maniere juſqu'à dix fois, & vous aurez votre. huile de ſouphre, dans laquelle vous jetterez un quarteron de cire fondue, & vous incorporerez le tout enſemble. Après avoir ſaigné, & purgé le malade, vous laverez la tête bien raſée avec de l'urine, puis l'ayant laiſſé ſécher, vous la lui frotterez de cette huile, continuant tous les jours à la lui froter, juſqu'à parfaite gueriſon.

XIV. *Eau pour la Teigne.* Faites tremper quatre, ou cinq œufs frais, dans du fort vinaigre, l'eſpace de huit ou neuf jours. Enſuite retirez les, & les piqués avec une épingle; laiſſés tomber l'eau qui en ſortira, dans le vinaigre, dans lequel vous pourrez les remettre, juſqu'à ce qu'en les piquant il n'en ſorte plus d'eau. Vous imbiberez un linge de ce vinaigre, & vous en frotterez fortement la tête du teigneux. Il n'eſt pas néceſſaire de lui couper les cheveux, mais il faut continuer long-tems ce remede.

Teigne. On donne quelquefois ce nom à une ſorte d'engelure, qui attaque particulierement les pieds & les mains. Nous allons donner ici quelques remedes pour les engelures. On en verra d'autres dans l'article des Engelures ou Mules au talon.

I. Si tout le corps eſt ſurpris de froid, & comme gélé, gardez vous bien de vous approcher du feu, car vous pourriez vous évanouir & tomber en deffaillance; mais vous prendrez par la bouche un peu d'eau clairette, ou de quelqu'autre liqueur bien-faiſante qui combatte ce froid là. Que s'il n'y a qu'une partie du corps qui ſoit gélée, comme ſeroit la main ou le pié, tenez-la dans la neige, à ſon défaut dans l'eau froide, elle s'y degélera.

II. Aux mules des talons, & d'autres ſemblables enflures venus du froid, prenez eau de vie rafinée qu'il faut appliquer ou ſeule ou mêlée avec beurre frais en forme d'onguent, & alors après en avoir oint ou baſſiné la partie, le ſoir étant au lit, enveloppez la même partie de linges chauds qui y reſtent toute la nuit.

III. On peut auſſi faire bouillir les feuilles de la ſauge franche avec du gros vin rouge, & en fomenter chaudement, non ſeulement les engelures, mais encore les parties du corps, qui ſont tourmentées quelquefois de certaines demangaiſons opiniâtres & importunes; le même vin ſervira pour quatre ou cinq fomentations différentes avant qu'il ſoit néceſſaire de le changer.

Teigne. *Voyez* Botrys.

Teigne. *Voyez* Mouche *à miel.*

TEILLER. C'eſt détacher la filaſſe du chanvre de l'écorce où elle tient. Il y a deux différentes manieres de teiller; dans quelques pays, on teille le chanvre avec la main, en rompant brin à brin les tuyaux du chanvre pour en ôter la filaſſe. Dans les autres on ſe ſert d'un inſtrument fait exprès pour ſéparer cette filaſſe.

TEINDRE *la paille, le bois, la peau, l'ivoire. Voyez* Paille. Bois. Peau. Ivoire.

TEINT. Pour rendre le teint délicat, lavez vous le viſage avec de l'eau de gayac.

Si on veut adoucir le teint, il faut ſe laver le viſage de ſon urine ou d'eau roſe mêlée avec du vin, où l'on ait fait bouillir des tranches de citron.

Pour bien nettoyer un Teint ſale, on prendra de l'eau où l'on ait fait bouillir des grains ou de la farine de froment, ou bien on fera une infuſion de mie de pain blanc trempée dans de l'eau de vie ou du vin blanc.

Pour rendre le teint blanc, faites diſſoudre une dragme de gomme adraganth, dans un blanc d'œuf frais bien battu; ajoûtez y ceruſe, borax, camphre, réduits en poudre fine, de chacun demi-once; mêlez bien le tout enſemble, & formés en de petites pelottes plattes. Il faut en détremper une dans une ſuffiſante quantité d'eau roſe pour s'en baſſiner le viſage, avant de ſe coucher, & le matin on ſe lave de l'eau de fleurs de féves, ou avec une décoction de ſon faite dans da l'eau de puits.

Autre compoſition qui eſt excellente pour blanchir le Teint. Prenez fleurs d'orange, de jaſmin, d'olivier, de roſes blanches & de Sureau, de chacune une bonne poignée. Il faut les diſtiller, chacune à part, ou toutes enſemble. D'autre part diſtillez des figues vertes & fraîches, des limaces & des œufs frais, de chacun une douzaine. Mêlez ces eaux enſemble. Enſuite prenés en la moitié, pour la conſerver à part dans une bouteille de verre, & mêlez dans l'autre moitié deux dragmes de borax, une dragme d'alun, & autant de camphre réduits en poudre; ajoûtez y une once de cire rouge, pour trois liards de mercure ſublimé, & une poignée de lie blanche. Expoſez la bouteille au ſoleil, laiſſez digérer juſqu'à conſiſtance de cire molle. Alors diſtillez cette compoſition, à laquelle vous ajoûterez auparavant quinze œufs frais. La diſtillation étant faite, vous y ajoûterez une livre de miel crud, & vous l'expoſerez au ſoleil, pour en faire évaporer toute l'humidité.

Uſage. Prenez de cette compoſition environ la groſſeur d'un petit pois, & l'ayant délayée dans ſuffiſante quantité de cette eau, que vous avez miſe à part, baſſinez vous en le viſage. C'eſt un ſecret admirable pour blanchir le Teint.

Teint. Pour le conſerver. *Voyez.* Pommade.

TEINTURE. Terme de Chymie. C'eſt l'extraction ou ſéparation qu'on fait de la couleur d'un ou de pluſieurs mixtes, & de l'impreſſion qu'elle fait dans quelque liqueur ou menſtrue propre, qui emporte une portion de leur plus pure ſubſtance; car elle quitte ſon propre corps en ſe diſſolvant, & s'unit aux menſtrues pour leur communiquer ſa couleur & ſes vertus, & ainſi on fait dans la Pharmacie des Teintures cephaliques,

cephaliques, ſtomachiques, antiſcorbutiques, &c. On tire des Teintures de roſes & de corail, & dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, il eſt fait mention de certaines liqueurs mixtes, par exemple, des ſels qu'on tire du blé, qu'on dit être très-propres à tirer des Teintures, même de quelques pierres précieuſes, & qu'elles ſont plus capables de produire cet effet, à proportion qu'elles rougiſſent davantage la ſolution du vitriol.

Teinture d'emeraudes. Il faut les piler & en tirer la Teinture au bain chaud avec l'eſprit de vin, en réïterant les digeſtions; les ayant filtrées & diſtillées, vous en aurez un eſprit verd.

Vertus de Teinture d'émeraudes.

La doſe eſt de huit à dix goutes dans l'eau d'oſeille, de tormentille ou de plantain, pour guérir la diſſenterie & corroborer l'eſtomac.

Teinture de corail rouge. Il faut diſſoudre le corail dans le ſuc de limon & le laiſſer digérer pendant huit jours, après quoi vous le filtrerez. Vous diſſoudrez dans la filtration ſix onces de ſucre, vous le laiſſerez digérer pendant quatre jours; vous le mettrez enſuite au ſable lentement juſques à la conſiſtance du ſirop.

Vertus de la Teinture du corail.

La doſe eſt une cuillerée dans les flux de ſang & dans la diſſenterie. Ce remede guérit les malignitez, pris dans la décoction de violette.

Teinture d'or. La perſuaſion que j'ai que la chaleur naturelle de l'eſtomac pour faire des diſſolutions & des ſéparations plus particulieres & plus intimes, que toutes celles qu'on pourroit inventer, m'oblige à ne pas négliger tout-à-fait certaines préparations, qu'on en peut faire; & me porte à donner ici celles dont l'eſtomac peut plus facilement faire la digeſtion & la ſéparation des parties, & même en tirer, s'il lui eſt poſſible, un ſuc médicinal ou alimenteux.

On peut tirer une Teinture d'or en y procedant ainſi: on prendra une demi once de chaux d'or bien reverberée, bien ſpongieuſe, & d'une couleur rouge fort brune, & l'ayant miſe dans un matras, verſez deſſus de l'eſprit de vin bien rectifié & renforcé de ſel d'urine, juſqu'à ce qu'il ſurnage la chaux d'or de trois doigts; on lutera hermetiquement le matras, & l'ayant fait digérer au deſſus du four d'un Boulanger, en agitant de tems en tems les matieres pendant un mois, ou juſqu'à ce que la Teinture ſoit devenue rouge comme du ſang. On ouvrira le matras, & on verſera par inclination la Teinture dans une bouteille de verre double; & l'ayant bien bouchée, on reverſera ſur la chaux d'or nouvel eſprit de vin animé de ſel volatil d'urine; puis ayant cacheté hermetiquement le matras, on réïterera la digeſtion, laquelle on continuera comme la prémiere fois la réïterant même juſqu'à ce que le menſtrue ne ſe colore plus. Puis ayant mélé & fait digerer enſemble toutes ces Teintures dans un matras couvert d'un vaiſſeau de rencontre ſoigneuſement luté, pendant dix ou douze jours, on les verſera dans une cucurbite de verre à cou étroit, & l'ayant placée au bain-marie tiede, couverte de ſon chapiteau, adapté un recipient à ſon bec & ſoigneuſement luté toutes les jointures, on en retirera par un feu très-doux la plûpart du menſtrue, qui peut encore ſervir à de ſemblables uſages. On trouvera au fond de la cucurbite la Teinture d'or très-rouge, ayant preſque la forme d'huile; laquelle on peut diſſoudre dans toute ſorte de liqueurs & la donner depuis trois ou quatre goutes juſques à ſept ou huit.

On peut verſer encore ſur cette Teinture concentrée cinq ou ſix fois autant d'eſprit de vin bien rectifié, & après quelques jours de digeſtion en faire l'abſtraction au bain-marie tiede, & réïterer même pluſieurs fois l'effuſion du nouvel eſprit de vin ſur la Teinture, de même que la digeſtion & l'obſtruction, afin d'exalter & perfectionner davantage cette Teinture, & à laquelle on peut donner le nom d'or potable.

Vertus de la Teinture d'or.

C'eſt un remede capable de donner un grand ſecours dans toutes les maladies, qui attaquent le cœur, ou le cerveau, ou les parties nobles; parce qu'il conſerve l'humide radical & la chaleur naturelle, les rétablit au beſoin, recrée les eſprits vitaux & animaux, redonne & conſerve aux parties toute la vigueur qui leur eſt néceſſaire.

Remarques ſur quelques préparations.

Quercetan recommande beaucoup une Teinture pour preparation de laquelle il fait digerer la chaux d'or avec du vinaigre diſtillé, juſqu'à ce que ce menſtrue ſoit devenu fort rouge; puis ayant verſé par inclination & ſerré cette Teinture, il remet de nouveau vinaigre ſur la chaux tant qu'il n'en puiſſe plus tirer de Teinture; enſuite après avoir retiré au bain-marie la plûpart du menſtrue, il verſe ſur la teinture reſtée au fond, de l'eſprit de vin bien rectifié, & l'ayant fait circuler avec la Teinture pendant pluſieurs jours, retiré cet eſprit, remis de nouvel eſprit ſur la Teinture & réïteré pluſieurs fois les mêmes opérations, il trouve la Teinture fort rouge au fond du vaiſſeau.

Grulingius décrit un verre ou rubis d'or, lequel il prépare avec une demi once de fin or ou en limaille, ou en feuilles, & hoit onces d'antimoine de Hongrie en poudre, qu'il fait fondre doucement enſemble dans on creuſet, puis les ayant verſés dans un baſſin & mis en poudre fort ſubtile, il les calcine long-tems, de même qu'on calcine l'antimoine, lorſqo'on en veut faire le verre, juſqu'à ce que tout le ſouphre de l'antimoine ſoit bien exhalé; après quoi ayant mis dans un petit creuſet une portion de poudre & poſé le creuſet ſut un culot dans un fourneau propre; il met la poudre en fuſion, & l'ayant verſée dans un baſſin de cuivre, il y trouve l'or en verre de couleur de rubis, lequel il eſtime beaucoup pour purger doucement par le vomiſſement, guérir l'hidropiſie & toutes les maladies froides & radicalement la verole & les douleurs qui l'accompagnent. Il la recommande auſſi contre la peſte & les maladies épidemiques pour purifier la maſſe du ſang, & pour ſoulager les gouteux. La doſe eſt depuis un grain juſqu'à deux; il veut aoſſi qu'on tire de ce rubis mis en poudre très-ſubtile une Teinture avec l'eſprit de vin bien rectifié, dont on puiſſe donner juſques à deux grandes cuillerées, & que ſans cauſer aucun vomiſſement, & ſans lâcher le ventre elle provoque puiſſamment les ſueurs & guériſſe les maladies les plus déſeſperées en purifiant le ſang, & corrigeant les humeurs diſpoſées à la corruption, & faiſant tranſpirer toutes les imputetez du corps.

Il eſt important de donner une compoſition d'or potable, communiquée par Monſieur Langelot. Voici comment il veut qu'on faſſe fabriquer un moulin philoſophique de fin acier, & qu'ayant réduit en lamines fort minces & coupé bien menu avec des ciſeaux l'or fin qu'on veut préparer, on le broye dans cette machine ſans diſcontinuer, depuis le matin juſqu'au ſoir, pendant un mois entier, tenant le moulin couvert d'un ſimple papier pour empêcher qu'il n'y tombe aucune ordure, & qu'ayant enfin réduit cet or comme en atomes, on le mette dans une cornue de verre un peu platte, & que l'ayant placé au bain de ſable, & adap-

té un petit recipient à son bec, on pousse cet or par un feu gradué, mais sur la fin très-violent & qu'il en distile quelques goutes très-rouges, & que les ayant digerées seules, ou mélées avec de l'esprit de vin tartarisé, elles deviennent un or potable legitime, sans qu'on doive craindre aucun mélange des matieres étrangeres.

Il veut aussi qu'en tirant dans le même moulin l'or resté dans la cornue, & l'ayant réduit en atomes comme à la prémiere fois, réiterant de même toutes les opérations autant de fois qu'il sera nécessaire, on puisse enfin faire passer tout l'or en liqueur. En raisonnant sur cette préparation, il dit qu'encore qu'elle paroisse fort simple, & qu'elle demande un fort long travail, si on la considere bien on la trouvera fort raisonnable, parce qu'il a plusieurs fois expérimenté que cette sorte de trituration, se trouvant aidée de la disposition naturelle de l'acier, dont la machine est faite, ne manque pas d'attirer le sel admirable de l'air, lequel s'insinuant peu à peu dans les pores de l'or en avance la dissolution, & que cette meule d'acier est incomparablement plus propre à ce dessein que tous les mortiers de verre ou d'or qu'on pourroit y employer.

Cette préparation a en elle quelque chose de trop spécieux, pour ne pas mériter que quelque personne curieuse & riche en fasse l'essai, ne se rebutant pas de la peine qu'il faut prendre, ni du soin qu'il faut avoir pour que la meule soit extrêmement juste, ni du long travail qu'il faut employer pour une telle préparation. Car outre que l'or est de soi-même, incapable de produire aucun mauvais effet pris intérieurement, plusieurs autres préparations qu'on en fait, donnent grand sujet d'attendre quelque chose de bon de ses préparations; puisque par l'expérience qu'on en a fait dans l'estomac d'un chapon la perte de sa véritable couleur arrivée à l'or en y séjournant, ne pourroit provenir que de la chaleur naturelle, aidée du sel volatil & du suc acide de l'estomac de cet animal, qui avoit tiré cette Teinture & se l'étoit approprié; quoique cet or n'eût reçû autre préparation que celle d'avoir été étendu en feuilles sous le marteau. On a, dis-je, beaucoup de sujet d'en attendre quelque chose de plus avantageux, lorsqu'on l'aura fidellement & artistement préparé.

Teintura d'argent. On mettra dans un matras une once d'argent purifié par la coupelle & réduit en lamines, ou en grenailles, & y ayant versé depuis trois onces de bon esprit de nitre, on placera le matras au bain de sable médiocrement chaud, l'y laissant jusqu'à ce que l'esprit de nitre ait bien dissout l'argent, puis ayant chargé une livre d'eau commune d'autant de sel marin qu'elle en aura pû dissoudre, l'ayant filtrée dans une terrine bien nette, on y versera dessus par inclination la dissolution de l'argent, laissant au fond du matras le peu de feces qui pourroient encore y être. Par ce moyen la partie acide du sel marin s'unissant à la partie saline, sulphurée & volatile de l'esprit de nitre, & la partie saline fixée du même sel s'unissant à l'acide du même esprit; cet esprit ne manquera pas d'abandonner l'argent qu'il avoit dissout, & de le précipiter en bas.

A quoi il sera de plus en plus obligé, si on verse une bonne quantité d'eau de fontaine ou de riviere bien claire & bien passée par un linge sur les matieres; car l'esprit de nitre se trouvant affoibli de toutes parts, laissera précipiter en bas toutes les particules d'argent qu'il avoit dissoutes, sans qu'il soit à propos de faire intervenir ici aucun ébranlement ni secousse, que l'eau salée puisse donner à l'esprit de nitre ou à l'argent pour le faire précipiter en bas; puisque tous les ébranlemens, ni toutes les secousses les plus violentes qu'on pourroit donner à cette dissolution, soit avec le bras,

soit avec des matieres beaucoup plus pesantes & plus solides que n'est le sel marin, ne feroient jamais ce que les parties du sel marin font sans secousse & sans aucun ébranlement en s'unissant avec celles de l'esprit de nitre, dont elles remplissent les pores, pendant que les parties pointues de l'esprit de nitre entrent reciproquement dans les petits intervalles qu'elles laissent.

On sera tout-à-fait convaincu de ces verités, si l'on fait évaporer jusqu'à la pellicule, la liqueur qui surnage la chaux d'argent après qu'elle a été précipitée; car on trouvera au fond du vaisseau un sel cristallin composé de sel marin & de l'esprit de nitre qui se sont unis ensemble, lors de la précipitation de l'argent. Sans parler de ce que, sans aucune intervention de sel marin, l'eau seule versée en quantité sur cette dissolution d'argent, en peut faire la précipitation; quoiqu'on ne puisse pas raisonnablement la dire capable d'aucun choc, ni secousse, ni ébranlement, & qu'on ne puisse l'accuser d'autre chose, que d'avoir ôté la force du dissolvant, en en divisant les parties, & les délayant dans sa substance; en affoiblissant ses pointes, le rendant incapable de suspendre & de retenir dans son sein l'argent qu'il avoit dissout, & le contraignant de l'abandonner & de le laisser précipiter au fond.

Ensuite de cette précipitation, on laissera rasseoir la chaux d'argent, puis ayant versé par inclination la liqueur claire qui la surnagera, on la lavera & relavera avec l'eau claire, jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement bien adoucie; puis l'ayant séchée on la mettra dans un matras, & y ayant ajoûté une demi once de sel volatil de tartre, & autant de celui d'urine, & versé dessus douze onces d'esprit de vin bien rectifié, on couvrira le matras d'un autre plus petit pour le servir de vaisseau de rencontre, & après en avoir soigneusement lutté les jointures avec de la vessie mouillée, on placera le vaisseau dans du sable au dessus du four d'un Boulanger, où on laissera quinze jours ou trois semaines agitant de tems en tems les matieres, jusques à ce que l'esprit de vin se soit coloré d'un beau bleu-céleste. Après ce tems ayant deluté les vaisseaux, on versera par inclination cette Teinture dans une bouteille de verre double, & l'ayant parfaitement bien bouchee, on la gardera pour le besoin en cet état, ou bien l'ayant mise dans une petite cucurbite de verre à cou étroit placé au bain vaporeux, & couverte de son chapiteau de verre à coû luté, on en retirera environ les deux tiers de l'esprit de vin, & on trouvera au fond de la cucurbite la Teinture concentrée qu'on gardera de même que la prémiere.

Vertus de la Teinture d'argent.

Elle n'est qu'une dissolution de quelques particules de l'argent que les sels volatils de tartre & d'urine ont detachées & qui ont été exaltées ensuite par l'esprit de vin. On la recommande neanmoins beaucoup dans les apoplexies, épilepsies, vertiges, migraines & autres maladies du cerveau, la donnant dans les liqueurs propres, depuis cinq ou six goutes, jusques à douze ou quinze.

On peut ajoûter à la chaux d'argent restée dans le matras la même quantité des sels volatils de tartre & d'urine, & d'esprit de vin bien rectifié, & ayant recouvert le matras de son vaisseau de rencontre, reluté les jointures, & réiteré les mêmes agitations & digestions, en tirer une nouvelle Teinture.

Après quoi on peut encore profiter de la chaud d'argent restée dans le matras en faisant fondre & détourner peu à peu dans un creuset rougi au feu, une once de tartre, une once de cailloux réduits en poudre, quatre onces de bon nitre, & deux dragmes de poudre de

charbon, & versant ces matieres fondues dans un mortier chaud, puis étant refroidies, en aiant pilé & mélé avec la chaux d'argent autant qu'elle pese, & mis le tout daos un creuset au feu de fusion, cette chaux reprendra son prémier corps d'argent, qu'on pourra employer cumme auparavant à toute sorte de préparation.

Remarque. Les sels fixes de tartre & de nitre sont ici absolument nécessaires pour empêcher la volatdiré des sels de nitre & de tartre, avec lesquels la chaux d'argent a été digérée, & pour fixer les parties de ces sels, qui se sont insinuées dans les pores de la chaux, & qui sans cela pourroient en enlever une partie, en s'évaporant. La poudre de charbon mélée parmi les sels & les cailloux sert à les faire détourner, & à faire ezhaler les esprits volatils du nitre, qui sont opposés aux effets des sels fixes, dont on a ici seulement besoin.

Quelques uns tirent fort à propos la Teinture de la chaux d'argent avec l'esprit de vitriol adouci avec l'esprit de vin bien rectifié, suivant la métode ci-dessus. Et cette Teinture ne le doit point ceder à celles que plusieuts Auteurs ont communiquées. Il y a plusieurs autres préparations d'argent qui sonr plus curieuses qu'utiles, c'est pourquoi je n'en parle pas.

Teinture de l'argent mélé avec le plomb. Prenez du vitriol & du salpêtre quatre onces de chacun, huit onces de sel decrepité, & quatte onces de fort vinaigre, que vous broyerez & dont vous tirerez puissamment l'esprit par la cornue. Jettez dans cet esprit une livre d'antimoine bien pulverisé, laissez le digérer & dissoudre, distillez les ensuite fortement; & vous aurez la quintessence de l'antimoine pour rubifier.

Prenez quatte onces de vitriol, & huit onces de sel decrepité que vous mélerez & que vous mettrez dans un creuset qu'il faut bien lutter & cimenter pendant six heures, & ensuite jetter dans le creuset sur le culot votre eau d'antimoine pour rubifier la matiere. Faites fondre quatre onces de plomb; jettez y dessus deux onces de votre vitriol rubifié, & le plomb se teindra couleur d'or; mettez ce plomb en limaille dans un matras sur des cendres chaudes avec l'ezu de ci-dessus, l'imbibant & desséchaut trois fois. Une once de ce plomb teint quatre onces d'argent.

Teinture d'antimoine. Mettez fondre à grand feu dans un creuset huit onces de sel de tartre; jettez y à diverses reprises par cuillerées six onces d'antimoine en poudre, il se fondra, & s'unira au sel de tartre. Couvrez le creuset. & laissez le mélange en fusion pendant demi heure. Versez le dans un mortier afin qu'il se restoidisse; réduisez la masse en poudre, & mettez la dans un matras; versez y de l'esprit de vin alcoolisé à la hauteur de quatre doigts. Appliquez un autre matras renversé sur celui-ci pour faire un vaisseau de rencontre. Lutez exactement les jointures, & mettez votre matiere en digestion, à une lente chaleur, pendant deux ou trois jours, ou jusqu'à ce que votre esprit de vin soit devenu rouge; séparez alors le matras; filtrez votre Teinture, que vous garderez dans une bouteille bien bouchée.

Vertus de la Teinture d'antimoine.

Elle est sudorifique & hystérique. Elle excite des nausées, ou bien elle purge un peu par le ventre, quand on en donne en grande dose. On s'en peut servir pour exciter les mois aux femmes, pour lever les obstructious, pour la colique hypocondriaque, pour la gale, pour la petite verole, pour les fievres malignes, pour le scorbut.

La dose est depuis quatre goutes jusques à vingt dans quelque liqueur appropriée.

Teinture de calamine. Broyez une livre de calamine avec trois livres de souphre; calcinez les pendant quatre heures, pilez le regule & dissoudez le en vinaigre sur un feu de sable pen[illegible] [illegible]eux jours. Remettez d'autre vinaigre quand vous aurez tiré le prémier, & continuez ainsi jusques à ce que vous ayez toutes les Teintures; laissez évaporer le tiers & vous aurez un beau sel doré.

Teinture de tartre. Faites fondre dans un fort & grand creuset une livre de bon & beau sel de tartre; donnez y feu jusqu'à ce que de verd il devienne beau bleu, & qu'il soit âcre & brûlant. L'ayant pilé vous le jetterez peu à peu sur l'esprit de vin, qui surnagera de trois doigts, il faut le faire digérer & dissoudre en lieu humide. Après quoi vous le ferez bouillir au sable pendant une demi heure; decantez l'esprit quand il sera teint & continuez ainsi jusques à ce que vous ayez toute la Teinture. Vous distillerez vos menstrues doucement, & vous aurez au fond de la cornue une huile de très-suave odeur qui est la Teinture.

Vertus de la Teinture de Tartre.

La dose est de quatre jusques à six goutes dans du vin blanc, ou du bouillon apéritif. C'est un remede qui guérit le mal venérien, toutes les maladies invétérées; il tient le ventre libre; il fait suer & uriner; il guérit en peu de jours par la transpiration. Enfin il ouvre les obstructions du foye, de la rate & des mois.

Teinture de quinquina. Cette opération est une extraction des parties les plus huileuses & les plus detachées du quinquina par l'esprit de vin.

Mettez dans un matras quatre onces de bon quinquina pulvérisé grossierement; versez y de l'esprit de vin jusqu'à ce qu'il surpasse la matiere de quatre doigts, adaptés dessus un autre matras pour faire faire un vaisseau de rencontre, lutés ezactement les jointures, & laissés votre vaisseau dans le fumier ou au bain de vapeur pendant quatre jours, remués le de tems en tems. L'esprit de vin se chargera d'une couleur rouge. Delutés les vaisseaux, filtrés la Teinture par le papier gris, & gardés la dans une bouteille bien bouchée.

Vertus de la Teinture de quinquina.

C'est un febrifuge pour les fievres intermittentes, on en fait prendre trois ou quatre fois le jour, loin des accès, & l'on continue quinze jours.

La dose est depuis dix goutes jusqu'à une dragme dans quelque liqueur appropriée, comme dans de l'eau de petite centaurée, ou de baye de genievre, ou d'absynte, ou dans du vin.

Si l'on verse de nouvel esprit de vin sur la matiere qui sera restée dans le matras & qu'on la mette en digestion comme ci-devant, on retirera encore de la Teinture; mais elle ne sera pas si forte que l'autre, il en faudra faire prendre une dose plus grande.

Cette Teinture agit comme l'infusion du quinquina, elle est plus commode en ce qu'on la peut garder tant qu'on veut, & l'autre s'aigrit en peu de tems. De plus ceux qui haïssent le goût du vin l'aimeront mieux, quoique le vin soit propre à tirer la substance saline & sulphureuse du nitre.

On peut faire tremper un peu de coriandre & de canelle dans du vin ou dans de l'eau, & après la colature y dissoudre du sucre, puis y méler la Teinture du quinquina; on aura une espece de rossolis febrifuge, dont on pourra faire prendre aux enfans facilement.

Teinture. Couleur qu'on donne aux étoffes, au bois & à d'autres matieres.

Teinture des étoffes de soye, & autres en noir. Mêlés de la litharge pulvérisée, dans deux livres de lessive faite avec la cendre de bois de hêtre. Faites bouillir jusqu'à diminution de moitié, & passez ce qui reste par un linge.

Teinture des peaux en noir. Faites bouillir, pendant une heure, une livre de noix de galle pilée, dans suffisante quantité d'eau. Donnez aux peaux deux couches de cette eau, avec le pinceau; & les ayant laissées sécher à l'ombre, donnez leur encore deux couches de la même eau; puis faites les sécher comme la prémiere fois. Eusuite donnez leur deux autres couches avec de fort vinaigre, dans lequel vous aurez fait pourrir plusieurs morceaux de fer, en sorte qu'ils ne puissent plus servir à rien, & que vous aurez fait bouillir ensuite l'espace de quatre heures. Vous ferez sécher vos peaux à l'ombre, comme auparavant; puis vous les polirez avec le lissoir de verre. Elles seront d'un noir parfaitement beau.

Teinture de l'ivoire en noir. Prenés quatre onces de galle réduite en poudre, & autant d'écorce de noix vertes; faites bouillir le tout dans une piute de fort vinaigre, jusqu'à réduction de moitié.

Usage. Laissés tremper pendant quelque tems, votre yvoire dans l'eau d'alun, puis l'ayant retiré, faites le bouillir dans le mélange ci-dessus.

Teinture des os en noir. Faites les tremper dans du fort vinaigre, pendant vingt-quatre heures. Ensuite ajoûtés y de la noix de galle pulvérisée, des écorces de noix verte, celles de grenade seroient encore meilleures; de l'orpiment, & du vitriol réduits en poudre. Faites bouillu le tout, jusqu'à ce que les os ayent pris couleur. Alors ajoûtés y parties égales de souphre, de salpêtre, & de chaux vive.

Observation. L'infusion de l'agaric mâle, faite dans l'eau devient noire comme l'encre, lorsqu'on la mêle avec la solution du vitriol. C'est pourquoi cette espece d'agaric s'employe dans la Teinture noire. Il y a beaucoup de conformité avec la noix de galle; étant l'un & l'autre une excroissance d'arbre. On trouve l'agaric mâle, qu'on appelle aussi faux agaric, sur de vieux arbres pourris, chênes, hêtres, &c.

Teinture des étoffes en verd. Prenés suc de rhûe, gomme arabique, & alun de roche, & trois onces de verd de gris; mettez le tout infuser dans quantité suffisante de viuaigre blanc, l'infusion étant faite à froid, mettez y tremper vos étoffes, elles seront teintes d'un beau verd. Cette Teinture peut servir aussi à colorer le papier, & les ouvrages de miniature.

Pour teindre en verd d'émerande, les os & l'yvoire. Mettés dans de bonne eau forte, autant de fleur d'airain qu'elle en pourra ronger, puis faites tremper l'yvoire, ou les os dans cette eau, l'espace de douze heures.

Autre maniere. Prenés une pinte & demi de forte lessive faite de cendres de sarmens; ajoûtés y une once de beau verd de gris, une poignée de sel commun, & un peu d'alun de glace. Faites bouillir jusqu'à réduction de moitié, ayant soin de jetter l'yvoire, ou les os dans ce mélange, aussi-tôt qu'il bout. Quand vous aurez retiré votre Teinture, vous y laisserés tremper l'yvoire, jusqu'à ce qu'il soit assés coloré.

Pour teindre les os en verd. Prenés deux parties d'alun de roche, & une partie d'alun de plume; faites les bouillir dans du vinaigre, oo dans de l'eau commune. Aussi-tôt que la liqueur bouillira, jettés y les os, faites les bouillir, jusqu'à ce que la Teinture soit réduite à un peu plus de moitié. Après que vous les aurés tirés, mettés les tremper dans une lessive de savon, dans laquelle vous aurés mêlé du verd de gris dissout dans l'eau forte, avec une pinte, ou une pinte & demi du plus fort vinaigre. Vous les laisserez dans cette teinture, jusqu'à ce qu'ils ayent pris la couleur que vous souhaités.

Pour teindre l'yvoire en bleu. Prenés suffisante quantité de lessive faite de cendres de vigne; ajoûtez y de l'indigo dissout dans des cendres gravelées; mettez-y votre yvoire, & faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit bien teint.

Pour teindre les os en rouge. Il faut d'abord les faire tremper dans du fort vinaigre, pendant vingt-quatre heures; ensuite on ajoûte quantité suffisante d'alun, & de Fernambouc, ou du bois de Brésil réduits en poudre; puis on fait bouillir le tout, jusqu'à ce que les os ayent pris un beau rouge.

Pour teindre les œufs en rouge. Mettez du bois de Brésil en poudre, & un peu d'alun dans l'eau où vous ferez bouillir les œufs que vous voulez teindre en rouge.

Pour teindre des os en telle couleur qu'on voudra. Il faut d'abord faire bien bouillir les os dans l'eau d'alun, ensuite on mêle du verdun, de la craye rouge ou de la bleue, ou telle autre couleur que l'on voudra, dans de l'eau où il y ait eu de la chaox, ou da l'urine, & l'on fait cuire les os, jusqu'à ce qu'ils ayent pris une belle couleur.

Pour teindre l'yvoire, les os & les bois. Mettez infuser pendant sept jours, de la limaille de cuivre, de l'alun de roche, & du vitriol romain. L'infusion étant faite, mettez la dans un autre vaisseau, avec l'yvoire, les os ou le bois, ajoûtés y la couleur que vous voulés leur donner, & un peu d'alun de roche, & faites bouillir le tout, jusqu'à ce que la matiere ait pris une belle Teinture.

Observés, qu'avant de teindre l'yvoire, il seroit à propos de le préparer en le faisant bouillir dans un petit bain composé d'eau commune, de nitre & de couperose. Au sortir de ce bouillon, il faut le mettre encore tout chaod à la Teinture.

Pour marbrer l'yvoire. Paîtrissés bien ensemble moitié de cire jaune, & moitié de résine. Ensuite jettés cette composition en petites bouteilles, sur l'yvoire, comme lorsqu'on marbre les livres. Cela fait, faites bouillir des tontores d'écarlatte avec de la cendre gravelée. Ajoûtés un peu d'alun de roche à cette Teinture, & l'aiant clarifiée en la passant par un linge, étuvés en votre yvoire, que vous aurés soin de frotter auparavant d'eau forte.

Pour teindre des plumes, du crin de cheval, du poil de cheval, du poil de chevre, du fil, du lin, de la soye, & autres choses semblables. Il faut d'abord préparer la couleur, puis la faire bouillir doucement, après y avoir ajoûté de l'alun de roche réduit en poudre. Ensuite vous ferés dissoudre de l'alun dans de l'eau chaude, & vous y ferés tremper ce que vous voulés teindre, pour l'aluner, douze heures après vous le ferés bouillir dans la Teinture préparée, jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur.

Pour teindre du crin de cheval en couleur d'or. Faites bouillir pendant un quart d'heure, pour deux sous de safran dans trois livres d'eau commune. Ensuite mettés y une livre de crin, & faites encore bouillir jusqu'à diminution de moitié, en tenant toûjours le vaisseau couvert. Le crin étant booilli on le tirera, & on le mettra tremper dans l'eau fraîche, puis on le fera sécher.

TEINTURE *de la paille. Voyez* PAILLE.

TEINTURE. *Voyez* CHIMIE.

TEINTURE *de bayes de genievre. Voyez* GENIEVRE.

TEINTURE *de canelle. Voyez* CANELLE.

TEINTURE *d'euphorbe. Voyez* EUPHORBE.

TEINTURE *de mars, Voyez* FER.

TEINTURE *de myrrhe. Voyez* MYRRHE.

TEINTURE *de pavot. Voyez* PAVOT.

TEINTURE *de roses. Voyez* ROSE.

TEINTURIER. C'est celui dont le métier est de teindre. On distingue les Teinturiers, en Teinturiers de grand teint, & Teinturiers de petit teint. Il est deffendu aux Teinturiers de petit teint de teindre d'autres étoffes que des frisons, tirelaires, petites serge à doubler, & autres qui ne vaudront au plus que quarante sous en blanc.

Devoirs & obligations des Teinturiers.

Si les Teinturiers ne sont fidelles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens ils sont en danger de les perdre ; car David dit : *Nisi Dominus adificaverit domum in vanum laboraverunt, qui edificant eam.* Qu'ils prennent donc garde :

I. Si étant Maîtres, ils ont fait inscrite leurs noms & qualités de Maîtres, tant sur les registres des Juges des lieux de leurs demeures, qui ont droit de connoître de la police des Manufactures, que sur celui de leur Communauté ; sans quoi ils ne peuvent continuer l'éxercice de la teinture. *Ordonn.* 1.

II. Si étant Maîtres & n'ayant pas fait inscrire leurs noms & qualités de Maîtres dans le tems prescrit par l'Ordonnance, ils ont fait l'exercice de leur Art sans la permission des Juges de Police, pour les Manufactures, ou sans l'apprentissage & chef-d'œuvres en la maniere portée dans l'Ordonnance. *ibid.* art. 1.

III. Si n'étant pas Maîtres, ils ont entrepris de teindre des étoffes & marchandises de quelque nature que ce soit, à peine de confiscation des étoffes, & de trois cens livres d'amande. *ibid.* art. 1.

IV. S'ils ont teint leurs étoffes en la maniere prescrite par l'Ordonnance. *ibid.* depuis l'article 8. jusques au 30. & depuis le 4. jusques au 11.

V. Si les Teinturiers en petit teint ont teint d'autres étoffes & d'autres couleurs, que celles qui leur sont permises par l'Ordonnance. *ibid.* art. 38.

VI. Si les Teinturiers en soye ont teint en petit teint des étoffes, ou ouvrages dépendans & appartenans aux Teinturiers do petit teint, à peine de cent livres d'amande, & d'interdiction de leurs excercices pour six mois. *ibid.* art. 79.

VII. Si les Teinturiers en laine & fil, ont teint, & vendu autres choses que de la laine & du fil ; & les Teinturiers en soye autre chose que de la soye : l'Ordonnance le leur défend très-expressément. *ibid.* art. 1.

VIII. Si les Teinturiers ont laissé au bout de chaque piece une rose de la couleur, qui a servi de fonds à la teinture de la piece, pour servir de témoignage de la bonne teinture. *ibid.* art. 34.

IX. Si les Teinturiers, par finesse ou ouvertement, ont refusé de souffrir la visite des Maîtres Gardes & des Jurés. *ibid.* art. 43.

X. Si les Marchands Teinturiers en soye, laine & fil se servent d'autres poids, & d'aotres mesures pour peser & auner leurs marchandises, que de justes, & ordinaires aux Marchands du lieu de leur demeure, à peine de cinq cens livres d'amande & d'interdiction de leur exercice. Il y a obligation de restituer tout ce qu'ils ont pris de plus que le poids juste, & la mesure légitime. *ibid.* art. 33.

XI. S'ils ont employé à la composition de leurs teintures des ingrédiens faux, qui ne servent qu'à faire de mauvaises teintutes, dégrader, & empirer les étoffes, les endurcir, & empêcher qu'elles n'ayent l'œuil & la perfection necessaire, à peine de confiscation des teintures & marchandises, de grosse amande, & d'interdiction de Maîtrise. S. Thom. *Ex parte qualitatis.* ibid. art. 5. 6.

XII. S'ils ont employé des matieres gâtées, & vicieuses, pour faire leurs oovrages ; il y a péché & obligation de reparer tous les dommages, qu'en souffrent ceux qui achetent les draps, serges, &c. S. Thom.

XIII. Si les Tondeurs, & ceux qui apprêtent les étoffes, ont employé des graisses, qui empêchent de recevoir la teinture, il y a amande de cent cinquante livres, *ibid.* art. 31.

XIV. S'ils ont vendu leurs bons ouvrages pardessus le haut prix, & les méchans, ou usés, comme s'ils ussent été bons. Outre le péché qu'ils ont commis, ils sont obligés de restituer ce qu'ils ont pris par dessus le prix raisonnable. S. Thom. 2. 2. *q.* 11. *art. in corp.*

XV. Si les Teintutiers ont vendu des étoffes de soye, laine & fil en bottes sans être marquées d'une autre marque que de la leur, cela leur étant deffendu sur peine de cent livres d'amande pour chacune contravention, & de confiscation des étoffes de soye, laine & fil, non marquées. Art. 84.

XVI. S'ils ont payé au tems, qu'ils étoient convenus, leurs Ouvriers; ou s'ils les ont obligés de prendre en payement des denrées meme au dessus de leur prix raisonnable, quoiqu'ils fussent convenus que ledit payement seroit en argent, il y a péché & obligation de reparer tout le dommage qu'en ont souffert lesdits Ouvriers, ou à cause de la perte qu'ils ont faite aux denrées ou marchandises qo'ils ont été contraits de prendre. *Levit.* 19. *Eccl.* 4. *Tob.* 4. Résolution de plusieurs cas.

XVII. Si les aspirans avant que d'être reçûs à la maîtrise, ont fait leur apprentissage chez un Maître Teinturier en bon teint, & demeuré actuellement au service du Maitre l'espace de quatre années entieres & consecutives, & servir trois autres années entieres en qualité de Compagnons. *Ibid.* art. 44. art. 83. 90.

XVIII. Si après les quatre années d'apprentissage, & avant que les Apprentis fossent enregistrés aux livres des Compagnons, les Maîtres leur ont fait faire une expérience de Teinture. *Ibid.* art. 45. 92.

XIX. Si les Apprentis se sont absentés de la maison, & du service de leurs Maîtres durant leurs tems d'apprentissage sans cause legitime, & jugée telle par le Juge de Police. *Ibid.* art. 40.

XX. Si les Maîtres ont congedié leurs Apprentis sans cause legitime, & jugée telle par le Juge de police. *Ibid.* art. 47.

XXI. Si les Maîtres ont débauché ou attité chez eux les Apprentis ou Compagnons d'autres Maîtres ; s'ils leur ont donné de l'emploi directement ou indirectement, il y a amande de soixante livres. Art. 48.

XXII. Si les Apprentis ou Compagnons ont volé leurs Maîtres & en sont convaincus ; il y a exclusion pour jamais de la maîtrise, outre l'obligation à la restitution. *Ibid.* art. 91.

XXIII. S'ils ont élû les Gardes & Jurés à la pluralité des suffrages sans aucune brigue, & sans aucun festin ; il y a cent livrés d'amande aux contrevenans. *Ibid.* art. 2.

XXIV. Si les Maîtres Jurés en sortant de leurs charges ont rendu compte devant six Anciens, qui ayent passé par les charges, & trois Modernes, conformément à l'Ordonnance. *Ibid.*

XXV. S'ils ont élû un Maître Juré Teinturier, de probité & capable de bien & dûment exercer sa charge. *Ibid.* art. 3.

XXVI. Si les Jurés en charge se soot aquités de leurs charges & fait executer exactement les Reglemens & Statuts. *Ibid.* 57. 58. art. 2. 3.

XXVII. Si les Maîtres Jurés dans les visites, ont fidellement recherché les contreventions faites aux Statuts, & s'ils en ont fait leur rapport devant les Offi-

ciers de police, soos peine d'interdiction de la maîtrise. *Ibid.* art. 5. 6.

XXVIII. Si les Maîtres & Gardes de la draperie du lieu où se tiennent les foires, ont vû, visité, & marqué tous les draps & serges teintes, qu'on y a apportées. *Ibid.* art. 41.

XXIX. Si les Maîtres & Gardes ou Jurés en charge, se sont assemblés aussi souvent qu'il étoit nécessaire, & que les Reglemens les y obligent. *Ibid.* art. 95.

TEM

TEMPERAMENT. C'est une disposition naturelle, ou un mélange des differentes humeurs du corps.

Des différens Tempéramens & de leur regime particulier.

Le Tempérament ou la complexion est une liaison & proportion des matieres élementaires qui sert à exercer les fonctions naturelles, laquelle est tempérée ou intempérée.

La tempérée est composée de l'union & de l'accord des quatre qualités élementaires, pour diriger en perfection toutes les actions du corps.

L'intempérée a toûjours une qualité ou deux qoi surpassent les autres.

C'est de là que l'on établit huit différences de complexions intempérées : quatre simples, ou une qualité seule domine, chaude, froide, seche & humide.

Des quatre composées, où il y a deux qualités excessives, chaude & humide, froide & seche, oo froide & humide, chacune desquelles est naturelle ou vicicose. Elle est naturelle, quand elle se contient dans les bornes de la santé, en sorte que l'on ne s'apperçoive pas qu'elle est appellée Tempérament; mais l'intempérée est mauvaise lors qu'elle surpasse, ou qu'elle excede en quelque qualité qoi empêche visiblement les actions : c'est pourquoi elle est le principe des maladies. Quant à la complexion tempérée & naturelle, elle doit toûjours être conservée par son semblable, & l'intempérée & vicieuse corrigée par son contraire.

Celui donc qui désirera d'entretenir sa santé, examinera si sa complexion est bien tempérée, médiocrement chaude ou froide, seche oo humide, afin de la maintenir en cet état par un semblable regime; ou si elle est fort éloignée de la médiocrité, & intemperée par excès, la changer & la remettre en bon point par un regime opposé en pareil dégré. Si elle tient le milieu, on choisira de deux moyens celui qui conviendra le mieux. *De la Haye.*

Des Tempéramens phlegmatiques.

Les phlegmatiques ne sont point velus, ils ont la couleur blanche, qoelquefois bleue, la face bousie, le corps gros, gras, mollasse & froid, les veines, & les arteres étroites & enfoncées, le puls petits & lent, le poil blanc, l'esprit lourd, grossier & stupide. Ils sont lâches, paresseux, faineans, pesant, craintifs, poltrons, endormis, songeant souvent qu'il pleut, ou qu'il neige, ou qu'ils nagent, ou qu'ils se noyent. Leur poil, & leur ongles croissent promptement, ils se mouchent beaocoop, ont toûjours l'eau à la bouche, que si elle est blanche & fluide, elle est bonne; si elle est visqueuse & gluante, elle est mauvaise, & sont peu alterés, c'est pourqooi ils boivent rarement, leurs urines sont blanches, & ils ont le ventre toûjours libre. Ils sont sujets aux rhûmes, catharres, crudités d'estomach, coliques, hydropisies, fiévres quotidiennes, tumeurs froides, & à plusieurs autres maladies venant de la pituite.

Des Tempéramens pituiteux.

Les pituiteux éviteront ces accidens en mangeant plûtôt du rôti que du bouilli, en observant exactement le jeune, en beuvant plus de vin que d'eau, & sur-tout ils ne boiront jamais en entrant à table, ni en se couchant. Ils feront beaocoup d'exercice, ne dormiront gueres, ne se coucheront pas si-tôt après le souper; ils ne se mettront point à étudier, ni à faire quelques autres exercices si-tôt après le repas. Ils se couvriront bien la tête, se tiendront les pieds chauds. Le matin en se levant, ils se peigneront, & frotteront la tête, cracheront & se moucheront bien.

Des Tempéramens bilieux ou colériques.

Les colériques sont maigres, menus & velus, brûlans, qoand on les touche. Leur chair est chaude, seche & rude. Leurs veines & leurs arteres sont grosses. Leur couleur est jaunâtre, pâle ou brune. Leur poid est roux ou noir. Ils ont de l'amertume à la langue, de la dureté à la gorge, & une grande soif. Ils crachent, & ont souvent mal à la tête; ils ont l'esprit vif, sobtil, bouillant & précipité; le jugement léger, inconstant, & sans fermeté, ne gardant point de mesure à leurs gestes, ni en leur marcher. Ils ont l'humeur guerriere. Ils sont prompts dans leurs desseins, violens dans leurs désirs, impatiens en toutes choses, ils se mettent d'abord en colere, mais aussi-tôt ils s'appaisent; ils sont ingenieux, arrogans, présomptueux, audacieux, imprudens, hableurs, causeurs, mocqueurs, malins, vindicatifs, brouillons, querdeurs, ambitieux, prodigues, téméraires & indiscrets. Ils sont sujets aux fievres ardentes, aux fievres tierces, à la frenesie, au coleramorbus, à la jaunisse, aux érésipeles, aux vomissemens & flux de ventre. Leur pouls est fort vîte & dur. Leurs selles & leurs urines sont fort jaunes. Leur dormir est petit & léger avec l'esprit toûjours agité, ne songeant qu'au feu & à la guerre, au trouble, au tumulte & au désordre.

Lors que leur Tempéramment ne passe pas les bornes, il faut qu'ils le conservent avec des alimens qui en approchent; mais quand il excede en chaleor & secheresse, ils doivent le tempérer par un vivre qui rafraîchisse & qui humecte, comme d'user de laitue, de pourpier, d'oseille, de fruits cruds, de pruneaux, de mélons, de concombres & d'assaisonner leurs viandes de jus d'orange, de eitron ou de verjus; de manger souvent & ne point jeuner, de boire leur vin bien trempé, de dormir beaucoup, de ne point faire d'éxercice violent, de se baigner l'Été, & sur-tout ils prendront garde de ne se mettre pas en colére.

Des Tempéramens mélancoliques.

Les mélancoliques sont d'un tempérament froid & sec, de couleur noire. Leur chair est froide, dure, rude & sans poil. Leurs cheveux sont crépus. Ils sont maigres, encore qu'ils mangent beaucoup. Leurs veines, leurs arteres sont étroites & petites. Ils ont le visage brun ou noirâtre avec un regard triste, & morne, n'ayant gueres de repos d'esprit; ils sont pensifs, taciturnes, solitaires, craintifs, soupçonneux, fermes, stables, lents, & ils se mettent aisément en colére. Ils sont bons ménagers & coorageux. Quand cette humeur ne passe pas les bornes que la nature lui a prescrites, il est certain qu'elle est la plus noble de toutes les autres; mais si one fois elle franchit ses limites, alors elle rend hébeté, foo, sans entendement, sujet aux fievres quartes & au schirre, aux douleurs de rate, & aux hémorroïdes; & si elle va plus avant, elle rend malins, enragé, furieux, sujets aux cancers, à la lepre, à la galle, & à plusieurs autres accidens.

Tous ceux qui seront de ce Tempérament tâcheront

autant qu'il leur sera possible à se maintenir dans le prémier dégré.

Pour cet effet ils fuiront les lieux obscurs, ténébreux & puants, choisiront un air subtil & agréable, mangeront du pain de froment, & des viandes légeres & de facile digestion.

Ils assaisonneront leurs bouillons de bourrache, de buglose, de pimprenelle, de chicorée & de houblon. Pour les choux, la poirée, les navets, les oignons, les poreaux, les feves, les lentilles & les pois sont contraires. Ils pourront user de fruits cruds, comme des prunes, des poires, des amandes, des raisins, des citrons & des melons; mais aussi ils rejetteront les figues, les noix, les chateignes, & les vieux fromages. Ils boiront leur vin un peu trempé, & quelquefois du cidre s'ils en peuvent avoir; se tiendront le ventre libre, & dormiront le plus qu'ils pourront.

Des Tempéramens sanguins.

Par le changement des complexions, viennent les diversités des humeurs, car il est très-constant que le tempérament rend toujours les humeurs pareilles à lui; c'est pourquoi, s'il est parvenu jusqu'au dégré de perfection, il rend tout le sang parfaitement tempéré; par ce moyen le sang dominant, il assujettit les autres humeurs.

Et si le tempérament est chaud & humide, il engendre abondance de sang, non pas si tempéré, mais excessif en chaleur & humidité; mais quand le Tempérament est chaud & sec, il dénote la mélancolie, & s'il est froid & humide, c'est le phlegme ou la pituite.

Tous ceux qui sont tempérés, c'est-à-dire, qui sont chauds & humides sont sanguins, entre ces sanguins il y en a de tempérés, & d'intempérés.

Les sanguins tempérés ont le corps assez charnu, la chair moderément chaude & humide, tenant le milieu entre molle & dure. Ils ne sont pas trop velus, & n'ont les veines ni larges ni étroites, ni le pouls trop élevé, ni trop petit. Ils ont la couleur vermeille, les cheveux blonds, crêpés & ondoyans. Ils ont l'esprit enjoué, le jugement fort bon, les mœurs douces, le naturel gai & jovial, un port modeste, la volonté libre, & l'inclination liberale; outre cela ils sont gaillards, discrets, avisés, accorts, paisibles, honnêtes, amateurs des sciences, courtois, affables, accostables, galans, se plaisant en compagnie, prompts à faire plaisir. Ils vont rondement en toutes choses, & sont si moderez qu'ils ne sont ni poltrons ni téméraires, ni trop lens, ni tardifs, ni fins, ni dupes. Leur complexion tenant ainsi un juste milieu, il ne faut pas s'étonner, s'ils jouissent d'une parfaite santé.

Pour les autres, ils sont extrémement gros, fort charnus, & fort rouges de visage; ils ont la respiration un peu difficile, & le corps pesant & fatigué par le moindre travail. Ils suent beaucoup, & on l'esprit assez simple & sans finesse. Ils sont plus propres aux plaisirs, comme à rire, à plaisanter, à jouer, qu'à s'adonner aux affaires de conséquence.

Quoique ces sanguins soient d'une très bonne complexion, ils sont neanmoins sujets à plusieurs maladies, comme aux fievres sinoches, aux apostemes, aux pustules, & aux flux de sang, & les femmes à avoir leurs ordinaires en grande quantité, les uns & les autres endurent volontiers les saignées.

Les tempérés pour s'entretenir dans une santé si parfaite, ne feront aucun excès, garderont toûjours un milieu sans passer les bornes, useront de viandes tempérées, & fuiront celles qui sont extrémement chaudes, froides, séches & humides, & par cette conduite, ils vivront fort long-tems.

Les autres sanguins intempérés garderont une maniere de vivre qui rafraîchisse, & qui desseche pour corriger leur complexion chaude & humide. Pour cet effet, ils useront de fruits, de salade, de bouillons de chicorée, d'oseille, de laitue, de pourpier, de concombre, & de melon. Ils boiront du cidre & de la bierre. Pour du vin ils en useront moderément & bien trempé. L'exercice leur est bon, mais le long dormir leur est contraire; afin qu'ils évitent toute maladie de plenitude, ils se feront saigner tout au moins une fois l'année. La tristesse ne leur est pas si contraire qu'aux autres complexions.

TEMPÊTE. C'est un orage excité par les vents, & qui est assez souvent accompagné de pluye, de grêle, & de tonnerre. Les demons, qui président dans l'air excitent quelquefois de ces Tempêtes, l'Eglise a approuvé qu'on fit des prieres pour chasser ces esprits malins, qui ne cherchent qu'à nuire aux hommes pour les jetter dans le desespoir & les attirer à eux. Ces mêmes prieres servent encore à faire perir les insectes qui pourroient avoir été envoyées par la malignité des Sorciers.

Remede contre une prochaine tempête de foudre ou de grêle : ensemble contre les sauterelles, les vers, les chenilles, les sangsues, les souris, les serpens, & autres vermines qui nuisent aux hommes, aux fruits de la terre, & au bétail de labour.

C'est une chose assez connue qu'il y a des terroirs qui pour être des lieux hauts & montagneux sont sujets aux Tempêtes, foudres, grêles, & tonnerres, causées par la secheresse & subtilité de l'air. D'autres qui étant aux plaines où l'air est épais, chaud & intemperé sont sujets aux chenilles, & aux sauterelles, qui mangent les bleds, & gâtent les champs. D'autres qui pour être voisins des étangs & marécages, ont quantité de sangsues, cousins, moucherons, & autre vermine qui s'engendre par la corruption & puanteur des eaux. Tous ces insectes apportent de grands dommages aux hommes, aux terroirs, aux fruits, & au bétail de labeur, causant bien souvent des maladies, mortalitez, disettes & nécessitez. Et bien que naturellement toutes ces choses puissent arriver dans ces lieux, Dieu toutefois permet bien souvent qu'elles arrivent extraordinairement en d'autres lieux quoique la disposition y soit contraire; afin d'ouvrir les yeux des pécheurs & les occasionner d'avoir recours à son assistance; ainsi que nous voyons dans l'Ecriture sainte, puisque le Prophete Isaye au 29. ch. de son livre, menace de Tempête & de foudre le Peuple de Dieu qui habitoit la terre la plus fertile, & dominée d'un air le mieux temperé, & le plus agréable du monde, à cause de leurs péchez, disant : *Visitabitur in tonitruo & commotione terra, & voce magnà turbinis, & tempestatis.* Le Prophete David le seconde, quand au Pseaume 82. menaçant les pécheurs du fleau de Dieu, dit : *Ita persequeris eos in tempestate tuà, in irà tuà turbabis eos.* Et parlant de la grêle, des chenilles, sauterelles, & autres vermines qui gâtent les fruits, il dit au Pseaume 104. *Posuit pluviam eorum in grandinem, ignem comburentem in terrà ipsorum, & percussit vineas eorum, & ficulneas eorum, & contrivit lignum finium eorum. Dixit & venit locusta & bruchus, cujus non erat numerus.*

Tous ces fleaux ont été vûs de notre tems; car en l'année 1633. au jour & fête de l'Assomption de Notre Dame la foudre donna contre l'Eglise du lieu de Mazan, Diocese de Carpentras en la Comté d'Avignon, qui tua & blessa plusieurs personnes, & entr'autres un bon & devot Religieux de l'ordre de saint François des Observantins Recollets, qui étoit en chaire prêchant pour la consolation des ames les louanges de

la Mere de Dieu. L'année précedente on avoit vû au Royaume de Naples brûler une grande étendue de terroir, des villes & villages qui étoient en ce pays.

Vers l'année 1596. il arriva une si grande quantité de Dauphins dans le port de Marseille qu'ils infectoient le port, crevoient les galeres & les vaisseaux, mangeoient les hommes qui tomboient dans l'eau, & forçoient les Marchands de fermer les magazins; ce qui occasionna les Marseillois d'avoir recours aux prieres de l'Eglise, & de prier J. F. Bondini, pour lors Evêque de Cavaillon, & après Archevêque d'Avignon (leur Evêque étant absent) d'aller à Marseille en qualité de Commissaire Apostolique député par la Legation d'Avignon pour exorciser ces Dauphins. Ce Prélat étant arrivé, & après s'être informé du dommage que le Public en recevoit, il les exorcisa, & en vertu de l'Exorcisme leur commanda de quitter le Port, ainsi qu'il arriva; car dans moins d'une heure après l'Exorcisme, les Dauphins quitterent le Port, & il n'y en demeura pas un, bien qu'ils y eussent demeuré plus d'un mois & demi.

En l'année 1616. au mois de May il arriva une si grande quantité de sauterelles dans la Camargue, terroir d'Arles, qu'elles mangeoient les bleds, les prés, & les herbages, ce qui occasionna Gaspard de Laurens Archevêque d'Arles, Prélat d'une grande charité & devotion de connoître que les sauterelles étoient un fleau de Dieu pour les péchez des hommes; tout ainsi que celles qui étoient arrivées du tems de saint Gregoire de Tours, lesquelles avoient des lettres à leurs ailes, où l'on lisoit distinctement, *Ira Dei*; & celles qui vinrent aux Allemagnes du côté d'Asie en l'année 1541. lesquelles ravageoient les bleds, les vignes, & les arbres. Cet Archevêque desirant d'arrêter la colére de Dieu, & de faire cesser ce fleau, eut recours aux prieres générales, & particulieres, assembla son Clergé, arbora la Croix, convoqua le Peuple, & allant en procession dans la Camargue (après avoir fait un procès verbal du dommage que ces sauterelles faisoient à tout le terroir,) il les exorcisa avec le même exorcisme qui est ci-après marqué; & donna commission à tous les Prêtres de la ville de faire le même, lors qu'ils en seroient requis. Cette sainte action fut cause que ce fleau cessa. Et tout de même que les sauterelles d'Egypte s'allerent noyer dans la Mer rouge à la priere de Moyse; aussi celles qui affligeoient le terroir d'Arles par la vertu de l'Exorcisme prirent le vol, & s'allerent noyer dans les étangs qui sont près du lieu d'Istres & de Martigues le long de la mer.

D'autres fois ces fleaux sont causez par la malice de Satan, Dieu le permettant ainsi pour éprouver la constance des gens de bien, & donner de la terreur aux méchans: ainsi que l'Ecriture nous atteste du Patriarche Job, où nous lisons que Satan ayant excité la foudre, mis la maison de ce saint homme en fondriere, & accablé ses enfans dessous; éleva une Tempête, qui porta le dégât dans ses champs, donna la mort à son bétail, & fit périr toutes ses richesses, le laissant dépourvû de toutes sortes de commoditez temporelles.

Ce qui ayant été bien consideré en l'Eglise de Dieu depuis long-tems, les Prélats ont pourvû à de tels maux par des remedes spirituels, afin que Dieu se rendît propice aux hommes, & arrêtât la malice de Satan; non seulement par le son des cloches, l'exposition du très-saint & adorable Sacrement de l'Autel en évidence, & par le brûlement du cierge Pascal; lors qu'on découvre quelque prochaine Tempête, ou qu'on entend de grands tonnerres, & que des vents impetueux commencent à souffler; mais encore on dresse des prieres, des oraisons, & des Exorcismes contre la foudre, la Tempête, les vers, les sauterelles, les chenilles, & autres vermines qui nuisent aux hommes, au terroir, aux fruits, au bétail de labeur, & infectent les eaux; lesquels sont ici inserez pour la commodité des Curez.

Il faut noter toutefois que les Curez se pourront servir de l'Exorcisme contre la Tempête, toutes les fois qu'ils jugeront y avoir nécessité, ayant au préalable demandé une fois pour toutes la permission à l'Evêque Diocesain; mais pour les autres Exorcismes, il en faut avoir la licence toutes les fois que la nécessité s'en présentera; car les Evêques ne donnent point une telle permission qu'au préalable il ne leur soit attesté par des témoins dignes de foi, du mal que les chenilles ou les vers, ou sangsues, ou sauterelles font tant sur terre que dans les eaux, non à un particulier, mais au Public; de quoi le Fiscal doit faire un procès verbal, (ainsi qu'on a vû pratiquer souvent en divers Dioceses) où les Fiscaux se sont portés sur les lieux, afin d'informer les Superieurs du dommage, pour éviter les abus; car la moindre femme qui verroit six chenilles à ses choux viendroit importuner le Curé de sa Paroisse pour aller exorciser son jardin.

EXORCISMUS contra imminentem Tempestatem Fulgurum & Grandinis.

Le Curé qui voudra faire l'Exorcisme doit être vêtu avec son Surplis & son Etole, & sortant de l'Eglise ayant la Croix en main ou la faisant porter par quelqu'un des Clercs, il se mettra en un lieu où il puisse bien voir de quel côté la Tempête s'éleve, & commençant par le signe de la Croix, il dit ce qui s'ensuit.

† Per signum Crucis de inimicis nostris libera nos, Deus noster.

In nomine Patris † & Filii † & Spiritûs Sancti †. Amen.

Credo in Deum Patrem omnipotentem, &c. *ad longum.*

℣. Kyrie eleison. ℟. Christe eleison.

℣. Kyrie eleison. Pater noster, &c.

℣. Adjutorium nostrum in nomine Domini.

℟. Qui fecit cœlum & terram.

℣. Sit nomen Domini benedictum.

℟. Ex hoc nunc & usque in sæculum.

℣. Exurge Domine, adjuva nos.

℟. Et libera nos propter nomen tuum.

℣. Domine exaudi orationem meam.

℟. Et clamor meus ad te veniat.

℣. Dominus vobiscum.

℟. Et cum Spiritu tuo.

Oremus. Domine Jesu Christe, qui fecisti cœlum, & terram, mare & omnia quæ in eis sunt; quique flumini Jordanis benedixisti, atque in eo baptizari voluisti, & tuas sanctissimas manus, & brachia in cruce extendisti, quibus aërem sanctificasti, obsecramus immensam pietatis & bonitatis tuæ abundantiam, quatenùs & has nubes, quas ante me, & post me, & supra me, à dextris & à sinistris video aërem perturbare, dissolvere, & annihilare digneris, ut alligata potestas dæmonum impiè sævientium deficiat, & turbetur, ad laudem tui Sanctissimi nominis, & potentissimæ Majestatis tuæ. Qui vivis & regnas in sæcula sæculorum. Amen.

Après il se tourne contre la nûe, faisant le signe de la Croix: disant: Circumdet te, nubes, Deus Pater †. Circumdet te Deus Filius †. Circumdet te Deus Spiritus Sanctus †. Comprimat te Deus Pater †. Comprimat te Deus Filius. †. Comprimat te Deus Spiritus Sanctus †. Amen.

Sanctus Matthæus, Sanctus Marcus, Sanctus Lucas, Sanctus Joannes Evangelista, qui Christi Evangelium

geliom quatuor mundi partibus divulgarunt, ipſi ſuis meritis & precibus hanc tempeſtatem, à termino juſto, & ab omnibus Chriſtianorum finibus ab eodem Domino noſtro Jeſu Chriſto obtineant effugari & depelli.

℟. Amen.

EXORCISME. Et ego peccator, & Chriſti Sacerdos, ſeu Miniſter, licèt indignus, auctoritate, & virtute ejuſdem Dei, & Domini Jeſu Chriſti ſummi Imperatoris, non meâ potentiâ innixus, & confiſus, vobis præcipio immundiſſimi Spiritus, qui has nubes aut nebulas concitatis, in virtute ejuſdem Dei & Domini noſtri Jeſu Chriſti. Per ſanctiſſimam ejus Incarnationem. Per ſanctam Nativitatem. Per Baptiſmum & Jejunium ipſius. Per ejus ſanctiſſimam Crucem † & paſſionem. Per ſanctam Reſurrectionem. Per admirabilem Aſcenſionem. Per tremendum adventum ejus & judicium. Per merita intemeratæ ſemperque Virginis Mariæ, & Sanctiſſimi vel Sanctiſſimæ, N. *Il faut nommer le Saint titulaire de l'Egliſe ou Parroiſſe*, & per merita omnium Sanctorum, ut exeatis ab eis, & ea diſpergatis in locis ſilveſtribus & incultis, quatenus nocere non poſſint hominibus, animalibus, fructibus, herbis, arboribus, aut quibuſcunque rebus, humanis oſibus deputatis. Per eundem Dominum Jeſum Chriſtum, qui venturus eſt judicare vivos & mortuos, & ſæculum per ignem.

℟. Amen.

Ipſe vobis imperat, Dæmones qui has nobes commovetis, de quo, luce lucidâ, dictum eſt: *Hic eſt Filius meus dilectus in quo mihi benè complacui.*

℟. Amen.

Ipſe vobis imperat qui ſuâ ſanctiſſimâ Cruce, Corporis ſui ſanctiſſimi in ea extenſione aërem purgavit.

℟. Amen.

Ipſe vobis imperat qui per Mortem ſuam, vos, principem veſtrum, mortemque devicit & ligavit, atque æternæ gehennæ mancipavit ignibus.

℟. Amen.

Ipſe vobis imperat qui Inferno ſpoliato ſurrexit à mortuis.

℟. Amen.

Ipſe vobis imperat qui poſt quadraginta dies nube ſuſceptus virtute ſuâ aſcendit in cœlum.

℟. Amen.

Ipſe vobis imperat qui venturus eſt judicare vivos & mortuos, & ſæculum per ignem.

℟. Amen.

Il faut qu'il montre la Croix en l'air, diſant: Ecce lignum Crucis, fugite partes adverſæ; vicit enim vos & mundom Dominus noſter Jeſus Chriſtus Filius Dei Imperator ſummus, Leo de tribu Juda, radix David.

Alors il jettera de l'eau bénite en forme de Croix par les quatre côtez. Si la Tempête ne ceſſe point, il faut qu'il diſe les Litanies des Saints, & le Symbole de ſaint Athanaſe: Quicunque vult ſalvus eſſe. *Les Antiennes*, Salve Regina, & Sub tuum præſidium confugimus. *Le Cantique*, Benedicite omnia opera Domini Domino. *Aprés il dira*, ℣. Benedicamus Patrem & Filium cum Sancto Spiritu.

℟. Laudemus & ſuperexaltemus eum in ſæcula.

℣. Ora pro nobis ſancta Dei genitrix.

℟. Ut digni efficiamur promiſſionibus Chriſti.

℣. Exurge Domine, adjuva nos.

℟. Et libera nos propter nomen tuum.

℣. Domine exaudi orationem meam.

℟. Et clamor meus ad te veniat.

℣. Dominus vobiſcum.

℟. Et cum Spiritu tuo.

Oremus. Omnipotens Deus, qui dediſti famulis tuis in confeſſione veræ fidei æternæ Trinitatis gloriam agnoſcere, & in potentiâ majeſtatis adorare unita-

tem: quæſumus, ut ejuſdem fidei firmitate ab omnibus ſemper muniamur adverſis.

Protege Domine famulos tuos ſubſidiis pacis, & Beatæ Mariæ ſemper Virginis patrocinio confidentes à cunctis hoſtibus & periculis redde ſecuros.

A domo tuâ quæſumus Domine ſpirituales nequitiæ repellantur, & aërearum diſcedat malignitas tempeſtatum.

Effunde quæſumus Domine benedictionem tuam ſuper populum tuum, & ſuper fructus terræ, ut his collectis ad laudem & gloriam tui ſanctiſſimi nominis miſericorditer diſpenſentur. Per Chriſtum Dominum noſtrum.

℟. Amen.

Oremus. Deus qui contritum non deſpicis gemitum, & mœrentium non ſpernis affectum, adeſto precibus noſtris quas tibi pro tribulatione noſtrâ effundimus, eaſque clementer exaudi, ut quicquid contrà nos diabolicæ atque humanæ moliuntur adverſitates, ad nihilum redigatur, conſilio tuæ pietatis allidatur, quatenùs nullis adverſitatibus læſi, ſed de omni tribulatione & anguſtiâ erepti, in Eccleſiâ tuâ tibi gratias referamus. Dimitte Domine peccata noſtra, & tribue nobis miſericordiam tuam quam precamur, ut humilitatem noſtram attendas, vincula ſolvas, delicta deleas, tribulationem inſpicias, adverſitatem & tempeſtatem repellas; effectumque petitionis noſtræ largiaris, ſupplices tuos clementer exaudias. Per Dominum noſtrum Jeſum Chriſtum Filium tuum, qui tecum vivit & regnat in ſæcula ſæculorum. Amen.

L'Oraiſon finie, le Curé donnera la Bénédiction, en diſant: Benedictio Dei Patris †, Filii †, & Spiritûs † Sancti deſcendat ſuper nos, & ſoper fructus terræ, & maneat ſemper.

TEMS. C'eſt proprement la durée de chaque choſe dans quelque ſituation qu'elle ſoit. On eſt convenu de meſurer le Tems par le cours du ſoleil dont la revolution compoſe les jours, les ſemaines, les mois & les années.

TEMS. Ce terme ſignifie auſſi la conſtitution de l'air. On dit que le Tems eſt beau, qu'il eſt vilain, qu'il eſt couvert. Nous allons donner quelques préſages pour connoître ſi le tems ſera beau.

Préſages du beau tems tirés du Soleil.

I. Lorſque nous voyons que le ſoleil eſt pur en ſe levant, qu'il n'eſt pas plus grand qu'à l'ordinaire & qu'il n'a point les rayons rompus, vous pouvez pendant tout le jour eſperer le beau tems. Quelquefois lorſque le ſoleil ſe leve, il paroît ſouvent un petit brouillard duquel on ne peut préſager qu'un tems fort ſerain. Si le ſoleil en ſe couchant eſt clair & net, & qu'on voye à l'entour de petites nuées rouges & ſéparées les unes d'avec les autres, c'eſt ſigne de beau Tems.

Préſages tirez de la Lune.

II. La lune qui paroît rouge, lors qu'elle ſe leve, pronoſtique en Eté une grande chaleur, lors qu'elle ſe montre claire en ſe levant, on n'a que du beao Tems à attendre.

Du moment qu'on voit que le Ciel eſt bien ſerein de toutes parts, lorſque la lune ſe renouvelle, c'eſt on préſage de beau Tems. Si trois jours avant ou après ſa conjonction en ſon quartier, la lune a une petite lumiere, le beau Tems ne manque jamais de venir.

On remarque ordinairement, que ſi la lune, quatre jours après qu'elle eſt nouvelle, ſe montre ſans tache, c'eſt ſigne que nous aurons du beau Tems pendant tout le mois, lorſque la lune paroît claire pendant qu'elle eſt pleine, ou que dans ſon croiſſant

elle se montre sans aucune tache, c'est un pronostic de beau Tems. Il y a un certain cercle qui paroît à l'entour de la lune, lors qu'elle se leve, qu'on appelle l'*Hale*; & si-tôt qu'on s'apperçoit qu'il se dissipe, c'est-à-dire, que nous aurons du beau Tems.

Présages tirés des Etoiles.

III. Lors que nous voyons que les étoiles brillent au ciel & qu'elles paroissent sans taches, on ne peut pour lors présager que le beau tems.

Présages tirés de l'air.

IV. *Rouge le soir, blanc le matin est la journée du Pelerin*, c'est un proverbe qui n'est point faux; car toutes les fois que les nuages sont rouges le soir, c'est toujours une marque de beau Tems. Lors qu'on voit que le ciel se découvre en la partie qui est opposée au vent, on ne sauroit que présager du beau Tems. On voit quelquefois des nuées paroître en forme de plumaches, ou de rameaux de palme, qui font comme un chapeau, dont elles couvrent les montagnes, si les nuées tombent, ce n'est que du beau Tems à esperer. Si lorsque l'arc-en-ciel paroît, on le voit du côté d'Orient, c'est signe qu'on aura du beau Tems. Si au point du jour le ciel est bordé d'un cercle blanc, ou doré aux extrémitez de l'horison & la belle région de l'air mouillée de rosée qui se fait voir dans les vîtres des fenêtres, c'est une marque infaillible de beau Tems. Quand le soleil est serein & qu'il y a beaucoup de rosée le matin, on peut compter sur du beau Tems pendant tout le jour. Il n'y a point d'éclipse de soleil, qui ne nous amene du beau Tems.

Présages tirés des Animaux.

V. Lors que le hibou observant le coucher du soleil, se tient dans son trou sans rien dire, c'est une marque de beau Tems. On connoit encore qu'il fera beau Tems, lors qu'on voit l'épervier se lever dans l'air & fondre sur les allouettes qu'il emporte.

Il y a des Tems à observer dans la Pharmacie, tant pour cueillir les plantes ou leurs parties, que pour les conserver. On cueille, par exemple, une plante lorsqu'elle veut faire sa graine; on arrache les racines succulentes, & celles qu'on ne veut pas garder beaucoup, au Printems, & toutes les autres en Automne. On coupe le tronc ou la tige, lors qu'elle est dans sa perfection. On cueille les feuilles dans leur grandeur naturelle, à la fin du Printems, ou au commencement de l'Eté; les fleurs, si-tôt qu'elles sont épanouies, les fruits quand ils sont mûrs, & les semences un peu auparavant qu'elles tombent. On tire le suc quand les petits rejettons bourgeonnent, & les gommes, les larmes & les resines au Printems, ou au commencement de l'Eté. A l'égard de la conservation des médicamens, les stiptiques sont meilleurs recens que vieux; les âcres au contraire; les doux les insipides & les salez entre les deux, c'est-à-dire, ni vieux ni recens. *Voyez* PRÉSAGES.

TEN

TENDRETÉ. C'est un terme qu'il seroit à souhaiter de voir en usage, aussi-bien que le sont âcreté, dureté, maturité, insipidité, &c. Le mot de Tendreté seroit nécessaire & propre à esprimer la chair tendre de certains fruits, comme ceux d'âcreté, dureté, insipidité, &c. le sont pour marquer la chair âcre, dure, & insipides de quelques autres. Ainsi ce seroit une bonne maniere de parler, que de dire: *un tel fruit est à estimer à cause de sa Tendreté*, comme l'on dit, *un tel est à mépriser à cause de son âcreté, & de sa dureté, tel à cause de son insipidité, &c.* Le mot de tendresse qui est si bien employé quand on parle des sentimens du cœur, est trop relevé pour descendre jusqu'à la matiere du merite des fruits.

TENESME *ou douleur au fondement*. C'est une maladie de l'anus ou du fondement qui oblige la personne d'aller incessamment à la selle. Il est ordinaire en tous flux de ventre, & lorsque la matiere se trouve si âcre & si recuite qu'elle écorche en passant.

Le Tenême à une femme grosse la fait avorter, s'il dure long-tems. Le hoquet est un mauvais signe au Tenême. Si le Tenême arrive par la dissenterie, ou par un flux de ventre, la cause étant ôtée on en sera delivré.

Mais s'il vient d'homeur âcre, échauffée & recuite, il faudra saigner une fois ou deux, ensuite purger avec la casse, ou le catholicon double, ou la manne dans du petit lait. On pourra encore conseiller le bain, & ordonner quantité de lavemens faits avec le lait & le sucre rouge, ou avec le bouillon de tripes, ou la décoction de roses de Provins, d'aigremoine, de plantain, de lin, de miel, ou d'huile rosat.

Le Tenême se communique aisément, c'est pourquoi ceux qui ont cette maladie, doivent faire leurs nécessitez à part.

TENEUR. Terme de Fauconnerie. Se dit du troisiéme oiseau qui attaque le héron de son vol.

TENIR *à l'arbre*. C'est être attaché à l'arbre. Ainsi nous disons qu'il ne faut pas avoir en arbre de tige les fruits qui n'y tiennent guere, comme les virgoulées, & autres. Mais qu'on y peut avoir ceux qui tiennent bien, comme les martin-sec, les franc-real, & autres.

TENIR. Terme de Fauconnerie. *Tenir à mont.* On dit que l'oiseau tient à mont, lorsqu'il se soutient en l'air, pour découvrir quelque chose.

TER

TEREBENTINE. C'est une liqueur qui découle des pins, auxquels on fait des incisions à coups de hache. Elle retient le nom de Térébentine lorsqu'elle est fluide, mais on lui donne le nom de galipot ou de resine, lorsqu'elle acquiert une consistance solide. On retire aussi une sorte de Térebentine du sapin, elle est plus claire & plus fluide que l'ordinaire, elle donne une odeur de citron comme le baume du Levant; on la trouve dans des vessies grosses comme des noix, qui couvrent l'écorce unie des sapins, & qui sont produites par la dilatation des vaisseaux qui contiennent une trop grande quantité de suc nourricier. Ces vessies sont ovales & rangées en travers.

La Térébentine dont on se sert communément, & qu'on appelle improprement Térébentine de Venise, nous est apportée du Dauphiné, & du Forêt. Celle qu'on appelle bijoin, & qui est la meilleure, découle de l'arbre, sans aucune incision. Elle a beaucoup de ressemblance avec le véritable baome du Perou.

La Térébentine la plus estimée est celle qui découle des térébintes, qui croissent dans l'Isle de Scio sur le bord des vignes & le long des grands chemins. Les Paysans se servent d'une hache pour couper en travers les troncs des gros térébintes. Ces incisions, qui se font depuis la fin du mois de Juillet jusqu'en Octobre, laissent découler une liqueur qui tombe sur des pierres plattes, qui ont été placées aux pieds des arbres. Les Paysans ramassent ensuite cette liqueur avec de petits bâtons, & la font couler dans des bouteilles où ils la conservent.

On retire encore la Térébentine du térébinte, du meleze, & du picea. On doit choisir la Térébentine nette, claire, blanche, transparente, d'une consistence de sirop épais, d'un goût un peu amer, & d'u-

odeur forte assez desagréable. *Voyez* ses propriétés dans l'article du TEREBINTE.

TEREBINTE, en Latin *Terebinthus*.

Description. C'est un arbre dont les feuilles sont comme celles du frêne, quoique moins longues, plus grosses & plus charnues. Son bois est comme celui du lentisque, de même que l'écorce. Les racines sont profondes & dures. Les fleurs sont semblables à celles de l'olivier, mais rougeâtres, d'où naît ensuite le fruit fait en raisin.

Lieu. Cet arbre croît aux pays chauds, il s'en trouve en Italie & même en Dauphiné. Il fleurit au Printems.

Propriétés. La térébentine qui est une liqueur qui distille de cet arbre, échauffe, amollit, resout & nettoye; elle est bonne pour la toux, pour la pthisie, & pour la poitrine; elle provoque l'urine, guerit la gravelle, chasse les vents, & mûrit les crudités, elle est bonne à la sciatique, à la goute & aux douleurs des jointures. Elle est propre pour la colique nephretique, pour les retentions d'urine, pour les gonorées, pour les ulceres du rein, de la vessie & de la matrice. Elle guerit les vieux ulceres, & la gale des hommes & des bêtes; enfin c'est la meilleure de toutes les resines, quand on la donne intérieurement.

Usage de la Térébentine.

On employe la térébentine extérieurement comme un baume, pour les contusions, & pour les playes. Elle entre dans la composition de plusieurs onguens. On s'en sert dans les lavemens dissoute dans l'huile, ou dans un jaune d'œuf. On la prend aussi intérieurement en bolus. Il faut la dissoudre avec un peu de jaune d'œuf, lorsqu'on la veut prendre dans quelque liqueur appropriée. La dose est depuis demi-dragme, josqu'à une dragme.

Distillation de la Térébentine.

Remplissez à moitié une cornue, de bonne térébentine, essuyez le dedans du cou de la cornue, & ajoûtez une poignée de filasse, afin d'arrêter la partie crasse de la térébentine pendant la distillation qui doit se faire à feu nud. Adaptez un recipient, & lutez les jointures exactement. Donnez d'abord un feu très-lent qui échauffe seulement la cornue, pour exalter doucement l'esprit volatil de la térébentine. Ensuite vous augmenterez le feu par dégrez pour tirer une huile claire, ensuite une huile jaune, & enfin une huile rouge. Il faut avoir soin de séparer ces huiles à mesure qu'elles distilleront; & quand la derniere paroîtra venir épaisse, on fera la distillation, on laissera refroidir les vaisseaux, puis on les déluiera. Il reste au fond de la retorte une masse qu'on fait fondre, & que l'on coule pour en séparer les étoupes. C'est la fausse colophone qui s'employe dans les emplâtres dessicatifs & consolidans.

Usage de la Térébentine distillée.

L'esprit volatil de térébentine est propre pour dissoudre les viscositez, pour appaiser les douleurs de la colique néphrétique, & chasser le sable qui s'arrête dans l'uretere & dans le rein. Il est propre aussi dans les gonorrhées. La dose est depuis six goutes, jusqu'à douze.

La prémiere huile à la même proprieté, mais la dose en est plus forte. Les deux autres huiles s'employent extérieurement pour résoudre les tumeurs, fortifier les nerfs, & consolider les playes.

Préparation de la Térébentine claire.

La préparation de la térébentine claire se fait en la mélant avec les poudres de cloporte, de cristal mineral, de cristal de tartre, de mercure doux, d'yeux d'écrevices, & autres poudres apéritives, ou purgatives. La térébentine ainsi préparée se donne en bolus. Celle de Chio n'a pas besoin de préparation étant assez solide pour être formée en bolus.

TERIAQUE. *Voyez* THERIAQUE.

TERMOMETRE. *Voyez* THERMOMETRE.

TERMES. Qui ne sont pas vulgaires & qui sont usitez dans la chasse des oiseaux & la pêche des poissons, & qui seront ici expliquez outre ceux qui sont marquez dans le prémier Tome, au mot FILET, où l'on explique la façon de faire toutes sortes de filet.

La toise a six pieds de longueur, le pié douze pouces, & chaque pouce douze lignes. Ligne ponctuée est une ligne droite ou courbe, qui n'est faite que de petits points, & pour être discernée d'avec une autre ligne tirée d'un trait de plume.

Collet ou *lacet*. Ce n'est autre chose qu'un brin de cheval, ou plusieurs mis ensemble, ausquels on fait une boucle coulante à un des bouts, dans cette boucle on passe l'autre bout. Il peut être de soie ou de fil. On le nomme *collet*, quand il prend le gibier par le cou, & lacet lors qu'il le prend par les pieds.

Reget. C'est une houssine, ou verge de bois, laquelle étant ployée se remet d'elle-même toute droite comme elle étoit auparavant; les Paysans l'appellent *Regit*, *repuce* ou *Repenelle*.

Machette. C'est un morceau de bois qui tient une machine en état, sur laquelle un oiseau mettant le pié dessus, se prend à la machine.

Argon. C'est un bâton ou morceau de bois ployé en arc, qui fait la moitié d'un cercle, ou rond.

Par le terme de *halier*, on doit entendre un filet, lequel étant tendu & mis en état de servir, ressemble à une haye, qui clôt une vigne ou un champ.

Quand on dit qu'une caille *margotte*, c'est qu'elle fait un certain cri enroué de la gorge avant que de chanter.

Corde cablée. C'est une corde semblable à celle dont on se sert aux bâteaux, laquelle est faite de trois cordons, composez chacun de trois autres.

Travouillet. C'est un diminutif d'un *travouer*; sur quoi les Filendieres dévident leur fil.

Meute. C'est un oiseau attaché à quelque bâton ou corde, lequel sert pour faire approcher les autres des filets, aussi l'appelle-t'on quelquefois moquette.

Entes. Ce sont des peaux d'oiseaux remplis de paille ou de foin, ausquelles on fiche un piquet par dessous le ventre pour le faire tenir à terre, comme s'ils étoient sur leurs pieds, afin de tromper les autres oiseaux, qui les voyant se jettent dans les filets avec eux, croyant qu'ils sont envie; on les nomme aussi quelquefois moquettes.

Tranche. C'est un outil de fer qui coupe la terre, lequel a divers noms selon la diversité des contrées, les uns l'appellent *pioche*, les autres *ouille*, quelques-uns *ouillant*.

Appellant ou *appeau*. C'est un oiseau vivant, on le nourrit dans une cage, & on s'en sert pour appeller les autres oiseaux passans.

Tous les Termes suivans sont usitez parmi les Paysans qui prennent les oiseaux des marécages, & principalement pour les Preneurs de pluviers.

Guede ou *guide*. C'est un bâton qui guide un filet tendu pour prendre des oiseaux avec un ret saillant.

Garriere ou *gardiere*. Ce n'est autre chose qu'une espece de terre creusée pour loger ou cacher la *guede*. Ce mot comme je crois, veut dire *gardiere* ou *gardien-*

ne, que les Païsans qui corrompent la langue, nomment *garriere*, on pourroit autrement l'appeller *guerdier* ou *guidiere*.

Par le terme de *palette*, on doit entendre un morceau de bois plat, fait en forme de palette à jouer au volant.

Sarot ou *ferrot*. C'est un bâton long d'un pié nommé ainsi, à cause qu'il serre ou reçoit la guide sous lui, ou bien qu'il la tient bien serrée.

Pau, *pié* ou *piquet*. C'est un bâton pointu par un de ses bouts.

Pau forceau. C'est un piquet qui doit avoir le plus de force, & sur qui le filet se tient par force en l'état qu'il doit être.

Billard. Ce n'est qu'un bâton recourbé par un de ses bouts, fait de la forme de ceux dont on se sert dans un jeu de billard.

Bourroche. C'est un panier fait de la forme d'un œuf, dans lequel on met les oiseaux de marécage pour les transporter vivans.

Charote. C'est le panier fait en façon de hotte ou de bufet, dans lequel les Preneurs de pluviers mettent leurs entes, & les oiseaux morts qu'ils ont pris pour les transporter.

Verge de meutte. Ce n'est autre chose qu'une verge ou baguette, qu'on garnit de trois piquets avec des ficelles pour y attacher un oiseau vivant, lequel étant lié, s'appelle meute.

Verge de huau. C'est une verge plus longue & plus forte que la précédente, laquelle on garnit de quatre petits piquets, & quand on veut s'en servir, on y attache les ailes d'un milan, que les paysans appellent un *huau*.

Paumelle. C'est une machine composée de plusieurs pieces, sur laquelle on met un oiseau en vie, pour meurer, lorsqu'on ne peut s'en servir aux verges, quand il n'a point de queue.

Par le terme de *forme*, on doit entendre un espece de terre, sur laquelle un filet s'étend & qu'il couvre, lorsqu'on le fait jouer.

Et par le *liz* on peut s'imaginer une liziere de terre fendue, comme une goutiere de maison, dans laquelle se cache le filet qui doit couvrir la forme & qui borne la même forme d'un côté, ce qui lui donne, comme je croi, ce nom de liz ou liziere de la forme.

Les Paysans ou Preneurs de pluviers appellent *harnais*, les entes, les meutes, le huau, les verges & tout ce qui peut servir autour de la forme & des filets, ce qui pourroit mieux se nommer *équipage*.

Ils appellent encore les filets, des *hengins*.

Le *Huau*, n'est autre chose que les deux aîles d'une buse ou d'un milan, que les gens des champs nomment un *huau*, lesquelles s'attachent avec trois ou quatre grelots ou sonnettes de Fauconnerie, au petit bout de la verge du huau, ci-devant.

Par le terme de *troter*, on doit entendre le marcher des oiseaux des marécages, lequel est différent des autres, qui ne vont que sautant les deux pieds ensemble.

Les oiseaux de riviere, comme peuvent être les cignes, oyes, cannes, & tous ceux qui ont le bec plat, mettent la tête dans l'eau pour manger & cela s'apelle *barboter*.

Je n'explique pas les autres termes, parce que je croi que tout le monde les entend, & qu'on peut les chercher dans leur ordre.

TERRASSE. C'est un terme qui se dit d'une quantité considerable de terre, qui est plus haute que le terrein voisin, sur lequel elle commande, soit que cette terre ait été ainsi élevée exprès, comme c'est l'ordinaire, pour servir d'allée revêtue de bonnes morailles de pierre, ou dressée en talus pour se bien soutenir, soit que cette terre se trouve ainsi naturellement élevée. C'est pourquoi on dit : *une allée en Terrasse*, *un jardin en Terrasse*, c'est-à-dire, une allée, ou un jardin plus haut que le terrein voisin, auquel il tient.

On peut faire trois sortes de Terrasse, les unes sont en ligne droite, & soûtenues par de bons murs de maçonnerie; les autres n'ont d'autre soûtien que la terre même qu'on taille en talus ou en forme de glacis : enfin les troisiémes ne sont point en ligne droite, mais on leur donne une pente la plus douce que l'on peut, & dans leurs contours on a soin d'y ménager des espaliers à différentes hauteurs, des rampes douces & des escaliers avec des estrades, des gradins, des volutes, vertugadins, talus, & glacis de gazon. On a soin de placer toutes ces pieces avec ordre & simetrie. On donne le nom d'amphitéatre à cette troisiéme sorte de Terrasse, & on a coûtume de l'orner d'orangers, de statues, de jets d'eau, & autres embellissemens. La seconde maniere de faire des Terrasses, qui sont en talus est celle qui coûte le moins. Il est nécessaire de donner aux Terrasses en ligne droite une pente suivant leur longueur pour l'écoulement des eaux. Cette pente doit être d'environ un pouce ou un pouce & demi sur chaque toise; on peut la prendre du milieu de la Terrasse vers les extrémités.

TERRASSIER. Ce mot se dit de l'Entrepreneur qui doit remuer, ôter, ou porter une quantité de terre. Ainsi on dit : *j'ai fait marché avec un Terrassier pour fouiller mes caves*, *pour aplanir mon jardin*, *pour faire mes allées en Terrasse*, &c.

TERRE. Ce mot signifie communement le globe que nous habitons. La plûpart des anciens Philosophes ont cru que la Terre étoit immobile au centre du monde. Plusieurs Modernes croient qu'elle est une planete qui tourne autour du soleil, & que la lune tourne autour de la Terre. Par ce moyen, il expliquera plus commodément, le lever, le coucher du soleil & des astres, les directions, les stations, les retrogradations des planetes, & les autres apparences, qui ont donné tant de peine aux Anciens pour les expliquer dans leur sistême de l'immobilité de la Terre.

Les observations qu'on a faites sur la figure de la terre prouvent qu'elle est ronde, ou fort peu différente de la ronde. Son demi-diamêtre, qui est la distance du centre de la Terre à sa superficie, est de quatorze cens trente deux lieues communes de France & la distance de la Terre au soleil est de vingt deux mille de ces demi-diamêtres, c'est-à-dire de plus de trente millions de lieues. Le globe de la Terre est environ cinquante cinq fois plus grand que celui de la lune, & un million de fois plus petit que celui du soleil.

Les Astrologues n'ont point donné de caractere particulier à la Terre, comme ils ont donné aux planetes pour les designer; ils ont crû qu'elle recevoit seule toutes les influences des planetes, sans penser qu'elle peut leur en communiquer.

TERRE. Terme d'Agriculture. C'est le fonds dans lequel, on peut planter des arbres, & des legumes, ou semer quelques graines. On la peut considerer par rapport au labourage. Les Jardiniers & les Laboureurs donnent différentes denominations à la Terre suivant les qualités qu'ils remarquent. Nous parlerons de ces diverses sortes de Terre, & nous allons commencer par celles qui regardent le jardinage.

I. La Terre se nomme aigre, amere & puante, quand, à la flairer, ou à goûter de l'eau dans laquelle elle a trempée, on y sent de l'aigreur, de l'amertume & de la puanteur.

II. Elle se nomme Terre argilleuse, quand elle ap-

proche de la nature de l'argile, ou glaise, en ce qu'elle est grasse, sourde, materielle, froide, qu'elle se coupe comme du beurre, & qu'elle est sujette à se fendre pendant les chaleurs de l'Eté. Quelques uns la nomment terre morte.

III. Elle se nomme bonne, quand on y fait aisément venir tout ce qu'on veut, & mauvaise quand ni les arbres, ni les semences n'y réüssissent point.

IV. Elle se nomme terre chaude & brûlante, quand elle est si légere & si séche, qu'aux moindres chaleurs tous les plants qui y sont, séchent & périssent.

V. Elle se nomme Terre grovette, quand elle est mêlée d'un assez grand nombre de petites pierres.

VI. Elle se nomme Terre coriace, par quelques uns acariâtre, & caste, quand avec la bêche, elle se coupe à peu près comme la glaise. Elle est très-difficile à cultiver, parceque les eaux la délayent comme du mortier frais fait, & la chaleur survenant la rend dure comme des pierres, & la fait fondre.

VII. Elle se nomme Terre forte & Terre franche, quand sans être argilleuse, elle est comme le fonds des prairies, ensorte qu'en la maniant elle tient aux doigts comme de la pâte, & se met aisément en telle figure qu'on veut, soit ronde, soit longue, &c.

VIII. Elle se nomme Terre froide, humide, & tardive, quand au Printems elle a peine à s'échauffer pour faire ses prémieres productions; ensorte que tout y vient naturellement plus tard qu'en d'autres endroits voisins.

IX. Elle s'appelle hâtive, quand les fruits y mûrissent de bonne heure, & tardive par un effet contraire.

X. Elle s'appelle Terre meuble & légere, quand elle n'a point de corps, & qu'au contraire elle approche du sablonneux.

XI. Elle s'appelle Terre neuve, quand elle n'a jamais servi à la production & nourriture d'aucune plante, telle est celle qui se trouve à trois ou quatre pieds de la superficie, ou même plus avant.

XII. Elle se nomme Terre portée, quand sur-tout on l'a prise en quelques endroits de dehors pour la porter dans le jardin.

XIII. Elle s'appelle terre reposée, quand elle a été un an ou deux, ou plus long-tems sans être cultivée.

XIV. Elle s'appelle Terre travaillée, & Terre usée, quand elle a été long-tems à produire sans cesse, & sans secours d'amandemens.

XV. Enfin elle s'appelle Terre veule, quand les plantes n'y peuvent pas faire des racines à cause de sa trop grande légereté.

Moyens de connoître si une Terre est bonne pour le jardinage.

On connoît que le fonds d'un jardin est bon, & particulierement pour les arbres fruitiers, si prémierement tout ce que la Terre y produit soit d'elle-même, soit par culture, est beau, vigoureux, abondant; & que par conséquent on n'y voit rien de chetif, rien de menu, quand il devroit être gros; rien de jaune, quand il devroit être vert.

En second lieu, si cette Terre à en flairer une poignée, ne jette aucune mauvaise odeur.

En troisiéme lieu, si elle est facile à labourer, & qu'elle ne soit pas trop pierreuse.

En quatriéme lieu, si à la manier, elle est meuble sans être trop séche & légere comme les Terres de tourbe, ou comme les Terres tout-à-fait sablonneuses.

En cinquiéme lieu, si elle n'est point trop humide comme les Terres marécageuses, ou comme les Terres franches, & qui approche fort de la nature des Terres glaises.

Enfin à l'égard de la couleur, la principale est, qu'elle soit d'un gris noirâtre, il y en a cependant des rougeâtres, qui sont fort bien; je n'en ai jamais vû qui fussent en même tems & fort blanches & fort bonnes.

Profondeur que doit avoir la Terre pour être bonne.

Il faut qu'au dessous de la superficie qui paroit bonne, il y ait trois pieds de terre semblable à celle de dessus, maxime très-importante, & dont il faut être raisonnablement assuré par le moyen de quelques fouilles faites au moins en cinq ou six endroits différens.

On se trompe fort, quand on se contente d'une moindre profondeur, & sur-tout pour les arbres, & pour les plantes & longues racines, savoir artichaux, beteraves, scorsonere, panais, &c.

Des Labours des Terres du jardinage.

I. Les labours dans les jardins, à proprement parler, ne sont autre chose qu'un mouvement ou remuement, qui se faisant à la superficie de la Terre penêtre jusqu'à une certaine profondeur, ensorte que les parties de dessus prennent reciproquement la place les unes des autres, il faut savoir qu'il s'en fait de plusieurs façons.

Prémierement à la bêche & à la houe, & cela dans les Terres aisées.

En second lieu, il s'en fait à la fourche, & à la besoche, & cela dans les Terres pierreuses, & cependant assez fortes.

Il s'en fait aussi de plus profonds, savoir en pleine terre, & au milieu des carrés.

Enfin il s'en fait de plus légers, savoir autour des pieds des arbres, sur les asperges, parmi les menus legumes, &c.

Il faut savoir ensuite que vrai-semblablement la cause ou le motif des labours n'est pas simplement pour faire que les Terres en soient plus agréables à la vûe, quoiqu'en effet elles le deviennent; mais que c'est pour rendre mobiles celles qui ne le sont pas, ou pour entretenir en bon état celles qui le sont naturellement. Il faut savoir encore, que c'est principalement pour augmenter par ce moyen la fertilité dans les Terres qui en ont suffisamment, il ne se doit point faire de labours aux Terres qui sont entierement stériles.

Quand je parle de rendre des Terres mobiles, j'entends les rendre en quelque façon sabloneuses & déliées, ensorte que l'humidité & la chaleur qui viennent de dehors, les penêtrent aisément, & qu'elles ne soient nullement compactes, adhérantes, unies ensemble, ainsi que sont les Terres argilleuses, & les Terres glaises, lesquelles par la constitution de leur nature ne se trouvent nullement propres pour la végétation.

Et quand je parle de tâcher de donner de la fertilité, j'entens que le labour doit contribuer à donner un temperament de chaud & d'humide à une Terre, qui d'ailleurs est pourvûe du sel dont elle a besoin pour la principale partie de la fertilité. Ce temperament de chaud & d'humide étant si nécessaire à la Terre, que sans lui son sel lui est entierement inutile; de sorte qu'elle ne peut faire aucune production de plantes, tout de même que l'animal ne peut jouir d'une santé parfaite, quand il est sans le tempérament des qualitez élementaires.

II. Or ce n'est pas assez d'avoir rendu raison de la cause du labour, il en faut venir à donner des regles

qui puiſſent ſervir à procurer aux Terres le tempérament dont il eſt queſtion.

Sur quoi je dis qu'il faut ſavoir que certaines Terres s'échauffent aiſément, par exemple, celles qui ſont légeres, & ainſi à l'egard de la chaleur nous y avons moins de choſes à faire; mais comme d'ordinaire elles ſont ſeches & arides, il faut ſoigneuſement travailler pour leur procurer de l'humidité. D'autres ont plus de culture par un ſurcroît d'humidité; au contraire ſouvent elles en ont trop, mais elles demandent beaucoup de ſecours pour une augmentation de chaleur.

De plus, certaines plantes veulent plus d'humidité, par exemple les artichaux, les ſalades, l'oſeille, les plantes à groſſes racines. Il faut diſpoſer les Terres qui les produiſent à profiter amplement des eaux de dehors. Les autres ſe contentent de moins, par exemple, les arbres fruitiers, les aſperges, &c. Ainſi il n'eſt pas néceſſaire de ſe trop tourmenter pour leur en faire venir. Mais quoiqu'il en ſoit, comme nous n'avons rien dans nos jardins où la chaleur & l'humidité doivent être exceſſives, auſſi n'y avons nous rien où il ne ſoit néceſſaire d'y en avoir un peu. Le ſoleil, les pluyes, & les eaux ſouterraines pourvoient à une partie, c'eſt à nous à pourvoir par d'autres voyes à ce qui peut manquer du reſte. C'eſt ce que nous faiſons par une culture bien entendue, dont les labours ſont une principale partie.

Ces labours ſe doivent faire en différens tems, & même differemment pour la multiplicité, eu égard à la différence des Terres & des ſaiſons. Les Terres qui ſont chaudes & ſéches, doivent en Eté être labourées ou un peu avant la pluye, ou pendant la pluye, ou incontinent après, & ſur-tout s'il y a apparence qu'il en doive venir; de ſorte que pour lors on ne ſauroit preſque les labourer, ni trop ſouvent, ni trop avant quand il ſe peut: comme par la raiſon des contraires, il ne faut preſque jamais les labourer pendant le grand chaud, à moins que de les arroſer auſſi-tot. Ces fréquens labours donnent paſſage à l'eau des pluyes, & les font pénétrer vers les racines qui en ont beſoin, au lieu que ſans cela elles demeureroient ſur la ſurface où elles ſeroient inutiles, & bien-tôt après evaporées. Les labours donnent auſſi paſſage aux chaleurs ſans leſquelles l'humidité ſeroit inutile.

Au contraire, les terres froides, fortes & humides ne doivent jamais être labourées en tems de pluye, mais plûtôt prendre les plus grandes chaleurs. En effet, pour lors on ne ſauroit les labourer, ni trop ſouvent, ni trop avant, en vûe particulierement d'empêcher qu'elles ne ſe fendent par-deſſus; ce qui, comme nous avons ſouvent dit, fait grand tort aux racines, & afin qu'étant amolies par les labours, la chaleur y pénêtre plus aiſément, & par ce moyen détruiſe le froid, qui empêche l'action des racines, & fait des arbres jaunes.

La nature de la Terre nous fait voir en cela auſſi-bien qu'en beaucoup d'autres choſes, qu'elle veut être réglée, en ſorte que d'un côté, elle répond aſſez heureuſement à nos intentions quand elle eſt ſagement traitée, & que de l'autre elle s'y oppoſe, quand on la veut gouverner à contre tems. La ſaiſon de mettre en terre la plûpart des grains, qui d'ordinaire ne ſe ſement chacun que dans une ſaiſon; le tems de faire des greffes, de tailler & de planter, tant les vignes que les arbres, ce qui pareillement ne ſe fait qu'en certains mois, tout cela ſont autant d'inſtructions que la nature nous donne, afin de nous apprendre à bien étudier ce que la terre demande. C'eſt par là qu'une grande application m'a appris qu'il étoit bon de labourer ſouvent les arbres, ſoit en la Terre ſeche & légere, ſoit en terre forte & humide; mais les uns en tems de pluye & les autres en tems de chaleur.

Ces labours fréquens que je viens de conſeiller, quand on a la commodité de les faire, ſont d'une grande utilité; car outre qu'ils empêchent qu'une partie de la bonté de la Terre ne s'épuiſe à la production & nourriture des méchantes plantes, ils font au contraire que ces méchantes plantes miſes au fond de la Terre s'y pourriſſent & y ſervent d'un nouvel engrais. De plus les labours fréquens détruiſent en partie les anciennes maximes qui n'avoient établi qu'un labour pour chaque ſaiſon, & tout ce qui s'y trouve de bon eſt que tout au moins elles en établiſſent la néceſſité & par conſéquent l'utilité; mais j'ajoute qu'ils ne ſont pas ſuffiſans, à moins que dans les intervalles de ces labours, on ne prenne ſoin de ratiſſer ou arracher les méchantes herbes, qui particulierement l'Eté & l'Automne viennent à ſe produire ſur la Terre, & s'y multiplient à la fin, ſi on les y laiſſe grener.

Il faut dire ici en paſſant que les tems, auſquels les arbres fleuriſſent, & que la vigne pouſſe, ſont extremement dangereux pour les labours, il n'en faut jamais faire pour lors, ni aux arbres, ni aux vignes. La Terre fraîchement remuée au Printems exhale beaucoup de vapeurs qui aux moindres gélées blanches, leſquelles ſont fort ordinaires en cette ſaiſon là, étant arrêtées près de la ſuperficie de la Terre, s'arrêtent ſur les fleurs, les attendriſſent en les humectant, & ainſi, les rendant ſuſceptibles de la gelée, contribuent à les faire périr. Les Terres qui ne ſont pas labourées en ce tems-là, & qui par conſéquent ont la ſuperficie dure & ferme, ne ſont pas ſujettes à exhaler tant de vapeurs, ni par conſequent ſujettes à tant d'accidens de gelées.

De ce que j'ai dit ci-devant pour favoriſer la nourriture des arbres, il s'enſuit que je condamne fort ceux qui ſement ou plantent, ſoit beaucoup d'herbes potageres, ſoit beaucoup de fraiſiers, ou de fleurs tout auprès des pieds de leurs arbres: ces ſortes de plantes leur ſont ſans doute un grand préjudice.

La regle que je pratique par les labours qu'il faut faire aux arbres, tant en Hiver qu'au Printems, eſt, que dans les Terres ſéches & légeres, j'en fais donner un grand à l'entrée de l'Hiver, & un pareil auſſi-tôt après qu'il eſt paſſé, afin que les pluyes du Printems entrent aiſément dans les terres, qui ont beſoin de beaucoup d'humidité; & à l'égard des Terres fortes & humides, je leur fais donner au mois d'Octobre un petit labour, ſeulement pour ôter les méchantes herbes, & j'attens à leur en donner un grand à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai, quand les fruits ſont tout-à-fait noués, & les grandes humiditez paſſées. Ainſi la ſuperficie de ces Terres s'étant trouvées dures, fermes & ſerrées, n'a laiſſé que peu de paſſage pour les eaux de l'Hiver & du Printems, dont nous n'avons ici nul beſoin, les neiges étant venues à fondre, & n'ayant pu pénétrer ſont demeurées en partie ſur la ſurface, & là ont été converties en vapeurs, & en partie ſuivant la pente des lieux, ſont deſcendues pour aller dans les rivieres voiſines.

Je dois ici dire que rien n'humecte tant & ne penêtre ſi avant que l'eau de la fonte des neiges; je n'ai gueres vû que l'eau des pluyes ait pénétré au de-là d'un pié, mais pour ce qui eſt de l'eau des neiges, elle pénêtre juſqu'à deux ou trois pieds, tant parcequ'elle eſt plus peſante que l'eau des pluyes ordinaires, que parceque ſe fondant lentement, & peu à peu, & par le deſſous de la maſſe des neiges, elle s'inſinue plus aiſément ſans en être empêchée par le hâle des vents, ou par la chaleur du ſoleil.

C'eſt pourquoi, autant que je crains les grandes neiges pour les Terres fortes & humides, ſi bien que j'en fais enlever tout ce qui ſe peut d'auprès de nos fruitiers, autant prens-je ſoin d'en ramaſſer dans les

Terres légeres pour y faire une maniere de magazin d'humidité, & sur tout en ces sortes de Terres, je releve celles qui feroient inutiles dans les allées & je les fais rejetter sur les labours des espaliers & particulierement aux expositions du midi qui sont en Eté les plus échauffées & les plus succées, & aussi aux expositions du levant, même dans les plus fortes Terres, parce que les eaux des pluyes d'Eté n'y viennent presque jamais, les Terres de ces expositions demeurent d'ordinaire plus alterées, & par conséquent les arbres y souffrent.

Cette nécessité de labourer que je recommande & que je conseille,est quelquefois combattue par le succès de certains arbres, qui étant couverts de pavé ou de sable battu au pié ne laissent pas de bien faire, quoiqu'ils ne soient jamais labourez, à quoi j'ai deux choses à répondre; la prémiere que comme d'ordinaire ces sortes d'arbres sont sous des égoûts, il y tombe beaucoup d'eau qui pénétrant au travers des jointures de chaque pavé ou du sable battu, leur fournit assez de nourriture pour les animer; & la seconde, c'est que l'humidité, qui a aussi pénétré, dans ces Terres couvertes de pavé, s'y conserve bien mieux, & plus longtems que dans les autres, le hâle des vents & la chaleur du soleil ne pouvant la détruire. Cependant je ne laisse pas de recommander des labours, tant pour le bien de la Terre, & des plantes que poor le plaisir de la vûe. L'expérience universelle que nous avons sur cela, ne peut être détruite par une si petite objection, non plus que l'usage des vêtemens ne peut être condamné, quoique les Sauvages ne le connoissent pas. Les figuiers, les orangers, & les autres plantes & arbrisseaux en caisse, justifient assez la nécessité des labours pour donner passage à l'eau des arrosemens, faute dequoi ils ne manquent pas de languir, & souvent même de perir.

Des amandemens.

L'amandement n'est autre chose qu'une amélioration de Terre, cette amélioration se peut faire avec toutes sortes de fumiers, il en faut expliquer les motifs, l'usage, & la maniere.

A l'égard du motif, il est vrai de dire que quand nous amandons ou fumons la Terre, ce doit être en vûe de donner de la fertilité à celle qui n'en a pas, c'est-à-dire, qui a beaucoup de défauts, & par conséquent peu de disposition à produire, ou de l'entretenir dans celle qui en a, & qui la pourroit perdre, si de tems en tems on ne lui faisoit quelques réparations nécessaires. Ainsi nous devons amander cette Terre plus ou moins, selon les productions que nous lui demandons, soit au delà de ses forces, soit conformément à son pouvoir, & l'amander aussi plus ou moins, selon le bon ou mauvais tempéramment dont elle est. Il faut, par exemple, beaucoup de fumier pour produire des herbes potageres qui viennent en peu de tems en abondance, & se succedent promptement les unes aux autres dans un petit espace de terrain, qui sans cela se pourroit effrier. D'un autre côté, il en faut peu ou point du tout pour nourrir les arbres qui étant longs à venir, ne font que des productions médiocres, eu égard à la Terre qu'ils occupent; & enfin quoiqu'ils demeurent fort long-tems au même endroit où ils sont, cependant par le moyen de leurs racines qui s'étendent à droit & à gauche, ils prennent au loin & au large la nourriture qui leur convient. J'ajoute qu'il en faut moins pour le fonds, qui de soi a beaucoup de fecondité, que pour celui qui en a fort peu. Enfin il en faut davantage pour les terres froides & humides, que pour celles qui sont chaudes & séches.

Constamment, & personne ne l'ignore, les grands deffauts de la Terre consistent, comme j'ai dit ci-dessus, ou en trop d'humidité, laquelle d'ordinaire est accompagnée du froid & de la grande pesanteur, ou en trop de sécheresse, qui est aussi regulierement accompagnée d'une excessive légereté, & d'une grande disposition à être brûlante. Nous voyons aussi que des fumiers que nous pouvons employer, les uns sont gras & rafraîchissans, par exemple ceux de bœuf, & de vache, les autres sont chauds & légers comme ceux de mouton, ceux de cheval, & de pigeon, &c. Et comme le remede doit avoir des vertus contraires au mal qu'il doit guerir, nous devons employer les fumiers chauds & légers dans les terres humides, froides & pesantes, afin de les échauffer, & de les rendre plus mobiles & plus légeres, & employer les fumiers de bœuf & de vache dans les terres maigres, séches & légeres, afin de les rendre plus grasses, & plus materielles, & par ce moyen empêcher que les grands hâles du Printems, & les grandes chaleurs de l'Eté ne les alterent trop aisément.

Observations. I. Il se fait de grandes dissertations dans la Philosophie & dans la Chimie, pour chercher à decider quels sont les meilleurs fumiers, on le fait avec la même exactitude que les Mathématiciens apportent à décider ce qui est nécessaire pour faire une ligne droite, &c. Le public est fort obligé à ces Messieurs, qui portent leur curiosité & leurs observations si avant dans les secrets de la nature. J'espere que nous en tirerons de grands avantages, mais en attendant qu'ils soient arrivez plus loin, je crois,& pour moi & pour ceux en faveur de qui & pour qui j'écris, que nous ne saurions mieux faire, que d'aller en ceci, comme je fais, c'est-à-dire, bonnement, simplement & grossierement: sachant d'ailleurs que la fertilité des Terres ne consiste pas, pour ainsi dire, dans un point indivisible. Aussi bien loin de vouloir donner du scrupule à personne & sur-tout intimider par aucun endroit nos Jardiniers sur le fait de culture, je veux au contraire chercher à la leur faciliter autant qu'il me sera possible.

Et pour cet effet il me semble pouvoir dire ici encore une fois, qu'on se peut faire une certaine idée de richesses dans la terre, sur ce fondement il y a dans ses entrailles un sel qui fait sa fertilité, & ce sel est le trésor unique & véritable de cette Terre. Ainsi disons nous, que les écus d'un avare qui font sa richesse & son opulence, sont le trésor qu'il possede, cet avare demeurera toûjours également riche & pecunieux si prémierement il ne dépense rien, ou si en second lieu, quelque largesse qu'il fasse de son bien, il arrive qu'autant qu'il dépense d'or ou d'argent d'une main, autant en reçoit-il de l'autre; il avoit hier dépensée dix écus, aujourd'hui il a accumulé soit en or, soit en argent, soit en denrées, la valeur de dix écus, le voilà donc également riche, si bien que demain il sera en état de dépenser la même somme, & de ramasser le jour d'après, soit le même argent en espece, ce qui n'est pas ordinaire, soit la valeur, &c. Et ainsi à l'infini tel circuit est réel & effectif.

II. Nous devons tenir pour certain que la Terre a été créé avec une disposition à produire des plantes, & que (hors quelques pierres, & les métaux qui sont des ouvrages extraordinaires de la nature,) il n'y a rien sur cette Terre qui ne soit sorti de son sein, & cela par les voyes de la végétation, & par conséquent tout ce que nous voyons de plantes végétatives, est une partie de cette Terre, & ainsi nous pouvons assurer qu'il n'y a rien (quoique ce puisse être, pourvû qu'il soit materiel) qui ne puisse servir à mander cette Terre en y retournant par les voyes de la corruption, sous quelque figure qu'il y retourne, parceque tout ce qui rentre dans cette Terre, lui rend en quel-

que façon, ce qu'elle avoit perdu, soit en même espece, soit la valeur, & en effet il redevient terre, comme il étoit auparavant; ainsi toutes sortes d'étoffes & de linge, la chair, la peau, les os, & les ongles des animaux, les boues, les urines, les excremens, les bois des arbres, leurs fruits, leur marc, leurs feuilles, les cendres, la paille, toutes sortes de grains, &c. En un mot généralement tout ce qui est palpable, & sensible sur la terre (hors peut-être comme j'ai dit la plûpart des pierres & tous les métaux) tout cela rentrant dans les Terres, y sert d'amélioration, si bien qu'ayant la facilité d'en répandre souvent & commodement sur les Terres, comme on l'a dans les bonnes fermes, & particulierement dans le voisinage des grandes villes; & comme on le pratique pour la semence de bleds, & pour les legumes, on met ces terres en état de pouvoit continuer à produire toûjours & sans relâche.

III. De plus nos Terres quoique bonnes sont empêchées de produire, par exemple, celles sur lesquelles on a fait des édifices, ces Terres couvertes de bâtimens ressemblent malgré elles à ce riche qui ne fait nulle dépense, & qui en pourroit faire beaucoup; elles demeurent toûjours, comme disent les Philosophes, également fertiles en puissance, c'est-à-dire, également capables de produire, & produiroient actuellement si elles n'en étoient pas empêchées; à l'égard des autres qui produisent en tout tems si en labourant on remet dans le fond du labour ce qu'elles avoient produit de plantes, comme cela arrive souvent, & surtout dans les cantons où se fait la guerre; ces plantes ainsi remises au dessus de la superficie de cette Terre y pourrissent, & y font un engrais de la même quantité & de la même valeur à peu près que ce qu'il en avoit coûté à cette Terre pour les produire, ou bien même c'est le même sel en espece qui lui revient, & la rend aussi riche, c'est-à-dire, aussi fertile qu'auparavant.

Et si on enleve toutes les productions d'un tel quartier de Terre, comme cela est fort ordinaire, & que d'un côté on lui donne à peu près autant de la production d'une autre Terre, & cela par le moyen des pailles pourries, & même pour ainsi dire assaisonnées des excremens de quelques animaux, lesquels excremens sont encore originairement sortis de la Terre, & en font une partie; cette Terre ayant par ce moyen reparé sa perte, elle se trouve tout aussi riche, c'est-à-dire, aussi fertile qu'elle étoit.

IV. Il faut donc en quelque façon regarder les fumiers à l'égard de la Terre, comme une espece de monnoye qui repare les tresors de la Terre, or comme il y a plusieurs especes de monnoye l'une plus précieuse & l'autre moins; mais les unes & les autres étant monnoyées, elles ont cours dans le commerce & enrichissent; de même aussi il y a plusieurs sortes de fumiers, les uns un peu meilleurs que les autres, mais ils sont tous propres à amander, c'est-à-dire, à reparer la perte que cette Terre avoit faite en produisant. Ainsi la substance de la Terre ne s'use point pour devenir enfin à rien, ensorte qu'on puisse dire qu'elle diminue; car où en seroit-elle presentement après avoir tant produit depuis le commencement des siecles; ce n'est proprement que son sel qui se diminue ou qui pour mieux dire change de place, & qui ensuite pouvant revenir comme il le fait, est capable de rétablir cette terre au même état qu'elle avoit été.

Les alembics de la Chimie manifestent assez ce que c'est que ce sel, & font voir en petit, combien il en faut peu pour ranimer une assez grande quantité de Terre.

V. A propos de quoi je dois dire qu'il en est, ce semble, du fumier à l'égard des terres qui sont de différent temperament, comme du sel à l'égard des differentes viandes, soit celles qui sont fines & délicates, telles que sont les perdrix, les moutons, soit celles qui sont materielles, & grossieres, comme le bœuf, le cochon, &c. Celles-ci souffrent sans doute dans l'assaisonnement qu'on leur fait, une plus grande quantité de sel sans en être gatées, que n'en peuvent pas souffrir les autres. Il a fallu en effet bien plus du sel pour une bonne piece de bœuf qu'on a rendu meilleure en la salant, qu'il n'en faut pour saler une piece de mouton, quoique de la même grosseur; & au contraire à l'égard du goût de l'homme, des viandes grossieres en sont devenues bonnes, quand elles sont notablement salées, au lieu que les viandes de mouton que l'on saleroit également, en seroient moins bonnes, ou pour mieux dire en seroient plus mauvaises.

Et d'ailleurs comme il y a du sel qui sale plus, par exemple, le gris, & du sel qui sale moins, par exemple le blanc; aussi pour ce qui est d'échauffer ou animer la Terre, il y a des fumiers qui amendent, & échauffent plus, & ce sont par exemple, ceux du mouton & de cheval. Il y en a qui amendent & qui échauffent moins, ce sont par exemple ceux de cochon, ceux de vache, &c. Il faut user sagement des uns & des autres, l'experience justifie assez cette faculté d'échauffer en fait du fumier, en ce qu'une certaine quantité de celui de cheval étant entassé fait une chaleur considerable, jusqu'à se convertir quelquefois en véritable feu, au lieu qu'un tas de fumier de vache ne vient jamais à s'échauffer de cette façon.

Et par consequent si on vouloit mettre beaucoup de fumier de cheval ou de mouton dans des Terres légeres, & sablonneuses qui n'ont pas besoin d'être échauffées, on y feroit tort au lieu d'y bien faire. Ces fumiers sont trop brûlans; mais suivant l'avis du Poëte, on en pourroit mettre beaucoup de celui de vache qui est plus gras & moins chaud, & au contraire ce qui n'est propre pour les Terres chaudes & arides, est très-propre pour les Terres froides & humides. Celles-ci, qui naturellement ne produisent que trop de méchantes herbes, ont besoin d'être échauffées, & pour ainsi dire animées pour les disposer à en produire de meilleures.

Des Terres usées.

Les Terres s'usent à la longue, quelque quantité de sel qu'elles ayent pour entretenir leur fertilité, c'est-à-dire, quelques bonnes qu'elles soient naturellement, avec cette différence seulement que, comme il y en a de très-excellentes & qu'il y en a aussi de très-médiocres, les unes s'usent bien plûtôt & plus aisément que ne font pas les autres. On peut dire qu'il en est à peu près à leur égard comme des trésors de chaque Etat; constamment il y en a de très-puissans; mais il y en a aussi qui ne le sont gueres. C'est ce qui fait que l'un est bien plus capable de soûtenir de longues guerres, & de faire de grandes dépenses que n'est pas l'autre; mais enfin les trésors de celui qui est fort riche ne sont pas infinis, ils peuvent s'épuiser, & en effet il arrive quelquefois qu'ils s'épuisent, soit pour avoir été mal conduits & mal employez, soit pour avoir trop répandu, quoique ç'ait été peut-être en vûe d'autres avantages, dont l'Etat profite. Il faut quelquefois pour ainsi dire des amandemens étrangers à cet état, par exemple, un grand commerce, une alliance importante, & sur-tout point de longues guerres, ni de grandes dissipations, il lui faut au moins du repos, & de l'œconomie. Pareillement quelque fecondité que la terre possede, elle s'épuise à la longue par la quantité de ses productions, c'est-à-dire de celles où elle a été forcée, mais non pas de celles qui lui sont naturelles

relles & volontaires ; car elles ne fait, ce semble, que s'en jouer. Ainsi par exemple, la Terre d'un bon pré, bien loin de s'user à nourrir l'herbe qu'elle produit tous les ans, elle augmente de plus en plus sa disposition à en produire, comme si en effet elle avoit plaisir à suivre sa pente. Mais si on lui veut faire changer de fonction, & qu'au lieu d'herbe on la veuille forcer à donner du sainfoin, ou du blé, ou quelqu'autre grain qui lui est étranger, on ne sera pas long-tems à s'appercevoir que prémierement, elle commence à ne plus faire si bien qu'elle avoit accoûtumé, & qu'enfin elle vient à ce point de faire dire qu'elle est usée ; & qu'il lui faut quelques secours pour la remettre en vigueur, ou autrement elle sera quelque tems presque inutile. Peut-être qu'aussi les Terres où le sainfoin, le blé & les autres grains viennent d'eux mêmes (car apparemment ces prémiers grains sont venus naturellement, & sans industries dans quelques Terres) peut-être, que ces Terres à grains pourroient plus facilement s'user à faire du foin, qu'à continuer de les produire. Il est donc constant par l'expérience de tous les Laboureurs, qu'on voit souvent des Terres usées.

J'ajoûte, selon la plus grande, ou la moins grande quantité de sel, qu'il faut à chaque plante en particulier ; car elles n'en consomment pas toutes également, certaine Terre qui en est abondamment pourvûe, pousse sans s'user si-tôt, plusieurs différentes sortes de plantes & quelquefois toutes ensemble & en même tems ; témoins les bons fonds des prés, où chaque endroit est plein d'une infinité de différentes plantes également vigoureuses quelquefois ; & c'est quand le fonds n'est que médiocrement bon, que cette Terre n'en produit plusieurs que successivement les unes après les autres, comme on le voit aux petits bleds, l'orge, l'avoine, &c. qu'on seme dans les Terres qui viennent de porter le froment & le seigle, lesquelles n'étant pas capables d'en produire si-tôt d'autres semblables, ont encore dequoi pour en produire de moindres.

La même chose se doit dire d'une Terre qui a été long-tems en vignes, en fustayes, en arbres fruitiers, &c. En effet si on y détruit ces sortes de plantes, il ne faut pas s'attendre qu'elle puisse réüssir à l'employer tout incontinent de la même maniere qu'elle l'étoit, puisqu'elle est usée à cet égard ; cependant elle ne l'est pas si absolument, qu'elle ne soit encore en état de faire quelqu'autre chose. Elle pourra même réüssir pour un tems à la production des plantes plus petites & moins voraces ; par exemple, des herbes potageres, des pois, des feves, &c. Mais enfin elle viendra à essuyer la condition commune de toutes les Terres, qui est de devenir usée.

C'est ici où le Jardinier doit faire voir, s'il est habile, car il doit avoir une application perpetuelle pour remarquer de quelle maniere toutes les plantes de son jardin viennent, afin de ne point perdre de tems à employer sa Terre en choses qui cessent de bien faire. Il ne laissera pas pour cela aucune partie de son jardin en friche ; il se contentera seulement de faire changer de place à ses legumes & à ses semences. Sa Terre n'est jamais si usée, c'est-à-dire, si épuisée & si attritée, qu'elle doive demeurer entierement inutile ; ainsi il lui fera produire de toutes choses les unes après les autres, pourvû qu'il ne laisse pas manquer de quelques secours qui lui sont nécessaires ; si toutes fois il étoit obligé de remettre des choses semblables à la place des anciennes, par exemple, des arbres nouveaux à la place de ceux qui sont morts, il y a quelque ouvrage à faire, & quelque œconomie à pratiquer ; j'en parlerai dans son ordre, & de plus la maniere de bien employer les Terres est amplement examinée dans les mots de POTAGER, & de JARDINAGE.

Des Terres reposées.

On appelle Terres reposées celles qui ont besoin de quelque repos, & par ce repos de se rétablir, soit que les influences des astres, & sur-tout les pluyes fassent cette réparation si utile. Il est certain que les pluyes y contribuent beaucoup. Pour le justifier l'on n'a qu'à remarquer, que si la pluye tombe sur quelque matiere molle, comme sur du bois, elle y produit peu à peu une surface verte, composée de plusieurs atomes, qui assemblés forment cette couleur. Si elle tombe sur une matiere dure, elle y produit de la mousse, où l'on découvre avec le microscope, quantité de petites fleurs ; d'où l'on peut conjecturer, que si la semence étoit tombée sur un corps propre à lui servir de matrice, elle y auroit produit des feuilles, des fleurs & des fruits, dont on peut dire que la semence se trouve dans la pluye même, qui semble ne servir qu'à animer la Terre.

L'on pourroit ce semble tirer de là une conséquence qui appuyeroit le sentiment des nouveaux Médecins, qui prétendent que l'homme sort tout formé des lombes de son pere, & que la matrice de la mere & l'aliment qu'il y reçoit, ne servent qu'à le nourrir, & à l'augmenter. Cette opinion paroît sujette à bien moins d'inconvéniens, que les autres deux qui étoient en vogue auparavant. Elle sert du moins à faire voir aux meres, qui le sont devenues par un crime, qu'elles en commettroient un encore plus grand, si elles se procuroient l'avortement, même incontinent après avoir conçû, contre le sentiment de quelques nouveaux Théologiens qui ont cru que l'on pouvoit le procurer avant les six semaines, où les enfans, disent-ils, ne commencent qu'à se former.

Ainsi l'on peut dire que la pluye fournit à la Terre le moyen de rendre sa fécondité inépuisable, de la rétablir, & de la reprodoire quand après avoir été alterée à force de productions continuelles, on laisse pour quelque tems la Terre en repos, comme si en effet on l'abandonnoit à sa discretion, & qu'on la crût capable de connoître son mal & d'y apporter le remede. C'est ainsi que les Philosophes attribuent à l'air une force élastique, & pour me servir d'un exemple plus sensible, c'est ainsi que l'eau a en soi un fonds de fraîcheur naturelle avec un principe de rétablir & de reproduire cette fraîcheur, quand après que le feu ou le soleil l'ont échauffée, on l'éloigne ensuite de leur portée. Constamment la chaleur étrangere, est pour ainsi dire ennemie, si bien qu'elle tient telle eau dans un état violent ; mais quand on l'éloigne de ce qui lui causoit & entretenoit cette chaleur, & que par ce moyen on la laisse pour ainsi dire en repos, elle détruit ce qui la rendoit defectueuse & redevient peu à peu fraîche comme auparavant ; c'est-à-dire, qu'elle recouvre la perfection qui est naturelle à son être, & à son temperament.

Ainsi la bonne Terre étoit altérée par la nourriture de quelques plantes qui lui étoient étrangeres, & qui épuisoient en même tems le nouveau sel, à mesure qu'elle le reparoit ; mais si on vient à la décharger de ces plantes, & qu'on la laisse quelque tems sans lui rien demander, c'est-à-dire, qu'on la laisse en repos, elle se rétablira dans sa fecondité naturelle, & particulierement, si pour de petites plantes ordinaires, on y mêle un peu de secours de bon fumier, jusques là même chacune de ces herbes qu'on y laissera pourrir, ou qu'on y brûlera, lui donne de nouvelles forces. La nature nous fait voir en cela une véritable circulation comme je l'ai expliqué ci-dessus dans l'article des AMANDEMENS.

Des Terres portées.

Il y peu de choses à dire sur le fait des Terres portées, si ce n'est que c'est une nouveauté introduite de nos jours dans le jardinage; l'Auteur des Georgiques, qui a si exactement traité de la différence des Terres, n'a fait aucune mention de celle-ci; ou ne vient d'ordinaire à cet expédient de faire porter des Terres, que quand on veut faire un jardin dans un endroit qui n'a aucune Terre, ce qui n'arrive pas souvent au moins pour de grands jardins; ou que quand on veut changer quelque endroit de tranchée qu'on a lieu de juger être usés, on va prendre des Terres dans un lieu où il y en a de fort bonnes, malheur à celui qui étant réduit à faire la dépense du transport n'en choisit que de mauvaises; je croi qu'il arrive à peu de gens de faire une si lourde faute.

Les bonnes Terres trouvent ce semble quelque augmentation de bonté dans ce transport, & voilà ce qui fait dire, tel & tel jardin ne sauroit être mauvais puisqu'il n'y a que des Terres portées; la raison de cette amélioration par ce transport n'est pas moins difficile à rendre, que celle de l'amandement qui vient de brûler les chaumes; le Poëte en rend quatre sans se déterminer sur aucune, voulant peut-être nous insinuer qu'il les juge toutes également bonnes; ainsi il me paroit constant que les Terres augmentent de bonté par le transport, soit que dans le remuement l'air les pénétrant davantage y reveille quelque principe de vigueur qui étoit caché, soit que cet air la purifie des mauvaises qualités qu'elle avoit contractées, soit enfin qu'il la rende plus meuble, & plus pénétrable aux racines qui vont pour ainsi dire, cherchant à vivre où il y a quelque aliment nouveau à prendre.

Des Terres neuves.

Je veux dire Terres qui n'ont jamais vû le soleil; c'est un secours nouvellement introduit dans nos jardins, & apparemment aussi inconnu dans l'ancienne Agriculture, que celui des Terres portées dont il ne fait aucune mention dans les Auteurs. Nous en faisons un cas très particulier, & dans la vérité nous n'en saurions trop faire, puisqu'il est vrai que ces Terres neuves ont non seulement tout le premier sel qui leur a été donné au moment de la création, mais aussi la plûpart de celui des Terres de la superficie, lequel est venu à celle de dessous y étant porté par le moyen de l'eau des pluyes ou des arrosemens, dont la pesanteur la fait descendre par-tout où elle peut pénétrer; ce sel se conserve dans ces Terres cachées, jusqu'à ce que revenant elle-même superficie, l'air leur donne une disposition propre à employer ce semble avec éclat la fecondité dont elles sont douées; en effet, elles ne sont pas pour ainsi dire sitôt en liberté d'agir, qu'elles produisent des végétaux d'une beauté surprenante.

Il n'est pas difficile d'entendre ce que c'est que Terres neuves; toutes les Terres l'ont été originairement, c'est-à-dire, au moment de la création du monde, Dieu par son Commandement leur ayant fait le don de la faculté de produire, qui n'avoit point encore été mis en usage. Depuis ce tems là toutes les Terres de la superficie de ce corps terrestre, ne peuvent plus être appellées neuves; puisque toutes celles qui ont été capables de produire, n'ont pas cessé d'agir jusqu'à present; mais parce qu'il y a bien des endroits où le fonds de la Terre à deux ou trois pieds de la superficie est toûjours demeuré sans action, & d'autres où la superficie même a été empêchée d'agir, cela fait que nous avons des Terres neuves, pour nous en servir dans nos besoins; ainsi que nous entendons par Terres neuves, ce sont simplement celles qui n'ont servi à la nourriture d'aucunes plantes, par exemple, celles qui sont au dessous de trois pieds de la superficie, jusqu'à quelque profondeur que ce puisse être, pourvû qu'elles soient effectivement Terres. Ou bien nous entendons celles qui ayant déja nourri plusieurs plantes, ont été ensuite long-tems sans en nourrir d'autres. Par exemple, celles sur lesquelles ont est venu à faire des édifices. Nous disons, & c'est l'expérience qui nous l'apprend, que dans les prémieres années, les unes & les autres de ces terres sont merveilleuses, & particulierement pour nos jardins. Toutes sortes de plantes & de legumes y embellissent, croissent & grossissent à vûe d'œuil; & si nous plantons des arbres, pourvû qu'ils soient bons en eux, & qu'ils ayent été bien plantés, il y en a peu qui n'y réussissent, au lieu que dans celles qui sont méchantes, ou qui sont effectivement usées, il en meurt la plûpart, quelque bien conditionnés qu'ils soient, & quelque soin qu'on ait pris à les bien planter.

Les yeux ne sont point capables de distinguer, si une Terre est neuve ou usée; la connoissance de leur mérite doit venir d'ailleurs; les unes & les autres se ressemblent extrémement, & on pourroit dire avec assez de raison, que les Terres qui sont méchantes, soit pour l'avoir toûjours été, soit pour l'être devenues; sont à peu près comme la poudre à canon, qui est ou méchante ou éventée, le feu n'y sauroit prendre, & cependant elle ressemble entierement à la bonne. Ainsi les Terres, qui sont ou naturellement méchantes & infertiles, ou qui ayant été bonnes se trouvent enfin usées; comme elles n'ont pas dequoi être animées quand la chaleur & l'humidité leur viennent, elles demeurent comme morte auprès d'un secours qui en animeroit d'autres; si bien que ne contribuant nullement à l'action des vieilles racines des arbres, celles-ci enfin pourrissent, & avec elles pourrit tout le reste du corps de l'arbre, comme on l'a amplement expliqué dans les reflexions sur le commencement de la végétation.

D'où il s'ensuit que prémierement il est agréable de faire de nouveaux plants dans de bonnes Terres neuves, & qu'en second lieu tous ceux qui font des jardins nouveaux, devroient assûrément avoir cette précaution d'en faire préparer en maniere de magazin, afin d'y avoir un recours aisé & commode, quand ils ont besoin de replanter quelques arbres nouveaux. Ce qui arrive assez souvent; la place d'une partie est très-propre pour ces sortes de provisions, & je m'en sers pour cela, au lieu de faire comme on fait d'ordinaire, c'est à-dire, de les remplir toutes de gravoirs & ordures qu'on aura sorties des carrés & des tranchées, combien de fois voit-on arriver que faute d'une telle facilité pour des Terres neuves qu'il faudroit remettre dans les tranchées & qu'on y remettroit, si on en avoit, on perd son tems, son argent, & son plaisir à refaire de nouveaux plants à la place des vieux, qui sont morts; & en effet il en échappe très-peu dans ces sortes de Terres vieilles & mal conditionnées.

Des Terres bonnes.

La couleur & la marque la plus essentielle, & la plus assurée de la bonté d'un fonds de Terre, est celle qoi se prend de la beauté naturelle de ses productions; on voudroit bien encore établir une autre marque certaine sur la couleur, & dire que la grise noirâtre fait une preuve convaincante en cette matiere, aussi bien qu'elle y fait le plus grand agrément pour la vûe.

Ce n'est pas seulement de nos jours que cette question a été agitée; les grands Auteurs de l'antiquité y

ont fait reflexion avant nous, pour moi je n'ai aucune prévention sur cela ayant vû qu'il y a de bonnes & de mauvaises Terres de toutes couleurs; mais constamment cette grise noirâtre, qui plaît le plus, & qui a mérité l'approbation des siecles passés, est d'ordinaire à cet égard un des meilleurs signes de bonté, sans être pourtant infaillible; nous en voyons quelquefois de rougeâtres & de blanchâtres qui sont merveilleuses; mais rarement en voyons nous de blanches, dont on puisse dire la même chose, comme aussi en voyons-nous de noires, soit sur le haut de quelques montagnes, soit dans de certains valons, lesquelles sont très-infertiles; c'est une maniere de sablon mort qui ne peut tout au plus produire que des genêts & des bruieres.

Il faut donc venir à dire, que la véritable marque pour bien connoître la terre, o'est point la couleur dont elle est, non pas même la profondeur; il n'y a en effet que les productions qo'elle fait naturellement, qui doivent faire décider à cet égard. Par exemple, en pleine campagne ce sera de ces bons herbages que ces animaux mangent volontiers, ce sera des ronces & des hiebles; en potagers, ce sera de gros artichaux, de grosses laitues, de grandes oseilles, &c. Ce sera sur tout comme il a été ci-dessus des arbres bien vigoureux, ce sera de grands jets qu'on leur voit faire, ce sera des feuilles fort larges & fort vertes dont ils sont garnis, &c. Et voilà ce que nous devons regarder comme des témoins irreprochables, & à la dépositioo desquels il faut absolument croire, sans ce fier entierement à aucun autre; la grosseur ou la petitesse des fruits font bien quelque chose à cet égard, mais on n'en peut point tirer une conviction manifeste, nous voyons souvent des fruits fort gros sur des arbres qui ne se portent pas bien: j'explique ailleurs les raisons d'une si grande différence.

Des Terres pierreuses.

Cette espece de Terre n'est pas celle qui produit la plus grande quantité de blé; & si l'on en veut faire approchant de quelque chose de bon, il en faut ôter une partie des pierres, & labourer le plus avant qu'on pourra.

Quand je dis de labourer la Terre aussi avant qu'on pourra, j'entens qu'on ne la labourera qu'aussi profondément qu'on verra qu'il y aura de bonne Terre, pour lors il n'y a rien à craindre en la remuant ainsi; mais si indifféremment on alloit approfondir toutes sortes de terroirs, & qu'on vint faute de le coonoître à amener la méchante Terre sur la bonne, on o'opereroit rien qui vaille, à cause que cette Terre qui n'est point meuble, & qui demeure toûjours mâtine, pour ne s'être jamais ressentie des influences du Ciel, empêche la bonne de produire autant de grain qu'elle le feroit si on ne l'avoit point ainsi mal façonnée, & cette maniere de labourer une Terre s'appelle en terme de labourage, *la forcer*: & l'on saura que toute Terre forcée devient ingrate à son maître. Cet avertissement sera général pour toutes les especes de Terres qo'on voudra labourer. Revenons à notre pierreuse, & disons la maniere de la rendre plus fertile qu'elle o'est de sa nature.

Des fumiers propre à la Terre pierreuse.

Cette Terre étant labourée, comme j'ai dit ci-dessus, toûjours par un tems sombre, & s'il se peut jamais par la trop grande ardeur du soleil, à cause qu'ayant naturellement peu de substance, il est à craindre qo'en la remuant l'âpreté de la chaleur ne vienne encore à en dissiper, ce qoi ne manque point de l'alterer & par conséquent d'empêcher qu elle ne produise beaucoup de grain: & pour aider à la nature à bien faire ses fonctions à l'égard de cette espece de terroir, on se sert de fumier de mouton qui par le moyen de l'humeur grasse dont il abonde plus que tous les autres fumiers, & qu'il lui communique, fait en sorte qu'un tel champ nous dédommage & de notre grain & de nos peines.

Des Terres novales.

Bien de gens, si on ne leur expliquoir ce terme, o'entendroient pas ce que c'est que Terres novales, & pour le leur donner à connoître, je dirai que c'est une Terre qui n'a servi autrefois qu'à nourrir des arbres ou des bois qu'on a arrachés exprès pour faire porter du blé à cette Terre.

Elle ne rapporte toûjours que trop les prémieres années, pourvû qu'elle soit bien labourée, & si on en demande la raison, je dirai que ces sortes de Terres ramassant beaucoup de substance par le moyen du long repos qu'on leur donne, & à cause des feuilles des arbres qui s'y consomment, & des herbes qui les engraissent quoiqu'elles les produisent, ne peuvent qu'étant bien façonnées elles ne jettent du grain en abondance.

Remarque. Pour éviter même un inconvenient qui arrive lorsque pour la prémiere fois on veut ensemencer ces Terres, & qui est cause que le blé qu'on y met y vient si drû que le plus souvent ce n'est que de la paille & très-peu de grain; que fait-on? Un Laboureur qui entend son metier, commence à semer de l'avoine pour ôter de cette Terre la plus grasse substance, puis l'année suivante il y jette du froment qui remplit toûjours l'attente de son maître.

Pour les fumiers, il n'en est point nécessaire de plus de quatre ans, & on les lui donnera après conformément à sa nature.

Des Terres sablonneuses.

Il y a de deux especes de Terre sablonneuse, l'une est un sable gros & jaune, celui-là est le meilleur & le plus propre à produire du grain; & l'autre d'un sable blanc & sec, celui-ci ne vaut rien qu'à y planter du bois, & à y semer du blé sarrazin.

Le prémier neanmoins ne seroit pas beaucoup fertile, si l'on y ajoûtoit du fumier, lorsqu'on veut le faire porter; mais ce sable du moment qu'il est mélé moitié de fumier de vache & moitié des boues qu'on a ramassées & qu'on a laissé égouter, on peut dire que pour lors il fait merveilles, ce mélange corrigeant deux défaots que ce sable a dans lui, quelques bonnes qualités qu'il puisse avoir d'ailleurs.

Prémierement, c'est qu'il est sujet à se dessécher par les trop grandes chaleurs, à quoi on remedie par les boues qui sont d'une nature toujours assez humide; & en second lieu, c'est que les pluyes sont dangéreuses de le refroidir, si l'on ne le méloit avec du fumier de vâche, qui o'est pas à la vérité si chaud que celui de mouton; mais qui suffit pour donner un bon tempérament à la Terre où on le répand. Quand on veut labourer ces Terres, il faut toûjours choisir un tems un peu humide, & non jamais trop sec.

Des Terres fortes.

On compte de trois especes de terres fortes: la prémiere qu'on nomme Terre forte ou Terre d'argile; la seconde Terre forte sablonneuse; & la troisiéme, Terre forte pierreuse; toutes trois d'une nature très-visqueuse, & qui demandent le labour profond & toûjours en tems beau, afin d'y détruire les méchantes herbes dont elles abondent.

Celle d'argile est la plus rude à manier; & si elle n'est prise en sa saison, difficilement en vient-on à

bout à cause de ces mottes qui demeurent toûjours entieres.

La sablonneuse ne s'éleve pas tant en mottes, & se laboure plus aisément que celle d'argile, toutesfois elle en vaut mieux lorsqu'on la prend la moins dure qu'on peut, mais jamais trop molle.

Pour la pierreuse, si l'on attend qu'elle soit trop séche, elle est fort dangéreuse à faire sauter la queue de la charrue, ce qui ne donne pas peu de tablature, à celui qui la tient, & qui le plus souvent n'est pas maître de pointer le soc où il voudroit qu'il fût,ce qui fait paroitre un labour en très-mauvais état, n'étant point fait également, & n'étant pour ainsi parler, qu'égratigné sur sa superficie.

A l'égard des fumiers, ces trois ici mêlés leur conviennent merveilleusement bien : savoir, le fumier de mouton, celui de vache & celui de cheval bien consommé. Ces sortes de terres sont plus propres à froment qu'à autres grains, il y vient en abondance, sur-tout lors que les années ne sont point trop pluvieuses.

Des Terres de craie.

Il y a des pays où la Terre est pleine de craye, & ce ne sont pas celles-là qui sont les plus fertiles en blé; mais enfin, comme il faut se servir du terroit tel qu'il a plû au Ciel nous le donner, il faut bien trouver des moyens de leur faire produire du grain par le secours des amandemens qui leur conviennent & dont on les mêle à foison. Deux fumiers me paroissent propres pour cette espece de Terre, pourvû qu'ils soient pourris ensemble, savoir celui de mouton, & celui de vache, & si l'on veut y ajoûter encore des boues ramassées & égoutées, cela ne pourra produire qu'un bon effet.

Pour la maniere d'approfondir ces sortes de Terres, je laisse à la longue expérience du Laboureur en son art d'en juger, ce qu'il pourra aisément faire à l'ouverture de la Terre, lorsqu'il verra que celle de dessous sera différente de celle de dessus.

Des Terres marécageuses.

On ne sauroit guere esperer de tirer du profit par rapport au blé, des terres qui sont situées dans des marécages. Ce n'est pas quelquefois que le froment n'y vienne bien; mais c'est que lorsque telle Terre est nouvellement défrichée; au lieu de blé qu'on seme, souvent on n'y recueille que de l'avoine, qu'on nomme de l'avoine folle, ou si le blé qu'on y jette y croît dans son espece, c'est avec tant de force qu'on y moissonne toûjours beaucoup de paille, & très peu de grain, c'est ce qui fait que tel terroit est toûjours meilleur en pré qu'en Terre de labour.

Des Terres meubles.

On reconnoîtra d'abord la Terre meuble à la manier, si elle n'est ni trop seche ou légere, comme les Terres qui sont tout-à-fait sablonneuses; ni trop humides, comme celles qui tiennent de marécages; ou trop fortes, comme les Terres franches. Mais lors qu'elle se manie, & qu'on sent qu'elle est douce, & qu'elle a le grain menu, & sans pierres, quoi qu'il y en ait une noire qui soit pierreuse & qui n'est point à rejetter, non plus que de certaines sabloneuses de la même couleur.

Des terres à rejetter.

Il n'est pas croyable qu'un homme qui se forme le dessein de conduire un labourage, puisse indifféremment semer dans toutes sortes de Terres. On doit être plus soigneux de son profit,& ne pas hazarder son grain si indiscretement. Telles sont les Terres blanches, les jaunes, & celles de couleur rouge, qui ne valent pas qu'on se donne la peine de les labourer, quelque amandement qu'on leur puisse donner.

TERREAU ou TERRAU. C'est du fumier tellement vieux & consommé, qu'il paroit plûtôt approcher de la nature d'une terre noire, meuble, que d'avoir rien qui sente la paille, & le fumier. On l'appelle aussi fumier menu, ou fient menu.

TERRIER. C'est le trou où les lapins, les renards & autres animaux semblables se retirent pendant le jour, ou lors qu'ils sont poursuivis. On a soin de faire boucher les Terriers pendant la nuit quand on veut chasser le renard.

TERROIR. Terme d'Agriculture. C'est la terre qui est considerée selon ses qualités & ses propriétés.

Qualités d'un bon Terroir.

Il ne doit être ni trop sec, ni trop humide, mais aisé à cultiver, meuble, uni, doux & sans pierres. Sa couleur doit être d'un gris noirâtre. On reconnoitra encore mieux la bonté du Terroir par les productions, lors qu'elles seront vigoureuses.

Du Terroir consideré par rapport aux fleurs.

Comme il y a deux choses qui produisent des fleurs, savoir les racines & les oignons, aussi y a-t il deux sortes de Terroirs propres à les faire venir; l'un composé d'une terre grasse & liante, & l'autre d'une maigre & légere.

Pour regle générale, toutes les racines demandent une terre grasse & bien détrempée, qui ait été au moins l'espace de trois ans à s'apprêter & assaisonner, & qui n'ait point de méchante odeur.

Les oignons au contraire se plaisent dans une terre maigre & légere & celle des jardins, pourvû qu'elle soit un peu amandée, leur est meilleure que pas une autre.

Il la faut changer tous les trois ans, & pour cet effet on en ôte de chaque planche la hauteur d'un demi pié ou environ, pour y en remettre de nouvelle.

TES

TESSON. *Voyez* BLEREAU.

TESTICULES. Pour guerir l'enflure des Testicules, il faut piler de la rhûe, & l'appliquer sur les parties. *Eprouvé.*

TET

TÊTE. C'est tout cet assemblage situé sur la prémiere vertebre. On considere ici la Tête principalement par rapport à l'homme. La partie la plus solide de la Tête est le crâne, qui est composé de sept os unis ensemble, qui couvrent & qui servent de défense au cerveau; ils sont joints par des sutures pour donner non seulement passage aux vaisseaux, mais encore aux fumées & aux vapeurs, & afin d'empêcher que la fracture d'un os ne se communique à l'autre. L'os qui prend depuis le nés jusqu'au milieu de la Tête est nommé coronal, d'autant qu'on y pose ordinairement les couronnes, celui qui descend jusqu'au cou occipital, deux autres parietaux, & deux petreux, comme qui diroit de pierre à cause de leur dureté, & le dernier basilaire, parce qu'il sert de base & d'appui à toute la Tête. Tous ces os sont couverts à l'exterieur d'une membrane fort épaisse appellée pericrane, & au dedans il y en deux dont celle qui est attachée au crane se nomme dure-mere, l'autre pie-mere différente de celle-ci, à raison qu'elle est plus déliée, & qu'elle couvre tout le cerveau. Ce n'est pas sans raison que la nature a si sagement pourvû à la défense

du cerveau, jugeant qu'il devoit être non seulement la source de l'esprit animal, l'origine des nerfs, le principe du sentiment & du mouvement; mais encore le siege & la demure de l'ame, outre cela il renferme la cervelle, qui est une moële différente de celle des os, dont une moitié occupe le devant de la Tête, & l'autre le derriere qui est plus solide.

Le cerveau a quatre ventricules, deux vers le front, l'un à droit, l'autre à gauche, séparés par une petite portion de cervelle remplie & entremêlée de quantité de petites veines & d'arteres, enveloppées d'une membrane fort délié, qui ont deux conduits, où se prépare l'esprit animal. L'un descend vers le nés pour en recevoir les odeurs, retirer & répousser à même tems l'air; l'autre va au troisiéme y porter l'esprit animal, celui-ci est au dessous des deux prémiers, qui pareillement a deux conduits, par l'un s'écoule la pituite sur la glande basilaire, par l'autre l'esprit animal est porté au quatriéme qui est au derriere de la tête entre la cervelle & la moëlle de l'épine, ayant deux conduits en maniere de petits vers qui servent de passage à l'esprit animal.

Il y a des Médecins qui croyent que le sens commun réside dans les prémiers ventricules du cerveau, les idées, l'imagination, & les pensées dans le second, & dans le dernier la mémoire; d'autres ont uo sentiment opposé, mais comme il ne s'agit pas ici de disputer, on dira que quoique la Tête soit la plus admirable, & la partie la mieux située de toutes les autres, elle n'en est pas moins sujette aux infirmités & aux accidens, tant au dedans qu'au dehors.

Les douleurs du dedans se distinguent suivant les endroits qu'elles occupent; car si ce sont les membranes, il arrivera à cause de leur sensibilité des douleurs de Tête; si ce sont les ventricules & les conduits par lesquels l'esprit animal est distribué aux organes des sens & aux membres où se forment les vices du sentiment & du mouvement, il arrivera ou l'apoplexie, ou la paralysie, ou l'épilepsie, ou le vertige, ou l'incube, ou le catharre. Si c'est la substance du cerveau où reside l'entendement, l'imagination & la mémoire, principale facultés de l'ame, ce sera ou la phrénésie, ou la manie, ou la mélancolie, ou la folie, ou la létargie. *De la Haye.*

Douleur de tête par le sang.

Signes. Les signes d'une douleur de Tête par le sang se font connoître à uo visage, & par des yeux enflammez, à des veines larges & tendues, à un pouls élevé, & qui bat avec violence aux côtés des temples, à une urine rouge & épaise, qui cuit en sortant.

Causes. Ce qui la cause, c'est ou l'excès du vin, ou de la bonne chere, ou le bain pris mal à propos, ou des sueurs forcées par des exercices déréglés, ou le sang lors qu'il excede à cette douleur.

I. *Remedes.* Les jeunes gens y sont plus sujets que les personnes d'âge; c'est pourquoi on doit les saigner plus hardiment & plus souvent que les derniers, les rafraichir avec de la limonade, des orengeades, ou des tisannes faites avec des pommes de reinette, de l'orge & du chiendent, & avec des juleps composés d'eau de laitue, de pourpier ou de chicorée, dans lesquels on délayera une once de sirop de nenuphar, ou de violette, avec quatre ou cinq gouttes d'esprit de souphre ou de vitriol: on leur donnera de fois à autre quelques lavemens d'une décoction d'herbes potageres, ajoûtant du miel commun & quelques cuillerées de vinaigre. On les purgera le troisiéme ou quatriéme jour avec une once & demi de casse dissoute en deux verres de petit lait, ou avec une once de catholicon double delayée dans un verre d'eau de chicorée, ou de laitue.

Dans le tems que l'on pratiquera les remedes, on appliquera sur le front quelques linges trempés en du jus de feuilles de saule, ou de plantain, ou de pourpier, ou de morelle, y mêlant un peu de vinaigre.

Si après le cinquiéme jour la douleur continuoit, on pourra exciter un saignement de nés, en chatouillant le dedans avec du crin de pourceau, ou en ouvrant la veine du front, principalement si la douleur étoit au derriere de la Tête.

On se servira de quelques narcotiques, les faisant pl[illegible]t sentir que de les appliquer, ou bien on fendra un [illegible]geonneau, ou un poulet pour le mettre chaudement sur la Tête; sinon on mettra une once d'huile rosat avec une demi-once de vinaigre, deux onces d'eau de pourpier, ou d'eau de laitue, dans quoi on trempera des linges que l'on mettra sur le front un peu dégourdi.

II. A l'égard de ceux qui seront plos âgés, on les ménagera sur la saignée, leur appliquant plûtôt des sangsues derriere les oreilles, & les purgeant aussi plus souvent que les autres, soit avec de la manne, ou avec des tablettes *de succo rosarum.*

III. Pour les femmes & les filles, outre l'usage des remedes précedens, on leur tirera du sang du pié, si elles ne sont pas réglées.

Quant au regime de vivre, on leur ôtera le bœuf, & le mouton, le pigeon & les œufs, & l'on assaisonnera leurs bouillons de laitues, de pourpier, d'ozeille, ou de capres, ou de jus d'orange; elles dormiront raisonnablement, se modéreront sur toutes sortes d'exercices, chasseront le chagrin & le souci, se promeneront long-tems avant le repas & se reposeront après.

Douleur de Tête par la bile.

Causes & signes. La faim, la colere, les veilles ou les fatigues, les vapeurs du vin, ou le vivre chaud & sec, & toutes choses qui peuvent augmenter ou irriter la bile, causent cette douleur de tête, qui pour l'ordinaire attaque les personnes d'un tempérament bouillant dans la saison la plus chaude, & dans la vigueur de l'âge, qui s'appliquent beaucoup aux affaires, à l'étude, & au travail. Ils ont le visage pâle, une amertume à la bouche, une grande secheresse à la langue, aux levres, & aux narines. Cette douleur tourne souvent en migraine, occupant tantôt le côté droit, tantôt le gauche.

Remedes. Pour soulager promptement cette douleur, c'est d'avoir aussi-tôt recours à la saignée, ayant été auparavant préparés par quelques lavemens faits d'une décoction commune, dans lesquels on aura ajoûté du miel de nenuphar, quelques cuillerées de ve jus ou de vinaigre. Le soir, on prendra des juleps composez, soit avec les eaux de chicorée, ou de pourpier, soit avec la tisanne, le sirop de pommes simples ou celui de nenuphar, ajoûtant quatre ou cinq goutes d'esprit de souphre ou de vitriol sur chaque verre.

Si après le troisiéme jour la douleur continuoit, on saignera encore au quatre, & le cinq on fera prendre un vomitif, soit avec deux onces de vin émétique soit avec trois à quatre grains de crocus métallorum, ou de tartre émétique. Sinon on prendra une poignée de rayes, autant d'hyssope, que l'on fera bouillir dans trois chopines d'eau jusqu'à moitié, & dans quatre onces de cette décoction, on y ajoûtera une once de miel & une cuillerée de vinaigre, que l'on fera avaler. Si ce remede ne faisoit pas grand effet, on pourra le réiterer autant de fois que l'on s'en trouvera soulagé; sinon on pourra prendre encore une once d'huile, deux onces de jus d'oseille, une once de

miel que l'on mêlera dans un verre d'eau tiede, & que l'on avalera.

Deux jours après le vomissement, on se purgera avec une once de casse mondée, & une dragme de crême de tartre, soit en bolus, ou dissout dans un verre de petit lait, ou avec une once de catolicon double, délayé dans un bouillon de veau ou de poulet, ou dans de la tisane.

L'on tirera par le nés de fois à autre du jus du poirée ou du jus de feuilles de sureau mêlé avec un peu de miel, ou du bouillon du pot sans sel; trois heures avant le souper, on prendra une dragme de thériaque avec autant de conserve de buglose. Que la douleur ne s'appaisoit point, on délayera pour lors quatre grains d'opium avec sept ou huit cuillerées d'eau de plantain ou d'eau rose ou de betoine, de laquelle on tirera de fois à autre un peu par le nés, & l'on y trempera des linges que l'on appliquera sur le front, & sur les temples. Sinon on détrempera quatre ou cinq grains de camphre dans de l'eau de laitue, ou de morelle, ou de pourpier, dans quoi on mouillera des linges que l'on appliquera sur le front. Ceux qui voudront souffrir d'être ventousés, en seront plûtôt soulagés, comme aussi de prendre le bain.

Regime. On évitera autant que l'on pourra les fatigues de l'esprit, & du corps, l'on ne mangera que des viandes humides & de bon suc, rejettant celles qui sont vaporeuses, ainsi que tous legumes qui ont cette qualité; on trempera beaucoup le vin, sinon on boira de bonne eau pure ou du cidre, ou de la petite bierre, & les bouillons seront assaisonnés de laitue, de pourpier, d'ozeille, de verjus, d'épinars. Les fruits comme pommes, mélons, prunes, pavies & pêches ne seront pas mauvais non plus que le poisson aux jours maigres. On conseille aux femmes d'être circonspectes sur la saignée & sur la purgation, en cas qu'elles soient grosses, & aux filles un peu avant leur ordinaires.

Douleur de Tête par la pituite.

Causes. La simple pituite n'est pas la cause de cette douleur, mais venant à se deborder, c'est alors qu'elle excite cette douleur de tête, qui souvent présage de facheuses & mortelles maladies, comme l'apoplexie, la paralisie, le catarre, ou la létargie.

Ce qui peut engendrer cette abondante pituite est un long dormir, une vie oisive & crapuleuse, l'usage des viandes humides, & beaucoup de vin.

Signes. Ses avant-coureurs sont une douleur pesante au derriere de la Tête, qui prend plûtôt sur les trois heures après minuit, & qui dure jusqu'à neuf du matin; les eaux, les pluyes & les rivieres fournissent des sujets aux reves; le visage est pâle, les yeux sont bouffis; les sens sont comme stupides; on est incommodé d'un crachement continuel, on jette des urines blanches & crasseuses. Le pouls est lent & tardif, & le ventre fort lâche.

Si la pituite est douce, les crachats sont blancs & un peu cuits, avec des rapports, & l'estomac fatigué après le boire & le manger. Si elle est salée, la bouche est seche; il y a altération, point d'appétit, envie de vomit, des pustules au front, & les urines fort jaunes. Si elle est acide, les rapports sont aigres. Si elle est vitrée, les crachats sont insipides, épais & clairs, en maniere d'un verre de cristal & les selles sont mousseuses.

Remedes. Qui voudroit se garentir n'auroit qu'à suivre une autre maniere de vivre, & se purger à tous les défauts des lunes avec de la manne, ou des pillules d'aloës ou d'agaric ou d'angelique, qui se prennent avant le souper en se mettant à table, ou avec une demi-once de tablettes de citron ou de diacarthami ou de diaphœnic, dosant lesdits médicamens selon l'âge, la complexion & la saison; ce qu'un habile Apoticaire, chez qui on va les acheter, juge à peu près.

Dans l'intervale des purgations, on prendra les matins à jeun une dragme de thériaque ou d'orvietan détrempé dans un peu de vin, & les soirs en se mettant au lit, il faut user de la liqueur suivante.

Prenez une poignée de graine de genievre, une poignée de petite sauge à demi-seche, une poignée d'hyssope & de romarin, une poignée de fleurs de sureau, & une douzaine & demi de cloux de gérofle. Mettez le tout ensemble infuser dans deux pintes d'eau de vie avec une livre de sucre, bouchez bien la bouteille, & prenez en une cuillerée ou deux à chaque fois.

On pourra se servir encore d'une poudre en guise de tabac, composée avec deux pincées de gingembre, de sauge, de rhüe & de marjolaine avec une demi-douzaine de cloux de gérofle. Que si on ne s'accommodoit pas de cette poudre, l'on fera infuser toutes lesdites herbes dans une chopine de vin blanc, & les matins dans le creux de la main on en tirera par le nés. On tachera encore de mâcher aussi-tôt que l'on sera levé, soit de la sauge ou des cloux de gérofle, ou de la racine de pirêtre, ou de la graine de stafisagre, ou de se fourrer une plume de poule ou de coq-d'Inde dans la gorge, qui ne manquera pas de faire jetter par la bouche quantité de pituite. L'usage de la décoction de gayac, ou de buis, ou de salsepareille, un verre ou deux matin & soir, en se couchant seroit très-efficace contre cette indisposition. De tems en tems on se fera mettre des vessicatoires derriere les oreilles, ou un emplâtre de betoine sur la suture coronale, ou de la poix de Bourgogne entre les épaules, ou un cautere à la nuque ou au bras ou à la jambe. Sinon on fera griller dans une poële du millet, de l'anis, du fenouil avec un peu de sel, & on mettra ensuite le tout dans un petit sac en maniere de coussinet que l'on posera ensuite sous la tête.

On aura toûjours sur soi quelques bonnes odeurs à sentir, comme des oranges ou des citrons piqués de clous de gérofle, comme de l'esprit de vin, de l'eau thériacale, de l'eau apoplectique, de l'eau de la Reine d'Hongrie, ou baume du Perou, ou d'autre eau artificielle.

Regime. On boira le vin un peu trempé, & l'on mangera plûtôt des viandes seches qu'humides, les assaisonnant de poivre, de muscade, de gérofle & de moutarde. Après le repas l'on usera d'un peu de rossolis ou de vin d'Espagne ou d'eau clairette ou du vin d'absinthe, sinon on prendra une cuillerée de cette poudre digestive.

Prenez de l'anis, du fenouil, de la canelle, de chacun deux dragmes, de cumin, du galanga, d'iris, de chacun une dragme, six cloux de gérofle. Mettez le tout bien en poudre & le mêlez avec cinq onces de sucre bien pulvérisé.

Douleur de Tête par mélancolie.

Signes. Cette douleur trouble l'entendement, abolit la mémoire, renverse les facultez de l'esprit animal, & menace encore les personnes de plusieurs fâcheuses maladies.

Ceux qui pour l'ordinaire y sont sujets, ont la poitrine serrée, la couleur obscure, les veines larges & tendues, le pouls pressé, petit & enfoncé. Ils sont maigres & secs, ne dorment qu'avec beaucoup d'inquietude, & sont troublés par des songes fâcheux.

Causes. Elle arrive le plus souvent à ceux qui se

font fait guerir des hémorroïdes, ou former quelque vieux ulceres, ou boucher quelques cauteres. Elle arrive souvent aux femmes & aux filles à qui les ordinaires se sont arrêtés, soit par accident, ou par l'intemperie des humeurs.

Remedes. Les remedes que l'on a ordonnés à la douleur de Tête causée par la pituite, pourront servir utilement à celle-ci. On observera neanmoins que s'il y a eu suppression d'hémorroïdes ou des mois retenus, de saigner une fois du bras & ensuite du pié, que si après cela l'on a la commodité de se baigner, soit à la riviere ou à la maison, l'on ne mangera ni ail, ni oignon, ni autres legumes qui pourroient par leurs qualité porter au cerveau. On pourra se purger ou avec le catholicon double ou la confection hamec, le séné, les mirabolans, l'épitime, la cuscute, ou les pillules de fumeterre, d'agaric ou d'aloës. On se tiendra le ventre libre en mettant dans le prémier bouillon deux cuillerées de jus de feuilles de violettes, ou trois ou quatre cuillerées de jus de mauve ou de mercuriale, ou sur un verre d'eau on versera deux cuillerées d'eau de vie & on l'avalera à jeun.

Douleur de Tête provenant de l'intemperie du cerveau.

Causes & signes. Quand l'intemperie froide & humide domine au cerveau, la couleur du visage est pâle & souvent il est enflé, avec une pesanteur de Tête, & une continuelle disposition au sommeil, une lenteur de toutes les actions, & un écoulement qui se fait fréquemment d'une matiere pituiteuse du cerveau, par le nés & par le palais.

Remedes. Pour combattre cette maladie, vous vous servirez des remedes qui préparent & corrigent l'intempérance froide & humide du cerveau; comme sont les racines d'angelique, de souchet, de valeriane & de pivoine, les feuilles de betoine, de sauge, de primevere & de melisse; les semences d'anis & de fenouil, les bayes de laurier & de genievre, avec les fleurs de tillot, de petite centaurée, & de lys des vallées, ou muguet, desquelles le Médecin des pauvres fait préparer diverses sortes de remedes, & sur tout des decoctions à l'intention susdite.

La saignée est plus rarement pratiquée en cette sorte d'intemperie, que la purgation, si ce n'est au corps où il y a plenitude; le purgatif sera préparé d'une décoction des alternatifs susdits, dans laquelle on fera infuser trois dragmes de séné; y délayant une demi-dragme de poudre d'hermodacte; ou vous prendrez une dragme de la même poudre d'hermodacte, dont vous ferez des pilules avec un peu de sirop de roses pâles; vous aurez recours aux remedes qui purgent la pituite.

Après les purgatifs réïterés, vous vous servirez des remedes particuliers qui purgent le cerveau, en derivant les humeurs par les conduits les plus proches, comme le nés, & la bouche.

Vous déchargerez le cerveau, par le nés, si vous faites bouillir les feuilles de marjolaine & de sauge dans l'eau, de cette décoction vous prendrez quatre onces avec quatre cuillerées de vin blanc, pour tirer cette liqueur par le nés, en la mettant dans le creux de la main.

Vous prendrez à même intention deux dragmes d'hermodactes, avec les feuilles de betoine & anagallis, ou mouron à fleurs rouges, que vous ferez bouillir avec un demi setier d'eau, jusqu'à la reduction de la moitié, y ajoutant quatre cuillerées de vin blanc pour tirer cette liqueur par le nés.

Les sternutatoires ou remedes qui excitent l'éternuement, serviront au même effet. Vous en préparerez avec la poudre des feuilles de romarin & de marjolaine, à une dragme de laquelle vous ajoûterez douze grains d'éllebore en poudre, pour la souffler dans le nés.

Vous ne trouverez rien de plus facile, ni de plus utile en sternutatoire, que la fleur de lilium ou muguet, desséchée & mise en poudre.

Vous déchargerez encore le cerveau en mâchant le matin à jeun les racines de pirêtre, d'angelique, de valeriane, & d'imperatoire; des écorces d'orange & de citron seche; les feuilles de laurier, & des bayes de genievre; & si vous les voulez macher plus commodément, vous les couvrirez d'un peu de sucre.

Vous pourrez aussi préparer un gargarisme à même intention, en faisant bouillir les racines, écorces & feuilles susdites avec l'hydromel.

Ceux qui ont le cerveau travaillé de cette intemperie froide & humidité naturelle, non empruntée de la chaleur des entrailles, & qui sont accoûtumés à l'usage du Tabac, en continueront l'usage, en le mâchant & éternuant; vous en ferez des trochiques pour les mâcher le matin, prenant deux dragmes de feuilles de tabac, deux dragmes de racines d'angelique, ou de souchet; faites une poudre que vous mêlerez avec une suffisante quantité de bon miel pour en faire des trochisques.

Vous observerez que l'usage des remedes qui sont reçûs par le nés est suspect, lors que cette partie est travaillée de quelque maladies, comme du polype & autres; ou que le malade est sujet à l'hémorragie, ou vertige, à l'épilepsie, ou aux fluxions sur les yeux, & que l'usage des remedes qui tirent l'humeur du cerveau par la bouche, est moins dangereux, si ce n'est à ceux qui ayant la poitrine foible, reçoivent facilement les influences des humeurs du cerveau sur cette partie.

L'application des ventouses sur les épaules n'est pas utile en cette maladie; mais hors les assoupissemens & apoplexies, il sera plus commode aux pauvres de faire appliquer un petit pain sortant du four, coupé par la moitié, trempé dans l'eau de vie chaude, ou vin blanc. Les vesicatoires aussi appliqués sur la partie postérieure de la Tête ou sur les épaules profiteront, si vous les préparez avec deux onces de vieux levain, & une dragme de graine de moutarde pilée avec un peu de vinaigre fort; vous y pourrez ajoûter demi-dragme de poudre de cantaride; je trouve l'usage des vesicatoires plus commode aux pauvres, que celui des cauteres, qui toutefois ne doivent pas être oubliés aux longues maladies, au corps froid & humide, & non desseché, & en ce cas on les préparera pour les pauvres sans frais, avec égales parties de savon & de chaux vive.

Les pauvres qui seront proche des eaux chaudes, bitumineuses & souphrées, comme les bains de l'un & l'autre Bourbon & de Balerue en Languedoc, s'en serviront avec effet, soit en usant des eaux pour fortifier les parties internes & consumer les humeurs superflues froides, soit aussi en recevant la douce matiere, qui souvent est opiniâtre & rebelle.

Observations générales sur toutes les douleurs de Tête.

I. La cause des douleurs de Tête est contenue au dedans ou au dehors. Au dedans, par le propre vice du cerveau; & au dehors, par la grande chaleur ou froideur, par le boire ou le manger, ou par quelque coup reçû ou autrement.

Pour savoir si le mal est au dedans, renversant les cheveux avec le peigne, la douleur s'augmente; s'il est au dehors en appliquant la main, il semble s'appaiser.

II. A toute douleur de Tête provenue, soit par

chaleur ou froideur ou par d'autres accideus, soit qu'il faille échauffer ou refroidir, l'on se gardera bien d'appliquer jamais aucune chose derriere la Tête, & de rien mettre dans les oreilles.

III. Toutes les douleurs de Tête qui tourmentent sans cesse, & qui ôtent le dormir, sont fort dangéreuses, principalement lorsque l'on vient à vomir de soi-même une bile verte, & si avec cela les remedes n'opérent point, qoe le mal s'augmente, le peril est plus grand. Il y a une autre douleur de Tête qui dure des raois & des années entieres, de laquelle on guérit difficilement. On en a vû cependant à qui le cautere a beaucoup servi, à qui l'ouverture de la veine do front a été d'un grand soulagement, & à qui le cautere appliqué entre le gros pouce, & le prémier doigt de la main a donné une parfaite guérison. D'autres se sout bien trouvés en tirant par le nés du jus de poirée ou de la poudre de betoine, de romarin & de marjolaine, parties égales, ou de la poudre de marrube blanc, & plusieurs ont été parfaitement guéris par l'usage des bouillons de viperes.

IV. Dans quelques fievres que ce soit, si les urines sont troubles comme celles de jument, c'est une marque qu'elles dérivent d'une matiere crasse & épaisse agitée par la chaleur, qui venant à pousser la vapeur au cerveau y excite une grande douleur de Tête. Pour l'appaiser, il faudra boire de l'eau toute pure & en quantité, ou boire de la limonade ou du cidre, & l'on prendra des lavemens d'oxicrat, en cas qu'il n'y ait point d'obstructions dans le bas ventre, ni de foiblesse de poitrine; car cela étant l'on usera, plûtôt de lavemens composés de toutes sortes de bonnes herbes rafraîchissantes; cette douleur de Tête fait remarquer ou la foiblesse ou la longueur de la maladie.

Si après vingt jours la douleur de Tète ne cesse point, s'il arrive un saignement de nés, ou s'il se fait quelque abscès aux parties d'en bas, l'on sera délivré de la douleur de Téte, si du pus ou du sang, ou quelque matiere aqueuse sort par le nés, par la bouche ou par les oreilles.

V. Il faut observer pour regle générale que lorsque la douleur de Tête est au front ou aux temples, elle se purge par les narines en prenant du sue de plantain ou de poirée oo de porreau; si elle est au milieu, elle se purge par la bouche ou par le palais avec des médecines laxatives, des purgarismes composés de feuilles de lierre, de mourron, & d'un peu de miel bouillis ensemble; si elle est au derriere, il faudra appliquer le long de la nuque un emplâtre de poix de Bourgogne, & purger avec des pillules angeliques qui se prennent avant le souper.

VI. Toutes pesanteurs de Tête donnent à connoître qu'il y a de la plenitude, l'on purgera avant que de saigner.

VII. Toutes douleurs de Tête qui semblent déchirer ou percer, marquent des humeurs ou des vapeurs bien âcres. L'on rafraîchira avec des lavemens composés de toutes sortes d'herbes potageres, de miel commun, & du cristal mineral, avec des tisannes pour boire à l'ordinaire faites de pommes & d'orge, & l'on saignera deux ou trois fois du bras & aussi du pié si les douleurs ne s'appaisoient pas.

VIII. Toute douleur de Tête dont le pouls bat avec violence, est uu signe qu'il y a une grande inflammation, on observera la même ordonnance que celle qui est ci-devant, avec cela on tirera du lait de femme par le nés ou de l'huile violat.

Toutes les dooleurs de Tête qui tantôt courent d'un côté, tantôt d'un autre, marquent que ce sont des vents ou d'autres humeurs plus douces que les précedentes qui sont entre le crane ou le pericrane ou entre le crane & la dure-mere, il faut y apporter les mémes remedes, qu'à la douleur de Tête causée de pituite.

X. Les douleurs de Tête qui sont caosées par la simpathie du cœur, ou du diaphragme de l'estomac, oo du ventricule, du foye ou de la ratte, des reins ou de la matrice, des eutrailles ou d'aurres parties, se font remarquer chacune par ses simptomes particuliers.

XI. Pour connoître si la douleur vient par le consentement du cœur ou du diaphragme, on a de fréquens sincopes, le pouls fort élevé, les sens blessés, la respiration entre-coupée, difficile & sans aucun repos. Pour la traiter, *Voyez* SINCOPE, & y apportez les mémes remedes.

Douleur de Tête provenant de l'estomac, ou du ventricule.

Si elle vient d'un excès de pituite, l'appétit est perdu, le vomissement est fréquent, la digestion a peine à se faire, on seut un accablement par tout le corps, accompagné de grandes inquiétudes; si elle dérive de la bile, on a la bouche extrémement amere, on a des envies de vomir avec des picottemens & des tremblemens, on guérit l'une & l'aurre en facilitant deux ou trois fois le vomissement, & faisant ensuite manger le malade.

Douleur de Tête provenant du foye.

On sent douleur & pesanteur au côté droit, les orines sont rouges ou jaunes, & les selles très-mauvaises.

Douleur provenant de la ratte.

La douleur n'occupe que la partie gauche de la Tête; quelquefois elle se porte aux ventricules, & cette douleur n'arrive guere que le foye u'y contribue.

Doûleur provenant des reins.

C'est souvent par leurs mauvaises indispositions qui se manifestent par une pesanteur & une inflammation, que la douleur se porte pour l'ordinaire au derriere de la Tête.

Douleur provenant de la matrice.

La douleur est aux côtés des temples & à la nuqoe. Elle arrive quand les mois sont arrêtés ou diminués, ou qu'ils veulent venir, ou après l'accouchement.

Douleur provenant des entrailles.

Lorsque l'on sent qu'ils sont agités par des vents, ou picotés par des vers, ou d'autres matieres, la vapeur se porte au front, qui quelquefois cause l'epilepsie. L'on remarque de plus que l'on crache beaucoup, que l'haleine est mauvaise, qu'il vient des ulceres à la bouche & au nés, & si-tôt que les humeurs ou les vers viennent à se remuer ou à piquer, l'on s'apperçoit qu'insensiblement la douleur s'augmente.

On trouvera dans l'article de chacune de ces parties les remedes qui leur sont propres.

XII. Il y a quantité de personnes qui se plaignent des douleurs de Tête; si elles en examinoient bien la cause, elles trouveroient que ce seroit plûtôt, ou l'étude, ou le jeu, oo d'autres exercices pris sans modération, qu'autrement.

XIII. Si dans les fievres aigues, & dans le tems de la crise, les urines étoient claires & transparentes, elles signifieroient que le transport se feroit au cerveau avec douleur de Tête.

XIV. Après les fievres aigues, si la douleur de Tête

Tête perséveroit, la nature manqueroit de force à surmonter le mal, & de ceci s'ensuivroit ou la frenesie, ou la létargie, ou l'apoplexie, ou la paralisie, ou la surdité, ou l'aveuglement. Enfin l'un ou l'autre arriveroit suivant que la matiere se rencontreroit chaude, ou froide.

XV. La douleur de tête qui suit la convulsion, l'apostume, la fievre, le renversement des yeux & celle qui ote l'appétit & le sommeil sont mortelles.

Si la douleur de Tête venoit pour avoir reçû un coup, ou pour s'être laissé tomber, ou de quelque blessure, il faudra avoir recours à un habile Chirurgien, qui après avoir bien remarqué les accidens, y apportera le secours par l'application des remedes qu'il jugera nécessaires.

Toute blessure qui pénétre jusques au pericrane est dangéreuse, encore plus jusqu'à la dure-mere, & elle est mortelle lorsqu'elle parvient jusqu'à la pie-mere.

A de tels accidens & douleurs de Tête, il ne faut jamais provoquer, ni le vomissement, ni les nausées.

Si la douleur de Tête procedoit d'un virus, insinué dans les parties solides, l'on pratiquera ces remedes. Prenez de jour à autre des lavemens composés avec une once de bénédicte, ou une demi-once d'aloës avec trois cuillerées de suc de poirée, & une décoction faite avec des mauves, de la parietaire, de la betoine, de la rhüe, de l'origan, & de la calamente.

Que l'on se purge trois ou quatre fois, laissant deux à trois jours d'intervalle, avec six dragmes de catholicum double, deux dragmes de confection hamec, dissoute dans une infusion de deux dragmes de séné, de polipode, & d'une pincée d'anis.

Les jours que l'on ne se purgera point, que l'on prenne le matin à jeun une dragme de thériaque avec deux dragmes de conserve de buglose.

Pendant le jour, on usera d'une légere décoction de gayac, de betoine, de buglose & de houblon, & les matins d'une pareille décoction; mais que l'on aura rendue un peu plus forte en la laissant plus long-tems consommer, cette derniere excitera une petite sueur qui n'empêchera pas que l'on ne dorme, si l'on veut, par dessus.

On se fera ensuite raser la tête par le dessus, pour y appliquer cet emplâtre.

Prenez de l'emplâtre de vigo, de l'emplâtre de mélilot, de l'emplâtre divin, de chacun une demi-once, une dragme de farine de fenugrec, & autant de farine de lin, quatre grains de saffran. Faites fondre tout ensemble, & mêlez-y les poudres. Après cela étendez en une partie sur un cuir, ensorte qu'il entoure tout le crane, & laissez l'y jusqu'à ce qu'il tombe. Si la douleur n'est pas encore appaisée, on renouvellera l'emplâtre, & on continuera les remedes précedens. Il dépendra de la fantaisie de se purger avec des pillules d'aloës ou des pillules d'agaric, ou des pillules de mercure, pourvû qu'elles soient bien préparées, ou avec les autres médicamens que l'on a ordonnés ci-devant. *De la Haye.*

Remedes généraux pour toutes les douleurs de Tête.

Il faut prendre trois deniers pesant d'ellébore blanc, d'ellébore noir, de betoine & de sauge, qu'il faut chacun séparément piler dans un mortier assez légerement; puis mettre le tout infuser avec quinze onces d'eau de fontaine dans un pot de terre vernissé, bien net, pendant deux jours & deux nuits. Ensuite ajoûtez quatre deniers pesant de sel bien pilé, & puis faites bouillir le tout à petit feu jusques à la consomption du tiers ou de la moitié, & étant refroidi, passez le par un linge blanc & fin, & réservez cette eau dans une phiole de verre qu'il faut tenir bouchée, pour éviter l'évent, & la conserver pour l'usage.

Usage. Il en faut tirer par le nés environ une pleine demi-coque de noix, pour chaque côté de narine le matin avant que de manger, & réïterer selon la disposition de la personne.

Cette eau peut se conserver bonne pendant quinze jours, quelquefois trois semaines selon le tems.

II. Prenez une pinte de bonne eau de vie, dans laquelle vous mettrez une once de camphre réduite en poudre, avant que de la mettre dans la bouteille. Laissez les deux fois vingt-quatre heures en dissolution; il faut avoir soin de remuer trois ou quatre fois le jour la bouteille que vous aurez bien bouchée avec du liege, ou avec du parchemin mouillé.

L'eau de vie ne se peut charger qu'autant que ses pores pourront contenir de camphre, le reste descendra au fond de la bouteille. Elle sera suffisamment chargée, lors qu'elle blanchira, & que l'eau se rendra en lait; s'il reste encore du camphre, il n'y a qu'à remettre de l'eau de vie dessus, après avoir retiré la prémiere, & le camphre se dissoudra entierement.

Usage. Après que la personne incommodée aura fait raser ses cheveux, on prendra de cette eau de vie camphrée dans un bassin ou autre vaisseau, autant qu'il en faut toutes les fois qu'on lui en étuvera la Tête; vous mêlerés avec cette eau camphrée une troisiéme partie d'eau commune qu'on fera chaufer; on l'étuvera deux fois le jour, on lui fera ensuite un bonnet piqué, où il y aura des herbes cephaliques, telles que sont le romarin, la marjolaine, la betoine, la mélisse, les fleurs ou graines de tillot, l'origan, le calament, parties égales, il faut les bien mélanger. Ce bonnet ainsi appliqué lui fortifiera la Tête, & aidera la transpiration par les pores & par les sutures; ce qui empêchera la chûte des humeurs sur la poitrine.

III. Prenez des cimes du saule, autant qu'il suffit, & du romarin un peu. Faites cuire cela en vinaigre, jusques à la consommation de la troisiéme partie, & lavez en la Tête.

IV. Prenés du suc de pimprenelle & faites en dégouter dans l'oreille, la douleur s'appaisera.

V. Pour la douleur de Tête, épilepsie, vertige & migraine, prenés deux goutes d'huile de souphre trois fois la semaine, dans un verre d'eau bouillie avec verveine, betoine & piment, feuilles & fleurs, de chacun deux poignées. Infusez vingt-quatre heures, en deux pintes d'eau de riviere sur des cendres chaudes.

Pour les extrêmes douleurs de Tête.

VI. Il faut prendre des linges trempés dans le sang d'une femme, & les appliquer tout frais sur la tête. On dit que ce remede est souverain pour les maux de Tête, & qu'il est excellent pour les frenetiques.

Remede pour le contrecoup.

VII. Il faut d'abord saigner le blessé, puis prendre du son, le faire brûler sur une pelle à feu toute rouge & lui en faire tirer la fumée par les narines. Ce qu'il y aura de sang caillé sortira indubitablement.

Secret admirable pour appaiser les douleurs de la Tête les plus violentes, & principalement celles qui accompagnent les fievres.

Prenez parties égales de feuilles de bétoine & de verveine mâle, écrasez les un peu, & les arrosez avec suffisante quantité de vinaigre. Faites du tout un fron-

tal, ou cataplâme que vous appliquerez sur les temples, & sur le devant de la Tête.

Autre remede excellent pour toutes sortes de maux de Tête.

Broyez des écrevices de riviere toutes vives dans un mortier, avec du vinaigre rosat, & les appliquez sur l'endroit de la tête, où l'on sent de la douleur.

Autre. Prenez le suc des écrevices, & appliquez le sur les temples. Ce remede est spécifique dans les douleurs de Tête accompagnées de fievre maligne.

On se sert en Angleterre de l'eau qui découle, par les incisions qu'on fait à la racine du noyer. Ce remede passe pour spécifique.

Les feuilles vertes de renoncule broyées, & appliquées en forme de cataplâme sur la tête, en appaisent sur le champ la douleur.

Secret pour se préserver des douleurs de Tête en général.

Il faudra ne manger que rarement des legumes, ni sentir de fortes odeurs, ni aussi de mauvaises, & porter sur soi une pierre qui se trouve dans des limaçons.

Ou une pierre d'aimant pendue au cou, ou autour de la Tête.

Ou attacher au cou les petites pierres blanches, qui se trouvent dans le gizier des hirondelles, ou les tenir dans la main.

Ou porter la Tête d'une souris pendue au cou, ou laplume, ou la crête d'un coq, ou avoir une couronne de pulegium sur la tête, ou une pierre d'agate sur soi.

Mais pour le plus sûr, ce sera de se faire raser la Tête, tous les sept, ou dix-sept, ou vingt-sept des lunes.

Contre les douleurs de la Tête, la pierre d'aimant appliquée & mise contre la Tête, ôte toutes les douleurs & maux d'icelles : ce que notre Hollerius écrit comme l'ayant pris des Commentaires des Anciens. *Mizauld.*

De la Tête chauve, ou de la chûte des cheveux.

Les tempéramens secs & chauds deviennent bientôt chauves, au contraire des autres, particulierement des enfans, des femmes & des Eunuques; parce qu'ils sont humides, & qu'ils ont la chair mollasse.

Les lubriques le deviennent en peu de tems, d'autant qu'ils dissipent leur chaleur, & leur humidité.

On ne pourra jamais faire revenir des cheveux à un chauve de naissance ou de vieillesse, non plus qu'à un hétique, ou phtisique.

Les cheveux tombent par des douleurs de Tête, ou par d'autres maladies, la douleur renaissant, quand le mal est passé.

Si l'on devient chauve par une humidité crasseuse qui a bouché les pores, on y remediera de la sorte. Lavez prémierement la Tête avec la décoction de capillaire, de poirée & de mirthe, ensuite frottez la racine des cheveux avec de l'huile suivante.

Prenez des graines de genievre, du laudanum, de l'absinthe, des capillaires, autant de l'un que de l'autre. Faites les bouillir dans une pinte de vin, & une livre d'huile de mirthe, jusqu'à ce que le vin soit à peu près consumé, & vous en servez soir & matin.

Autrement. Prenez des capillaires, des feuilles de mirthe, qui soient séches, de l'écorce de pin, de l'encens mâle, des pommes de ciprès, de chacun une dragme, du laudanum une dragme. Pilez le tout grossierement, & faites le bouillir dans une chopine de gros vin, avec un quarteron d'huile commune, ou de mirthe, jusques à ce qu'il ne reste plus d'humidité, passez le ensuite, & vous en frottez soir & matin; sinon prenez de l'amidon autant que vous voudrez, détrempez le avec de bonne eau de vie, & faites le sécher au soleil, réiterez cette préparation trois fois de suite, & après poudrez en les cheveux.

Autre. Prenez des crotes de souris, trempez les dans du vinaigre, & frottez en les cheveux. Les crotes de rat sont aussi bonnes.

Autre. Faites brûler des peaux de viperes, & de la cendre, poudrez en les cheveux.

Autre. Faites bouillir du politric & de la décoction, lavez en la Tête, & la frottez de graisse d'ours.

TÊTE. *Voyez* CUCUPHE, FRONTAL, ELIXIR *de santé.*

TÊTE. Galle de la Tête. *Voyez* GALLE.

TÊTE. Bruit de Tête. *Voyez* RAFRAICHIR.

TÊTE. Douleur de Tête. *Voyez* MIGRAINE. VIN *de sené.*

TÊTE. Tumeurs qui viennent à la Tête des enfans. *Voyez* HYDROCEPHALE.

TÊTE. Terme de jardinage. C'est la partie de l'arbre d'où sortent les branches qu'il pousse. On dit : *La Tête d'un arbre.* On dit encore : *La Tête d'un saule, & une Tête d'osier.*

TÊTE. Terme de Chasse. C'est le bois du cerf. Les cerfs quittent tous les ans leur Tête, c'est-à-dire, leur bois. On connoît l'âge d'un cerf par la Tête : on dit qu'*un cerf est à sa prémiere, à sa seconde Tête, &c.* pour marquer son âge. On appelle *Tête couronnée* celle qui a les andouillers dans les meules, les rayeures enfoncées & qui est fort ouverte. C'est une belle Tête. On a donné le nom de *Tête faux marquée* à celle, qui n'a point les corps & chevilles pareils dans les deux perches. On dit en Fauconnerie, faire la Tête d'un oiseau. C'est l'accoûtumer au chaperon.

TÊTE-MORTE. Terme de Chimie. C'est le marc qui demeure des corps, dont on a tiré par la distillation, ou par autres voyes, toute l'humidité & les sels.

THÉ

THÉ. C'est une feuille qu'on nous apporte des Indes Orientales. Elle croît à un arbrisseau, dont on distingue deux especes. La prémiere retient le nom de *Thé*, la seconde prend celui de *Cha*, ou *Chaa* & *Tcha.*

Description de la prémiere espece de Thé. C'est un arbrisseau de la grandeur du mirthe; les feuilles sont pointues, longuettes, dentelées, d'un verd brun tirant sur le noir & semblables à celles du grenadier; sa fleur est à cinq feuilles disposées en rose, avec quelques étamines. Son fruit, qui succede à la fleur, renferme trois noyaux qui contiennent chacun une amande douçâtre, & de mauvais goût. Ses racines sont fibreuses partagées en très-petites particules & éparses sur la superficie de la terre.

Lieu. Cet arbrisseau croît à la Chine dans les terres maigres, aussi-bien que dans les terres grasses.

Propriétés du Thé de la prémiere espece.

On n'employe que les feuilles que l'on nous apporte séches & roulées. On leur attribue plusieurs bonnes qualités. On sait par expérience qu'il n'y a rien de plus souverain que cette plante, tant pour prolonger les jours jusqu'à l'extrême vieillesse, ou pour empêcher tout ce qui peut nuire à la santé; car elle rend, non seulement les corps vigoureux & robustes, mais de plus elle guerit les douleurs de Tête, les rhûmes, la courte-haleine, la débilité d'estomac, les tranchées de ventre, la lassitude & les fluxions qui tombent sur la poitrine & sur les yeux, empêche le calcul & consomme la pierre. Elle retient & arrête si bien les va-

peurs qui causent le sommeil, que ceux qui désirent employer les nuits à écrire ou à méditer, n'en ressentent aucun embarras ni empêchement, pour cet effet il en faut prendre après le souper. Il y en a quelques-uns, qui au lieu de veiller, dorment; parceque n'abattant que les vapeurs les plus grossieres, elles laissent celles qui sont propres au sommeil.

L'excès du Thé peut être nuisible, & causer une incontinence d'urine; mais si on le prend avec discretion, il est capable de détruire les mauvais levains des prémieres voyes, & de dissoudre les matieres visqueuses qui se rencontrant dans l'estomac, corrompent & altérent le chile; & par conséquent forment les obstructions des glandes mésenteres, d'où naissent une infinité de maladies. Le Thé appaise la migraine, & réveille les esprits; ils dissipe les vapeurs & les étourdissemens, rétablit la mémoire, rend l'esprit plus libre, & prévient la goutte, le catharre, l'apoplexie & la paralisie. Le Thé au lait est propre pour l'asthme, & la pulmonie.

Description de la seconde espece de Thé.

C'est un arbrisseau de la grandeur du groseiller. Sa feuille ressemble à celle de la premiere espece, mais elle est plus petite, d'un verd plus pâle ou plus clair, tirant sur le jaune, & son infusion est d'un goût plus agréable. Du reste il est tout semblable à la prémiere espece.

Lieu. Cet arbrisseau croît dans le Royaume de Siam & au Japon.

Proprietés de la seconde espece de Thé. Les feuilles du chaa ont les mêmes proprietés que celles de l'autre espece.

La veronique est appellée le THÉ *de l'Europe.* On peut consulter l'article de la VERONIQUE, où l'on s'étendra beaucoup sur les proprietés de ces deux sortes de plantes.

Culture du Thé. La graine du Thé jettée en terre, produit au bout de trois ans; & comme cette plante vient aussi bien dans les lieux froids, que dans les lieux chauds, l'on n'est point en doute, que si l'on en pouvoit apporter en ces quartiers, on ne la pût cultiver aussi aisément qu'à la Chine.

Maniere dont les Chinois s'y prennent pour secher & rouler les feuilles de Thé.

On cueille les feuilles de Thé au Printems, on les expose ensuite à la vapeur de l'eau bouillante pour les ramollir. Quand elles en sont bien pénetrées, on les étend sur des plaques de métal, qu'on a mises sur un feu médiocre; là elles se séchent peu à peu, & s'y roulent d'elles mêmes en la figure que nous les voyons.

Choix qu'on doit faire du Thé.

Le Thé doit être nouvellement apporté, d'une bonne odeur & d'un goût tirant sur celui de la violette. Ses feuilles doivent être entieres, bien seches, & d'une couleur verte, tirant sur le bleu, ou d'un jaune verdâtre, & citronnée; celles qui sont noires, ou brûnes ont été mouillées. Les Marchands Chinois y mêlent souvent d'autres feuilles.

Comment il faut garder le Thé.

On le met ordinairement dans une bouteille bien bouchée, ou dans une boëte bien fermée. Cette boëte est faite ordinairement de fer blanc, mais il vaut mieux qu'elle soit de plomb comme celles qu'on apporte de la Chine. Quand la boëte de fer blanc est neuve, il faut y laisser pendant quelques jours une pincée de Thé qui prend toute la mauvaise odeur de la boëte, on jette ce Thé, & on remplit la boëte.

Maniere de laisser infuser le Thé pour le prendre.

On en pesera une dragme, que l'on jettera dans demi-setier d'eau bouillante; & si-tôt que l'on verra que la feuille ira au fond, on la retirera & on la passera, après quoi on ajoûtera une once de sucre, & le plus chaudement que l'on pourra, on l'avalera. L'on pourra encore se servir pour une seconde fois de la même feuille, mais il faudra aussi la faire un peu plus long-tems bouillir.

Autre maniere plus commune.

On fait bouillir de l'eau, qu'on verse toute bouillante dans un vase nommé thetiere, où l'on a mis des feuilles de Thé. On les laisse infuser pendant une demi-heure. On a soin de couvrir la theriere & de la bien boucher durant ce tems. On met environ deux pincées de Thé sur une livre d'eau ou une chopine. L'infusion est d'une couleur jaunâtre, tirant sur le vert, & d'une odeur de violette. On prend cette liqueur avec du sucre.

Du tems où l'on doit prendre le Thé.

Le vrai tems de prendre cette boisson, ce sera toûjours après le repas, d'autant qu'elle aide & facilite la digestion; bien plus, elle desenivre, & donne de nouvelles forces aux beuveurs, ce qui fait voir qu'elle soulage les incommodités qu'apporte l'excès du vin, à cause qu'elle desseche & nettoye les humeurs superflues, & chasse les vapeurs qui assoupissent & qui accablent.

REMARQUES. Il y en a qui préferent au Thé le romarin & la sauge apprêtées de la même maniere. On donne encore la même préparation à la mélisse, à la veronique, à l'ortie blanche, à la fleur de coquelico, aux capillaires de Canada & aux herbes vulneraires de Suisse.

THERIAQUE. C'est le nom qu'on donne à différentes compositions, qui sont bonnes contre les poisons & les maladies malignes. Il entre plusieurs ingrédiens dans la Thériaque. Nous allons donner deux manieres de la faire.

Maniere de composer la véritable Thériaque.

Prenez une vipere de laquelle vous couperez la tête & l'extrémité de la queue, ensuite vous l'écorcherez & vous jetterez la peau, la tête, la queue & les intestins; mais vous reserverez le foye & le cœur dont vous viderez le sang après avoir coupé tous les vaisseaux qui y sont attachés & qui sont inutiles. Pilez la chair, les os, le cœur & le foye dans un mortier. Faites tellement secher le tout à une chaleur moderée, qu'on puisse le broyer & le mettre en poudre. Vous pouvez vous servir de la chaleur du four, quelque tems après qu'on a retiré le pain. Vous prendrez trois fois autant de bon miel que vous aurez de poudre; vous jetterez le miel dans une quantité raisonnable d'eau, que vous ferez bouillir dans une poële ou un poëlon, pendant un bon quart d'heure, en remuant toûjours afin que rien ne brûle. Enfin vous écumerez le tout & le passerez par un linge.

Après cela vous remettrez dans le même poëlon ce qui aura été passé, & quand il aura jetté quelques bouillons, ensorte qu'il ne reste plus trop d'eau, vous y jetterez la poudre de vipere, que vous laisserez bouillir pendant une demi-heure ou environ, ayant soin de remuer toûjours. Quand la Thériaque sera assez épaissie, il faudra la retirer de dessus le feu, & la laisser refroidir en la remuant toûjours jusqu'à ce qu'elle n'ait plus de chaleur. De cette maniere le tout sera bien mêlé.

Vertus. Cette Thériaque est fort bonne contre la

peste, les fievres malignes & le devoyement. On en prend gros comme une noisette & on boit ensuite trois doigts de vin pur. L'eau de vie est meilleure pour le devoyement. Ce remede agit en provoquant la sueur & en fortifiant le cœur.

Autre composition thériacale.

Prenez racine de zedoaire & de gentiane, de chacune une once; racines de tormentille & d'angelique, de chacune une once & demi; poudre de vipere, trois onces; myrrhe choisie, une once ou une once & demi; terre sigillée choisie, deux onces; fleurs de souphre, une once; safran, une demi-once ou six dragmes; canelle, six dragmes ou une once; girofles, trois dragmes; opium exprimé & épaissi au suc de citron, depuis trois dragmes jusqu'à six.

Il faut mêler le tout avec trois fois autant de miel & de rob de genevrier, de chacun parties égales; piler & remuer bien jusqu'à ce que la masse ait la consistance requise, après quoi on la laissera fermenter.

Vertus. On attribue à la Thériaque deux principales opérations. Les unes de calmer l'impétuosité des esprits par le moyen de l'opium, & l'autre est de procurer une bonne sueur par des ingrédiens aromatiques. C'est ce qui fait qu'elle est bonne aux insomnies, aux douleurs de tête, au vomissement de diarrhées, au resserrement de poitrine, aux inquietudes, aux fievres malignes, enfin aux maladies qui demandent des anodins & des sudorifiques.

La dose est depuis une dragme jusqu'à deux, comme de toutes les autres Thériaques. On la donne avec le vinaigre ou d'autres acides dans les maladies malignes & fievres aigues accompagnées d'une chaleur excessive, mais on n'y ajoûte point de vinaigre, si la chaleur & la fievre ne sont point si ardentes.

Thériaque Diatessaron, qu'on appelle communément Thériaque des pauvres.

Prenez myrrhe, bayes de laurier, racine de gentiane & d'aristoloche ronde, de chacune deux onces. Pulvérisez la myrrhe à part, & le reste ensemble. Incorporez ces poudres dans du miel bien épuré, & que vous aurez fait cuire en consistance de sirop épais, en le remuant long-tems. On conserve cette Thériaque dans un vaisseau bien bouché.

Vertus. Elle est propre contre les poisons, les maladies contagieuses & les piqûres des bêtes vénimeuses; contre les coliques, les resserremens de poitrine, les convulsions & les maladies épileptiques. La dose est pour les enfans depuis un grain jusqu'à six; pour les grandes personnes robustes, depuis un gros jusqu'à deux gros.

On employe aussi la Thériaque extérieurement, en l'appliquant en forme d'emplâtre, sur les cloux, furoncles, entras, & bubons pestilentiels & vénériens; sur le cœur, l'estomac & le bas ventre, pour resister à la malignité, & pour faire mourir les vers; on le prend aussi quelquefois intérieurement, pour ce dernier effet. On le mêle encore dans l'esprit de vin, parmi les huiles, & onguens, & on l'applique sur toute l'épine du dos, sur la plante des pieds, sur les poignets, & sur les parties affoiblies, dans la fievre quarte, & autres fievres intermittentes.

Eau Thériacale qu'on peut faire sur le champ.

Faites dissoudre trois dragmes de Thériaque dans trois onces de bonne eau de vie.

Autre eau Thériacale.

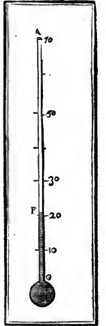
Mettez tremper pendant quelques jours trois onces de Thériaque dans neuf, ou dix onces d'esprit de vin; ensuite filtrez la liqueur. La dose est depuis un scrupule, jusqu'à deux dragmes.

THÉRIAQUE. *Voyez* ELIXIR *de santé.*

THERMOMÉTRE. C'est un instrument qui sert à faire connoître les dégrés de chaleur ou de froideur.

Maniere de faire le Thermométre.

On prend une phiole C, d'environ deux pouces de diamètre; on y soude un tuyau A C, dont le diamètre est d'une ligne & demi, ou environ. On choisit un tems froid pour la remplir jusques vers la lettre B, d'esprit de vin coloré avec du bois de santal rouge, ou de la racine d'orcanette. On fait entrer l'esprit de vin ou en échauffant la phiole & en trempant l'extrémité A dans un vase rempli d'esprit de vin, ou avec un entonnoir en se servant d'un petit fil de leton delié, qu'on enfonce plusieurs fois dans le tuyau pour faire descendre la liqueur dans la phiole. Quand on est assuré qu'en exposant l'instrument à l'aie froid, le tuyau est rempli jusques vers B, on échauffe autant qu'on peut la phiole, pour faire monter l'esprit de vin jusques vers l'extrémité A. Pour lors on ferme exactement cette extrémité en la faisant fondre à la lampe d'un Emailleur.



Ce Thermomètre sert à faire connoître les différens dégrés de la chaleur de l'air, on a coûtume de l'ajuster à une planche sur laquelle on colle du papier, qui

contient une division telle que l'on veut. On y marque aussi de l'autre côté de la quantité du froid & du chaud, comme on le voit dans la figure qui est ici représentée.

THI

THIM, en latin *Thimus*. C'est une plante ou un sous-arbrisseau, dont on distingue plusieurs especes; mais elles ne different presque pas les unes des autres; c'est pourquoi on ne decrira ici que celle qu'on appelle communément *Thym de Crête*.

Description. Le Thim de crête ou de Candie croît à la hauteur d'un pié. Ses branches sont ligneuses, grêles & en assez grand nombre. Ses feuilles sont petites, étroites, blanchâtres & opposées. Sa fleur est en gueule découpée par le haut en deux levres, elle naît au sommet des rameaux en maniere de tête. Sa graine est presque ronde & renfermée dans une capsule qui en contient quatre.

Lieu. Cette plante croît dans les païs chauds, dans les lieux maigres, & sur les montagnes pierreuses, en la Candie particulierement. Elle fleurit en Juin.

Proprietés. Le Thim bouilli dans de l'eau & du miel, & bù, est bon contre la toux difficile & courte haleine; il provoque l'urine, & pousse dehors l'arriefaix, & le fruit mort en la matrice. Il fait avoir les fleurs aux femmes, & dissout le sang grumelé dans le corps, mis en poudre, & pris au poids de trois dragmes avec du vinaigre miellé, qu'on appelle oxymel, & un peu de sel, il purge par le ventre le phlegme épais, les humeurs âcres & bilieuses.

Le cataplâme fait de Thim cuit dans du vin, appaise la douleur de la goutte sciatique, les ventosités du ventre & de l'amarri. L'odeur du Thim est souveraine pour exciter ceux qui sont attaqués du haut-mal, même pour les en préserver; il est bon d'environner leur lit de feuilles de Thim. L'usage fréquent du Thim avec du vin ou du lait clair, est profitable aux mélancoliques.

Culture du Thim.

Le Thim se seme & se replante de plant enraciné, d'une tuffe en plusieurs brins avec les racines, éclatant seulement le pié, & il le faut planter avec le plantoir large, ainsi que l'on fait toutes sortes de boutures.

TIE

TIERAN ou TIERSAN. Terme de chasse. C'est la troisiéme année d'un sanglier. On dit qu'un *sanglier est en son tieran*, lorsqu'il a atteint l'âge de trois ans.

TIG

TIGNES. *Secrets pour la Tigne des habits.*

I. Prenez l'herbe nommée botris, faites la sécher, & mêlez la parmi les habits, elles les conserve des Tignes & vers.

II. Les chandelles de suif de mouton enveloppées de papier, les racines d'Iris ou d'absinte y sont aussi bonnes.

III. Faites bouillir de la coloquinte, avec de la rhûe, & de l'eau, lavez en les chalits & il n'y viendra aucune punaise.

IV. Pour faire que les Tignes ne rongent point les habillemens, faites cuire de la lie d'huile jusques à la consomption de la moitié, & frottez en le fond du coffre, & par dehors, les pieds & les coins, & quand tout sera sec, mettez y vos habillemens. Si vous le faites en cette maniere, les Tignes ne vous nuiront aucunement.

TIL

TILLAU, TILLEUL, ou TILLOT, en latin *tilia*. C'est un arbre dont on distingue deux ou trois especes. Le mâle, la femelle & le Tillot d'Hollande.

Description du Tillau mâle. Cet arbre a le bois dur, jaune & massif, & a peine à se piler. Il ne porte ni fleurs ni fruits. Sa feuille est plus grande que celle de la femelle: elle est dentellée tout à l'entour, & parsemée de petits grains qui y sont attachés. Il n'est pas si commun que la femelle.

Lieu. Cet arbre croît volontiers dans les terres grasses, & on le cultive dans les jardins pour faire des allées. Ses branches & ses feuilles font un ombrage fort agréable.

Proprietés. L'écorce & les feuilles du Tillau dessêchent & sont astringentes comme celles de l'orme. La décoction des feuilles cuites dans de l'eau, guérit les fistules & les ulceres malins de la bouche des enfans, si on les en lave. Les mêmes broyées en eau sont bonnes aux enflures des pieds, y étant appliquée. L'écorce pilée avec du vinaigre, guérit les taches qui sont sur la peau. La décoction du jeune bois coupés menu, & jetté à une poignée, dans deux pintes d'eau bouillante, qu'on fait réduire à une chopine, est très-utile aux personnes attaquées de vertiges, d'apoplexie, de paralysie, d'hydropisie & de mal caduc. On passe cette décoction, & on la donne aux malades en deux, ou trois prises. On tire une eau excellente des fleurs de Tilleul par la distillation. La dose est depuis quatre, jusqu'à six onces. On prépare une conserve de ces mêmes fleurs par le secours de la fermentation, & on en tire un esprit qu'on donne à douze, ou quinze gouttes. Cet esprit est un excellent menstrue, pour tirer la teinture des plantes céphaliques. Toutes les différentes préparations de Tilleul, sont propres aux maladies, que nous avons indiquées ci-devant.

EAU DE TILLEUL. *Voyez* RHUME.

Description du Tillau femelle. Le Tilleul femelle est plus commun que le Tilleul mâle. Ses feuilles sont semblables à celles du Tillau mâle, mais elles ne sont pas si grandes. Il porte des fleurs & des fruits. Sa fleur est à cinq feuilles disposées en rose, blanches & odoriferantes. Son fruit succede à la fleur, c'est une coque grosse comme un poids, qui renferme une ou deux semences noirâtres.

Lieu. Cet arbre croît par-tout & on le plante dans les jardins pour faire des allées. Il fleurit en May.

Proprietés. Le Tillau femelle a les mêmes proprietés que le Tillau mâle. On peut ajoûter que l'écorce moyenne du Tillot mâchée, est bonne pour guérir les playes, l'appliquant dessus. L'humeur qui sort de sa moëlle, lorsqu'il a été ébranché, fait renaître les cheveux, & les empêche de tomber, si on en lave la tête. L'eau de la fleur du Tillot est bonne pour le haut-mal.

Le Tillot sert à embellir les jardins à cause qu'il forme une belle tête & qu'il a l'écorce unie & droite. On en fait des allées & des bosquets. Son bois n'est point propre à faire des cordes à puits & des cables.

Du Tillot d'Hollande.

Cette espece est la plus estimée à cause de son large feuillage qui donne beaucoup d'ombre. Il vient de graine & plus aisément de marcottes.

Culture des Tilleuls.

Si on veut faire des plants de Tilleuls, il faut prémierement qu'on sache, que pour les plants de Tilleuls, les petits sont toûjours les meilleurs, & qu'auparavant

de les mettre dans la place, qu'on leur destine pour y demeurer toûjours, il faut les planter en pepinieres pour leur faire prendre chevelure; car la plûpart des Tilleuls qu'on arrache des bois, ne sont que sur souche, à cause de la coupe des taillis; & par conséquent ayant peu de racines, ils ne poussent que très-foiblement, si on n'y apporte le remede que j'ai dit. Souvent ceux qu'on envoye aux bois pour arracher ce plant, tombent dans deux inconveniens qui lui sont fort préjudiciables.

Le premier est, qu'en les arrachant négligemment, ils ne se donnent pas garde d'en offenser les racines, & le second consiste en ce qu'ils ont assez de malice de les éclater des souches.

De ce premier inconvenient, il en resulte un autre, qui est que les racines étant offensées, c'est inutilement qu'on les plante, car elles périssent aussi-tôt.

Et du second, il arrive que ces plants étant dessouchés, ils sont deux ou trois ans à ne travailler que très-foiblement, quelque soin & quelque artifice qu'on y puisse apporter.

Ces plants pour être bons, seront donc ceux qui se trouveront de brin, n'ayant ni souche, ni marcotte, & ne vaudront pas cependant ceux qu'on tire des pepinieres.

De la terre propre aux Tilleuls destinés pour être mis en allées.

Comme c'est toûjours l'ordre, avant que de dresser aucun plant, de choisir la terre propre aux arbres qu'on y veut mettre; on saura que pour faire que des Tilleuls profitent bien, il faut que le fonds où ils doivent être plantés, soit un terroir léger, & qui ne fasse point de corps; & pour lors les arbres mis dans une telle terre, étendant leurs racines à leur aisé, donnent en peu de tems beaucoup de plaisir à leur maître.

De la maniere de planter les jeunes Tilleuls.

Plein de l'idée qu'on s'est formée de se servir de ces jeunes Tilleuls pour en faire telle piece de promenade qu'on souhaite, on commence par en prendre les alignemens; puis creusant des rigoles de même largeur & profondeur que celle que j'ai dit qu'il falloit faire pour les chênes, on y plantera des Tilleuls de la même façon, & de la pareille distance.

Remarques. Je crois qu'il n'est pas besoin que j'avertisse davantage, d'aider aux jeunes arbres nouvellement plantés, à prendre un prompt & un bel accroissement, par le moyen des labours fréquens, qu'on est indispensablement obligé de leur donner, si l'on veut se voir recompensé de ces peines & de sa dépense; car sans labours, il n'y a rien à esperer davantageux de toute sorte de plants mis en terre; puisque même on peut dire que c'est une imprudence lorsqu'on ne les plante que pour les négliger.

Usage du bois & de l'écorce du Tilleul.

Le bois du Tilleul, est très-propre pour la sculpture; à faire des socques pour les Religieux, & des fleches de charriots, & de carrosses. Les Cordonniers, les Seillers, les Bourreliers, les Ceinturiers coupent leurs cuirs sur des planches de Tilleul, qui ont plusieurs pouces d'épaisseur. On fait avec ce bois le charbon qui entre dans la composition de la poudre à Canon.

On fait des cordes, & des cables avec la tille, ou écorce de Tilleul, étant fort unie, pliante, & maniable. Anciennement l'écorce intérieure servoit de papier, & il nous en reste encore quelques livres qui ont été écrits, il y a de plus de huit cens ans.

TIMONS. *Voyez* Bois.

TINTEMENS D'OREILLE. *Voyez* Oreille. Elixir *de santé.*

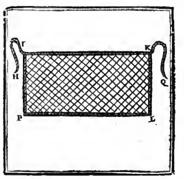
TIR

TIRASSE. C'est un grand filet, que l'on traîne dans la campagne pour prendre le menu gibier, comme les perdrix, les cailles, &c.

Maniere de faire une tirasse pour les cailles.

La Tirasse se peut faire de mailles quarrées, quoique ordinairement on les fasse en lozanges; si vous les faites en mailles quarrées, instruisez vous en par ce qu'on a dit dans l'article des Filets. Et quand vous aurez fait le filet, bordez-le d'un côté avec une corde assez forte, laquelle vous laisserez pendre cinq ou six pieds de chaque bout, plus que de la longueur de la Tirasse, afin de s'en servir pour traîner le filet, lequel vous ferez de mailles larges d'un pouce.

Si vous désirez faire la Tirasse de mailles en lozanges, il faut la lever comme on l'a montré dans l'article des Filets, & lui donner du moins deux cens mailles de levûre d'un pouce de large; on peut lui en donner jusques à quatre cens, si l'on veut & non davantage, parce qu'elle seroit trop forte à traîner. La figure ici représentée, vous servira de modelle.



La longueur de la Tirasse se prend depuis I jusques à K, c'est le côté par où elle doit être levée, ou commencée, & non point par l'autre. Il faut lui donner trois toises de queue depuis I jusques à L; quand le filet sera achevé, on passera un corde I K Q, assez forte dans toutes les mailles du dernier rang, & on en attachera cinq ou six des dernieres à la corde, l'endroit marqué I, & autant à l'autre côté au bout du filet K, éloigné de I, selon la largeur qu'aura toute la Tirasse. Le reste des mailles doit avoir la liberté de couler le long de la corde. Depuis I, jusques à K, il faudra laisser pendre aux deux côtés du filet, cinq ou six pieds de la corde, comme il paroît dans la figure par les bouts de corde I H & K Q, qui servent à tenir la Tirasse en trainant sur les cailles, & pour l'élargir davantage quand on voudra, il faut toûjours que ces sortes de filets soient faits de bon fil assez gros & fort, retors bien rondement en trois brins; on les peut teindre, si l'on veut, en couleur brune, comme on l'enseigne vers la fin de l'article des Filets. *Voyez* Caille.

TIRER *de longue*. Terme de chasse. C'est quand la bête s'en va sans s'arrêter.

TIREZ, *chiens tirez*. C'est le terme dont on se

sert pour faire suivre les chiens, quand on les appelle.

TIROIR. Terme de Fauconnerie. Ce sont les aîles d'un coq d'inde ou d'un chapon, que les Fauconniers présentent aux Faucons pour les faire revenir sur le poing, & les rendre plus gracieux.

TIS

TISANNE. Terme de Médecine. C'est une potion que l'on ordonne pour rafraîchir. Il y en a de plusieurs sortes. La tisanne commune se fait avec de l'orge & du chiendent que l'on fait bouillir dans de l'eau. On y ajoûte un peu de reglisse pour lui donner un goût agréable. C'est la Tisanne que les Médecins ordonnent communément à leurs malades pour les rafraîchir & leur ôter la grande ardeur de la fievre. On va donner la composition de plusieurs autres Tisannes qui ne sont point d'une moindre utilité pour prévenir plusieurs incommodités, ou pour les guérir.

I. TISANNE RAFRAÎCHISSANTE. Prenez de la pimprenelle, du cerfeuil, & de la chicorée, de chacune une poignée : coupez le tout bien menu. Prenez encore une rouelle de veau pesant quatre livres, que vous couperez par tranches après l'avoir bien battu. Mettez le tout dans un pot de terre en faisant un lit d'herbe & un lit de viande ; ayez soin de couvrir le pot & de le bien fermer d'un cordon de pâte autour du couvercle pour empêcher l'air d'y entrer ; mettez le pot sur un peu de braise pendant deux heures, en sorte que le jus se fasse sans bouillir. Cette Tisanne est fort bonne pour ceux qui sont incommodés de la poitrine.

II. TISANNE *apéritive temperée pour toutes sortes de personnes.* Voyez le mot, REMEDE UNIVERSEL.

III. TISANNE *à la Reine pour purger doucement la bile.*

Prenez le poids d'une pistole de sené & une poignée de pimprenelle ; coupez la moitié d'un citron en tranches, & exprimez le jus de l'autre moitié ; cassez une branche de reglisse, ajoûtez vingt grains de cristal. Il faut mettre le tout dans un vaisseau de terre de fayance, & mettre dessus trois verres d'eau de la plus légere ; l'on y peut ajoûter trois clous de gérofle. Il faut laisser infuser le tout l'espace de douze heures, & si on a l'estomac foible, il faudra faire l'infusion sur des cendres chaudes.

IV. *Autre* TISANNE *purgative.*

Prenez sené enfermé dans un nouet, une demi once ; reglisse mondée deux petits bâtons, chicorée sauvage deux ou trois racines, fenouil doux une dragme, racines de gramen deux dragmes, rapure d'yvoire, une dragme, rapure de corne de cerf une dragme.

Préparation. Enfermez dans un nouet les rapures d'yvoire & de corne de cerf, & faites bouillir le tout deux ou trois bouillons, avec trois chopines d'eau commune ; coulez le & prenez en un verre fort médiocre tous les matins. Cette Tisanne lâche doucement le ventre.

V. TISANNE *pour lâcher simplement le ventre sans purger.*

Prenez une poignée & demi de segle bien mondée, une demi once de reglisse, deux pincées de passerillez de Corinthe. Faites bouillir le tout dans un pot convenable trois chopines d'eau, jusqu'à que le segle soit tout crevassé, remplissant toûjours le vase à mesure qu'il diminuera, afin qu'il demeure toûjours plein. Coulez cette eau, gardez la dans une bouteille de verre pour la boisson ordinaire de la personne constipée.

Cette recette est encore fort bonne contre l'hidropisie, & contre les hémorrhoïdes.

VI. *Autre* TISANNE *laxative.*

Prenez une once de sené, six dragmes de polipode concassé, deux dragmes de cristal mineral, deux dragmes de reglisse, une pincée ou deux d'anis. Faites infuser le tout dans deux chopines d'eau l'espace de quatorze heures à froid, puis passez le au travers un linge. Vous prendrez de cette Tisanne un verre & à cinq heures après un autre verre, & trois heures après un bouillon, qu'il faudra prendre froid.

VII. TISANNE *ou espece d'hydromel pour toutes sortes d'obstructions, & même pour guérir de l'hydropisie.*

Prenez six racines de chicorée, & deux poignées de pimprenelle. Vous les jetterez sur quatre pots d'eau, & les ôtant de dessus le feu, sur chaque pot d'eau, vous y ajoûterez en bouillant, une cuillerée de miel blanc, que vous ferez bouillir jusqu'à ce qu'il n'écume plus. Prenez en chaque matin quatre à cinq verres, & promenez vous comme si vous preniez les eaux minerales. Quelques uns y ajoûtent quelques goutes d'esprit de souphre ou de vitriol, pour leur donner une acidité agréable, & pour mieux imiter les eaux minerales, ayant soin de se purger de tems en tems, pendant qu'on en usera.

VIII. TISANNE *pour l'hydropisie.*

Prenez des racines d'asperge, racines d'ortie, racines d'ozeille, de chicorée, de gramen, de polipode, de chêne, de l'écorce de frangula, de chacune deux onces.

Vous mettrez le tout dans un pot de terre neuf tenant trois pots d'eau, vous nettoyerez ces racines & en ôterez le cœur ; mais avant que de mettre l'eau, vous la ferrerez huit ou neuf fois, avec un carreau d'acier ; vous laisserez cuire ces racines dans cette eau, jusqu'à ce qu'elle soit décrüe d'un tiers ; prenez ensuite une chausse à passer l'hipocras ; & mettez au fond d'icelle deux onces de sucre avec la pesanteur d'un écu de poudre de canelle ; & vous passerez la décoction dans la chausse huit ou neuf fois ; vous en donnerez un verre au malade deux fois par jour loin du repas.

IX. *Autre* TISANNE *contre l'hydropisie.*

Prenez des racines de tamaris, racines de chicorée, racines d'asperge, racines de bruse, deux onces de chacune ; feuilles de chicorée, de ceterac, une poignée de chacune ; de langue de chien, ou cynoglosse, d'arrête-bœuf autant.

Préparation: Concassez les racines & les herbes, mettez les dans un pot de terre neuf de la contenance de trois pots, remplissez ce pot d'eau, & faites cuire tout cela lentement à petit feu, jusqu'à la diminution d'un tiers, coulez ensuite cela, mettez la liqueur dans une bouteille de verre, y ajoûtant un peu de sucre, le malade usera de cette Tisanne pour sa boisson ordinaire, continuant jusqu'à une entiere guerison.

Après que le malade aura usé pendant quinze jours de cette Tisanne, il peut se servir quinze autres jours de la suivante.

X. *Autre Tisanne.* Prenez des racines d'api, deux onces ; racines de capres, une once & demi ; bois de rose ; une once ; eau de fontaine dix ou douze livres.

Préparation. Coupez les racines & le bois en petits morceaux. Faites les infuser dans un pot convenable, sur les cendres chaudes avec dix ou douze livres d'eau de fontaine, pendant douze heures ; après faites les bouillir à feu lent, jusqu'à la consomption des deux tiers ; coulez cette eau & conservez la dans une bouteille de verre. Le malade usera de cette eau pour sa boisson ordinaire, y ajoûtant la sixiéme partie de vin blanc, ou de vin clairet.

Pendant l'uſage de ces deux Tiſannes, le malade prendra de quatre jours en quatre jours quelques pillules ou autre doux purgatif.

X I. *Autre Tiſanne.* Prenez des racines d'hieble, de gramen, d'arrête-bœuf, de chacune deux onces ; racines de fougere mâle, trois onces ; racines d'herynlgium ou panicaut, deux onces & demi ; des feuilles de ſcolopendre, de ſauvevie, & de ceterac, de chacune une poignée. Il faut faire bouillir le tout dans un coquemar de terre, qui tienne trois pots, & le bien boucher ; faites bouillir le tout juſqu'à la reduction de deux pots ; retirez le feu, & le laiſſez refroidir tout couvert ; enſuite paſſez cette Tiſanne, & le malade en peut boire ſeule ou avec du vin.

Il eſt à remarquer, que les herbes énoncées ne veulent pas bouillir ſi long-tems que les racines, & par conſéquent on ne les doit mettre que lorſque vous jugerez que votre Tiſanne eſt preſque faite. Et pour la rendre plus agréable, vous y ajoûterez de la regliſſe ratiſſée, ſelon la douceur que vous voudrez donner à la Tiſanne, en s'accommodant au goût du malade.

X I I. TISANNE CORDIALE.

Prenez trois citrons entiers, coupez les en tranches fort déliées ; de ſucre blanc quatre onces. Faites les bouillir dans trois pots d'eau, juſqu'à la conſomption de la moitié ; paſſez les, & conſervez cette liqueur pour les uſages ſuivans.

Uſage. On ſe ſert heureuſement de cette Tiſanne dans les fievres ardentes, malignes, petite verolle, rougeole, dans le vomiſſement bilieux, comme le *chólera morbus*, elle reſiſte à la violence du vin & empêche l'yvreſſe. Pour les perſonnes plus délicates, on peut ôter l'écorce des citrons, pour être plus agréable au goût, & on la mêle avec du vin. La doſe eſt un grand verre pour chaque fois.

X I I I. TISANNE DE SANTÉ.

Prenez un demi picotin de bonne avoine bien nette, une poignée de racine de chicorée ſauvage, une demi once de criſtal mineral, un quarteron de miel & quatre pintes d'eau de riviere, qui font huit livres.

Préparation. Faites bouillir l'avoine avec la chicorée dans les quatre pintes d'eau pendant trois quarts d'heure à moyens bouillons. Après quoi vous mettrez le miel & le criſtal & vous laiſſerez bouillir le tout pendant une demi heure ; vous le paſſerez enſuite par un linge bien net, & vous garderez cette liqueur pour en boire à vos repas & quand vous voudrez.

Nota. Il faut que la racine de chicorée ſauvage ſoit nouvellement arrachée, bien lavée, & nettoyée avec des broſſes, pour en ôter exactement la terre ; mais on ne la ratiſſe point.

Uſage. Cette Tiſanne ſe prend le matin à jeun. La doſe eſt de deux verres : on peut déjeuner deux, ou trois heures après l'avoir priſe. On en prend la même doſe, trois, ou quatre heures après dîner, & l'on continue ce remede pendant douze, ou quinze jours, ſans être obligé de s'aſſujettir à aucun regime extraordinaire. Les perſonnes infirmes, ou d'une complexion délicate, n'en prendront pas une doſe ſi forte. Si l'on eſt conſtipé, on fera bien de faire préceder quelques lavemens à l'uſage de ce remede.

Propriétés. Cette Tiſanne ne donne aucune tranchée. Elle eſt propre pour purger les reins, décharger le cerveau, & nettoyer le foye, la ratte, & les autres viſceres ; elle guérit la fievre tierce & quarte, ouvre l'appétit, rafraîchit, donne de la vigueur, procure le ſommeil, & produit toutes ſortes de bons effets, ſoit pour rétablir la ſanté perdue, ſoit pour la maintenir dans un bon état. On peut prendre ce remede tous les jours ſans qu'il faſſe mal, excepté dans les grands froids, à moins qu'on ne ſe tienne bien chaudement. Pour ſe conſerver en ſanté, il ſuffit d'en prendre pendant quinze jours, une ou deux fois l'année, ſur-tout dans les grandes chaleurs qui eſt la meilleure ſaiſon pour en uſer.

X I V. TISANNE *contre les ébullitions du ſang.* Prenez une racine de fenouil, des feuilles de pimprenelle & d'endive, une demi poignée de chacune. Faites bouillir cela pendant une demi heure dans trois demi chopines d'eau ; coulez les, & ajoûtez y tout de ſuite quatre cuillerées de vinaigre & quatre onces de ſucre fin. Faites encore bouillir le tout juſqu'à la conſiſtance de ce ſirop, que vous conſerverez dans une bouteille de verre, pour vous en ſervir comme nous allons dire.

Prenez des racines de gramen & de chicorée, une demi once de regliſſe mondée, une pincée d'orge commun, une pincée de paſſerilles purgées de leurs pepins ou graines, cuiſez le tout avec de l'eau ; coulez le, & conſervez cette Tiſanne.

Prenez un verre de cette Tiſanne, mêlez y trois cuillerées de ce ſirop, avalez le matin & le ſoir pendant dix ou douze jours.

X V. TISANNE *pour purger la bile.* Prenez de la pimprenelle, une poignée ; du ſené, le poids d'une piſtole ; un citron, une petite branche de regliſſe ; du criſtal mineral, vingt grains ; de l'eau de riviere, trois verres ; trois cloux de gérofle.

Mettez le tout dans un vaiſſeau de terre verniſſé, ayant coupé auparavant le citron en deux, l'une des parties en tranche, & de l'autre vous en exprimerez bien le jus ; coupez à petits morceaux la regliſſe, faites la infuſer à froid pendant douze heures, & ſi le malade a l'eſtomac foible & debile, faites la infuſer pendant quelque tems ſur des cendres chaudes, & donnez en à boire au malade.

X V I. *Autre Tiſanne pour le même.* Prenez du criſtal mineral deux dragmes, polypode concaſſée ſix dragmes, une once de ſené ; roſes de Provins, deux dragmes, trois pincées d'anis, trois chopines d'eau de riviere.

Faites infuſer le tout à froid dans un vaiſſeau, avec les trois chopines d'eau, pendant quatorze heures, paſſez le enſuite à travers un linge, donnez à boire de cette décoction au malade, un verre à cinq heures du matin, deux heures après vous lui donnerez un bon bouillon, & réïtererez pluſieurs jours.

X V I I. TISANNE *pour ôter les douleurs des membres.* Prenez une once de polipode, & un quarteron de ſalſe-pareille, & faites les cuire dans ſix pintes d'eau que vous ferez réduire à quatre ou environ. Prenez un verre de cette Tiſanne dans lequel vous ferez tremper toute la nuit le poids d'un écu & demi de ſené. Vous prendrez un pareil verre tous les matins, & vous continuerez l'eſpace de huit jours à ne boire autre choſe que cette Tiſanne : pendant ce tems il faut vivre ſobrement. *Ce remede eſt éprouvé.*

Cette Tiſanne ôte les douleurs des membres, détruit & chaſſe les glaires, qui s'engendrent ou qui tombent ſur les parties foibles. Elle diſſipe les nodus, & les douleurs des bras ou des épaules.

X V I I I. TISANNE *merveilleuſe pour toute ſorte de maux vénériens.* Prenez du bois de gayac raclé, quatre onces ; écorce de gayac concaſſée, quatre onces ; ſalſepareille coupée en petits morceaux, quatre onces ; vin blanc, neuf livres ; ſené, quatre onces ; anis, une once.

Préparation. Faites infuſer dans le vin blanc pendant une nuit le bois de gayac & la ſalſepareille, enſuite faites les bouillir juſqu'à la diminution de la troiſiéme partie ; après faites infuſer le ſené & l'anis dans le même pot, avec les deux tiers qui y reſteront, ſans

en

en ôter les autres drogues. Vous laisserez tout cela ensemble pour l'usage suivant.

Le malade prendra demi livre de cette décoction & infusion tous les matins à jeun, & même s'il est nécessaire toutes les après-dînées, quatre heures après le dîné, continuant dix ou douze jours sans qu'il soit nécessaire de garder aucun regime.

XIX. TISANNE *rafaichissante pour appaiser la soif & faire uriner.* Mettez infuser à froid de la poudre de reglisse, dans suffisante quantité d'eau de pluye, de riviere, ou de fontaine, jusqu'à ce que l'eau en ait pris la teinture. Si on ajoûte deux dragmes de cristal mineral sur chaque once de poudre de reglisse, la teinture sera plus diuretique & plus rafaîchissante.

XX. TISANNE *pectorale & rafraichissante.* Faites cuire dans trois livres d'eau d'orge dépurée racines de chiendent, trois onces; reglisse, rapure de corne de cerf & d'yvoire, de chacune deux gros; raisins violets, une once & demi. La décoction étant faite, vous la passerez par un linge, & vous ferez dissoudre dans la colature quatre scrupules de salpêtre, & une once de sirop violat. Cette Tisanne est agréable, & très-propre dans les ardeurs de la fievre.

XXI. TISANNE *pectorale adoucissante.* Mettez une mesure d'avoine, une poignée de chiendent, deux livres de pommea de reinette mondées de leurs pepins, & coupées par trenches, quatre onces de jujubes, & pour deux ou trois liards de reglisse dans un coquemar, avec trois pots d'eau. Faites bouillir le tout jusqu'à diminution d'un tiers.

XXII. TISANNE *pour les tabides, & pulmoniques.* Faites bouillir doucement, une bonne poignée de froment pur, dans cinq demi setiers d'eau; la liqueur étant consumée d'un tiers, vous y ajoûterez un peu de reglisse, puis vous ajoûterez à la colature un peu de sirop de berberis.

XXIII. TISANNE *pour la goute sciatique, & pour le rhumatisme.* Prenez hermodactes concassées, bois de gayac, squine, salsepareille, & polypode de chêne. Coupez ces dernieres drogues par petits morceaux, & faites bouillir le tout dans neuf pintes d'eau, & trois pintes de vin blanc, jusqu'à diminution d'un quart. Passez cette prémiere décoction, & jettez sur le mare qui reste dans le coquemar six pintes d'eau, & deux pintes de vin blanc, faites bouillir encore jusqu'à diminution d'un quart. Passez cette seconde décoction, & mettez la avec la prémiere.

Usage. Il faut boire de ce mélange, pendant quatre, ou cinq jours de suite, le plus souvent & le plus copieusement qu'il est possible. Pendant ce tems là, il faut s'abstenir de toute autre boisson, de bouillons, potages, salades, laitages, & fruits. On peut user de toutes sortes de viandes, mais la chair rôtie est la plus salutaire. Le cinquième, ou le sixième jour le malade se purgera légérement.

Proprietés. Cette Tisanne chasse la corruption, & les mauvaises humeurs par les urines. *Ce remede est éprouvé.*

XXIV. TISANNE *pour la pleuresie.* Faites bouillit dans deux pintes d'eau une once de racine de grande consoude, & autant de celle de barbane; une once & demi des quatre capilaires fraîchement cueillis, & environ un demi gros de fleurs de coquelico. La liqueur étant diminuée d'un tiers, vous la passerez, & y ajoûterez une once & demi de sirop de jujubes, de sebestes, ou de tussilage.

XXV. TISANNE *pour la dyssenterie.* Faites bouillir dans trois pintes d'eau, racine & feuilles de grande consoude, de chacune une once; balaustes & roses rouges, de chacune deux gros. Quand la liqueur sera réduite à deux pintes & demi, vous y jetterez un morceau de reglisse concassée, ou effilée, vous la laisserez refroidir; puis l'ayant passée par un linge, vous y ajoûterez une once & demi de sirop de grenade, ou de berberis.

XXVI. TISANNE *pour les flux de ventre invétérés.* Faites bouillir dans trois chopines d'eau, racine de chiendent, & de tourmentille, de chacune une demi once; sumach, berberis, écorce de grenade, de chacun deux gros; raclure de corne de cerf, trois gros. La liqueur étant diminuée d'un tiers, vous la passerez & y ferez dissoudre une once & demi de sirop de coing, ou de kermés.

XXVII. TISANNE *pour la colique venteuse.* Faites bouillir dans trois pintes d'eau, racine de chiendent une once; racine d'énula campana, demi once; graines de fenouil, & d'anis concassées, de chacune un gros; graines de genievre & de coriandre aussi concassées, de chacune deux gros. La liqueur étant réduite à un tiers, vous y jetterez un peu de reglisse, ensuite vous la passerez, & la donnerez par verrées.

XXVIII. TISANNE *pour la toux, & les maladies de poitrine.* Faites bouillir dans trois pintes d'eau, racine de guimauve, dattes, jujubes, sebestes, raisins de Damas, & figues séches, de chacune demi once; feuilles de tussilage, d'hyssope & de pervenche, de chacune une petite poignée, une tête de pavot blanc concassée pesant deux gros. La coction étant diminuée d'un tiers, vous la passerez, & y ferez dissoudre une ouce de sirop de capillaire, de coquelico, ou de tussilage.

XXIX. TISANNE *pour la toux opiniâtre, invétérée.* Prenez pulmonaire de chêne, une poignée; lierre terrestre, deux poignées; deux pommes de reinette mondées de leurs pepins, un gros de cristal mineral, un morceau de reglisse. Faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau, jusqu'à la diminution d'un tiers. Ayant passé la tisanne faites y dissoudre deux onces de bon miel, & servez vous en pour boisson ordinaire, entre les repas.

XXX. TISANNE *pour les rhumatismes opiniâtres.* Faites bouillir à petits feu dans huit pintes d'eau reduites à quatre, racine de squine, salsepareille, & d'arum, bois de gayac, de sassafras; raisins secs; le tout coupé & concassé menu, de chacun une demi once; reglisse battue & effilée, demi once; ayant soin de tenir deux nouets suspendus au milieu du coquemar, l'un de deux onces de mercure revifiée de cinabre, & l'autre de deux onces d'antimoine d'Hongrie concassé. Le prémier nouet peut servir autant de fois que l'on voudra; le second ne peut servir que trois, ou quatre fois.

Usage. On boit chaque jour à quatre fois différentes une pinte de cette Tisanne.

XXXI. TISANNE *purgative dans les douleurs de rhumatisme, de sciatique, &c.* Faites bouillir à petit feu, huit pintes d'eau réduites à six, racines de salsepareille & de squine coupées & concassées menu de chacune deux onces; jalap, sené mondé & turbith en poudre de chacune une once; reglisse ratissée & battue; canelle concassée, de chacune six gros; un nouet d'un gros de verre d'antimoine en un morceau, suspendu au milieu du coquemar. La Tisanne, étant faite, il la faut passer plusieurs fois par la chausse.

On fait usage de cette Tisanne pendant huit jours, ou jusqu'à ce que la douleur soit entierement dissipée. Les personnes délicates n'en prendront que chopine par jour, savoir un demi setier le matin à jeun, & autant quatre heures après le dîner. Les personnes fortes en prendront deux demi-setiers le matin à une heure de distance l'un de l'autre, & autant l'après midi, quand la digestion du dîner sera faite. Si l'on se trouve assés purgé, par les prises du matin, il ne sera pas nécessaire de les réiterer l'après dîner.

XXXII. Tisanne *pour les aigreurs & les foiblesses d'estomac.* Faites infuser à froid deux gros de bonne squine coupée menu, dans trois chopines d'eau de fontaine, l'espace de douze heures. Ensuite faites la bouillir à petit feu, jusqu'à diminution d'un tiers.

Usage. Il faut faire sa boisson ordinaire de cette Tisanne, pendant un mois, ou six semaines, & y ajoûter quelques purgatifs appropriés.

XXXIII. Tisanne *pour la gravelle & les ardeurs d'urine.* Prenez racine de guimauve, une once; fruit d'alkekenge, & graine de milium solis de chacun deux gros; feuilles de parietaire, une poignée; il faut couper les feuilles, & concasser le reste, & faire bouillir le tout dix, ou douze bouillons dans quatre ou cinq chopines d'eau. Ensuite ayant passé la Tisanne, on y ajoûte les Sirops de nenuphar & d'althea de Fernel, de chacun une once.

XXXIV. Tisanne *pour les hémorragies, ou pertes de sang.* Faites bouillir dans quatre, ou cinq chopines d'eau de fontaine, racines de grande consoude, & de bourse à pasteur, de chacune une once; de feuilles d'orties piquantes des trois especes, de mille-feuilles de centinode & de plantain, de chacune une poignée, la liqueur étant diminuée d'un quart il y faut ajoûter une once & demi de sirop de myrthe. On fait sa boisson ordinaire de cette Tisanne, jusqu'à parfaite guérison.

XXXV. Tisanne *pour les pertes de sang qui arrivent aux femmes, soit récentes, ou invétérées.* Faites bouillir une poignée de la plante appellé queue de renard, dans trois chopines d'eau de fontaine, jusqu'à diminution d'un tiers; & prenez un bon verre de cette Tisanne de quatre heures, en quatre heures.

XXXVI. Tisanne *pour les pauvres.* Prenez une poignée de sarment de vigne d'un demi pié de longueur. Fendez chaque brin, l'ayant nettoyé avec un couteau; ajoûtez une demi poignée d'orge, ou de froment, & faites bouillir le tout à petit feu dans trois chopines d'eau réduites à pinte. On peut sur la fin ajoûter encore un petit morceau de reglisse.

TISSERAND, *Texier*, *Tellier*, ou *Tissier.* C'est un ouvrier, qui fait de la toile.

Des obligations des Tisserands, cardeurs & Fileuses.

Les Tisserands & autres conserveront leur bien, ou l'augmenteront, s'ils remplissent leur devoirs, & sont fideles à exécuter ce qui suit; car S. Paul dit dans la prémiere Epitre à Timothée chap. 4. vers. 9. La pieté est utile à tout, & c'est elle, à qui les biens de la vie presente, & ceux de la vie future ont été promis. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ quæ nunc est, & futuræ.*

I. Si avant que de vendre leur fil, ils l'ont mouillé, ou ont usé d'autres mauvais moyens pour le faire peser davantage; ils doivent restituer ce qu'ils ont gagné par-dessus ce qui étoit juste. *S. Thom. suprà, q. 11. art. 2. in corp.*

II. S'ils ont changé ou mêlé le fil ou la laine qu'on leur avoit donné, ils sont obligés de restituer le dommage qu'ils ont fait aux personnes qui les leur avoient donnés. *Id. suprà.*

III. S'ils ont empesé les étoffes, & y ont employé ce qu'on demandoit pour cela. *Id. suprà.*

IV. S'ils ont pris du fil, quoique peu, avec intention d'en faire amas; il y a péché, & obligation d'en faire restitution, s'ils en ont amassé quelque quantité un peu considerable. *S. Thom. suprà, q. 66 t. art. 6. ad. 3.*

TIT

TITIMALE, ou *herbe au lait*, en latin *tithymalus.* C'est une plante dont on distingue plusieurs especes. Nous en décrirons ici quatre ou cinq. Le Titimale mâle, appellé aussi *characias & amydaloides*, le Titimale femelle, le Titimale marin, le Titimale suivant le soleil & le Titimale appellé en latin *pityusa* ou *esula.*

Description du Titelage mâle. Il a les tiges hautes de plus d'une coudée; elles sont rouge & pleines d'un lait blanc & âcre; il jette ses feuilles autour des branches, qui sont semblables à celles de l'olivier, quoique plus longue & plus étroites; la racine est grosse & dure comme du bois; il jette une chevelure au bout des tiges, au dessous de laquelle il y a certains receptacles où est la graine.

Lieu. Cette plante croît sur les montagnes & dans les lieux âpres. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés. Le suc de Titimale mâle pris au poids de deux oboles, avec de l'eau & du vinaigre, lâche le ventre, purge les humeurs phlegmatiques & bilieuses; pris en hydromel, il provoque à vomir; il le faut envelopper de cire ou de miel cuit, de peur qu'il n'écorche le gosier, étant fort corrosif. Son lait frais fait tomber le poil.

Pour avoir le lait, on coupe les branches en Automne, les mettant dans des vases où elles le rendent.

Description du Titimale femelle. Ses feuilles sont semblables à celles du myrte, d'où il a pris son nom, quoi qu'elles soient plus grandes, & plus fermes & aigues au bout. Les tiges naissent directement de la racine & sont de la hauteur d'un pan. Il porte un fruit de deux ans, qui ressemble à une noix, & est fort âcre au goût.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux âpres. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés. Le suc, la racine & la graine du Titimale femelle, ont les mêmes proprietés que le précedent; il n'est pas pourtant si efficace à faire vomir. Son lait mis dans le creux des dents en ôte la douleur, mais il faut munir la dent de cire, de peur que se repandant il n'écorche la langue: il ôte les verrues & les porreaux. Sa graine & ses feuilles ont le même effet que le lait.

Description du Titimale marin. Il a les branches rougeâtres, de la hauteur d'un pan, il en jette cinq ou six, qui naissent directement de la racine. Ses feuilles ressemblent à celles du lin, & sont étroites, petites, longuettes & rangées en ligne, à la cime il y a une tête ronde, ou est enfermée la graine, qui ressemble à celle d'orobus, hors qu'elle est de diverse couleur. Sa fleur est blanche, l'herbe & la racine sont pleines de lait, que l'on garde pour les mêmes causes que dessus.

Lieu. Cette plante croît aux lieux maritimes. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétés. Outre les précedentes, la racine du Titimale marin prise au poids d'une dragme dans de l'hydromel, purge par le bas. En général, dans les Titimales, le lait est ce qui est de plus véhément, étant chaud au quatrième degré. Les feuilles & la graine sont plus froides dans leurs opérations, au sentiment de Galien.

Description du Titimale suivant le soleil. Il a les feuilles comme le pourpier, neanmoins plus menues & plus rondes. Il a cinq ou six tiges, qui naissent immédiatement de sa racine, qui sont rougeâtres, minces, pleines de lait & hautes d'un pan. Ses chapiteaux sont comme ceux de l'aneth, dans lesquels sa graine est enfermée, il s'appelle *helioscopius*, parce qu'il regarde toujours le soleil.

Lieu. Cette plante croît le long des vieilles masures & ailleurs étant une plante fort commune, selon Matthiole. Elle fleurit en Juin.

Propriétés. Le Titimale suivant le soleil a les mê-

mes proprietés que les autres Titimales : leur lait fait tomber les cors aux pieds & les porreaux ; il guerit les dartres, les gratelles & le mal de S. Mein, les ulceres corrosifs, les charbons & les chancres. Toute la plante du Titimale pilée & jettée dans l'eau, fait mourir les poissons d'abord.

Description du Titimale, appellé en latin pityusa ou esula. Sa tige est haute d'une coudée, & nouée. Ses feuilles sont menues & pointues, semblables à celles de la gesse ; la graine ressemble à la lentille, & est large. La racine est grosse, blanche & pleine de suc, comme les Titimales.

Lieu. Cette plante naît dans les montagnes. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés. Ce Titimale est âcre, piquant, & brûlant par dedans, de qualité semblable aux autres Titimales. Sa racine donnée dans de l'eau miellée purge par dessous fortement. Quand on prend de la graine, il n'en faut qu'une dragme. Pour le suc, on en donne une cuillerée incorporée avec de la farine dont on fait des pillules. Pour les feuilles, on en donne trois dragmes. L'usage de cette plante pourtant est dangéreux, au sentiment des plus habiles Médecins.

Pour la rendre utile & salutaire dans l'hydropisie, la jaunisse, les obstructions des visceres, dans les fievres opiniâtres, & dans les maladies rebelles, on fait macerer l'écorce de ses racines dans le vinaigre, pendant vingt-quatre heures. On la donne en substance, depuis un scrupule, jusqu'à une dragme, & en infusion depuis une dragme jusqu'à deux. Cette écorce ainsi préparée produit de très-bons effets. L'extrait qu'on en tire avec l'esprit de vin, ou le vin blanc, y ajoûtant quelques goutes d'esprit de souphre, ou d'huile d'anis, se donne à un scrupule. L'extrait des feuilles dans le vinaigre, dans le suc d'oseille, ou quelqu'autre acide, agit avec moins de violence que celui de la racine. Le lait du Titimale mis en digestion avec le sel de tartre, puis épaissi, est ordinairement aussi bon, & souvent même meilleur que la scammonée de Smyrne. On peut employer utilement la graine de cette plante, en la corrigeant par la coction avec le sel d'absynthe, ou quelqu'autre sel fixe. La dose est de dix à douze grains.

La racine du Titimale réduite en poudre & donnée dans un bouillon trois jours de suite est un febrifuge que l'on prétend specifique. La dose pour chaque prise, est depuis un demi gros, jusqu'à un gros, suivant la force, ou la foiblesse du malade. Ce remede ne convient point du tout aux personnes délicates ni aux femmes enceintes, parcequ'il purge avec trop de violence.

T L A

TLALAMATI, *Cureti*, ou *yurintet aquarum.*

Description. C'est une plante dont les feuilles sont presque rondes, semblables à celles de la nummulaire, disposées trois à trois. Ses tuyaux sont purpurins & rampent à terre. Ses fleurs sont en forme d'épis, de couleur rousse. Sa semence est petite & ronde ; & sa racine déliée, ronde & fibreuse.

Lieu. Cette plante vient aux Indes Occidentales dans la province de Mechoacan.

Proprietés. Le Tlalamati est astringent, propre pour guérir les playes, & pour faire mûrir les tumeurs. Il arrête aussi les vomissemens.

T O I

TOILE. C'est un tissu de fils entrelassés dont les uns s'étendent en long & les autres en travers. On fait de toile avec du chanvre, du lin, du coton, de la soye & de l'ortie. Il y a encore des Toiles d'or & des Toiles d'argent. On distingue aussi les toiles par les pays où on les fait, comme sont celles d'Hollande, d'Alençon & de saint Quentin.

Maniere de blanchir la Toile.

Lorsqu'elle sort de chez le Tisserand, on doit la mettre tremper dans de l'eau chaude, puis la bien laver, afin d'ôter la pâte qui y tient, la faire sécher & la relaver dans de l'eau tiede. Il faut ensuite la plonger dans de la fiente de vache délayée avec de l'eau chaude, & l'y laisser pendant vingt-quatre heures, après la laver derechef avec de l'eau chaude, la mettre cinq ou six jours à la rosée, & l'arroser au soleil, puis la mettre à la lessive & dans huit ou dix jours elle sera très-blanche.

Autre maniere pour blanchir les toiles, comme on la pratique en Flandre.

Il faut prémierement laver la toile comme elle sort du Tisserand, dans de l'eau chaude, afin d'ôter la pâte qui y reste ; puis la mettre à la lessive, qui doit être composée de cendres bien fortes, avec des racines d'hieble. La lessive étant faite, & la Toile bien lavée en eau claire, & savonnée avec du savon noir, vous l'étendrés à l'air, au serein & à la rosée sur l'herbe, & l'arroserés au soleil, la laissant de la sorte sept ou huit jours, & elle sera très-blanche. Si elle ne vous le paroissoit pas assés ; remetés la dans la lessive, & elle la sera en sa perfection.

TOILE, *qui resiste à l'épée.* Prenez de la Toile neuve bien forte, que vous mettrez en double, & frottez la avec de la cole de poisson dissoute en l'eau commune, puis vous la ferés sécher sur un aix, ensuite vous prendrez de la cire jaune, de la resine, du mastic, de chacun deux onces. Faites fondre le tout avec une once de thérebentine, le remuant bien, & mettez le tout sur la Toile, jusqu'à ce qu'elle en soit toute imbibée.

TOILE, Pour la blanchir. *Voyez* BLANCHIR.

TOILE (chassis de) *Voyez* CHASSIS. VARNIS. COLLE.

TOILE *cirée pour les femmes accouchées.* Faites cuire à petit feu pervenche broyée, trois onces, dans deux onces d'huile rosat, & dans les sucs de grande sauge & de menthe ; il en faut une once & demi de chacun. Tous les sucs étant consumés par la coction, on coulera le résidu avec expression ; puis ayant fait fondre trois onces de cire jaune coupée fort mince, on laissera refroidir à demi, & on y ajoûtera un demi gros du meilleur mastic, réduit en poudre subtile, & l'on se servira de ce mélange pour enduire des Toiles. Remarqués qu'il faut faire fondre la cire dans l'huile exprimée.

Usage. On coupe cette toile par morceaux proportionnés aux côtés du sein, & on les y applique chaudement en forme d'emplâtres, avec des linges chauds par-dessus. Cette Toile fait couler le lait par bas, & empêche les mammelles de grossir.

TOILES. Terme de chasse. Ce sont les Toiles dont se servent les chasseurs pour enfermer les bêtes noires.

TOISE. C'est une mesure dont on distingue trois sortes, la Toise courante, la Toise quarrée, & la Toise cube ou Toise cubique.

La Toise courante est une mesure de six pieds de long, marquée avec de petits clous par pieds, par pouces, par lignes, &c. avec laquelle on mesure les longueurs & les hauteurs des jardins, & de leurs murailles, des tas de fumier, & des terres enlevées, ou transportées, &c. Elle est communément de bois. Il s'en fait aussi avec de petites chaînes de fer, ou de cuivre. Le pié est de douze pouces, & le pouce est de douze lignes.

La Toise quarrée est une surface qui a une Toise en longueur & en largeur, son aire contient 36 pieds quarrés. Elle sert à mesurer la superficie de la terre ou des bâtimens.

La Toise cube est en cube, qui contient six pieds en tout sens, longueur, largeur & profondeur, & qui comprend deux cens seize pieds cubiques dans sa solidité. On employe la Toise cubique à mesurer les terres, tant celles qui ont été transportées, comme les fossés, que celles qui ont été amassées, comme les remparts & bastions.

TOISIER. C'est mesurer avec la Toise pour voir combien une allée, ou une muraille ont de longueur, de largeur & de hauteur, combien un tas de quelque chose, soit fumier, soit terre, soit pierre, tient de Toises cubes.

TON

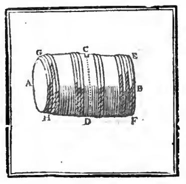
TONNE. C'est une grande futaille, de forme ronde & longue, ayant deux fonds; & qui est reliée avec des cercles, ou cerceaux. La Tonne a du rapport au muid pour sa figure, mais elle est plus grande & plus longue, ou plus enflée vers le milieu, & va plus en diminuant vers les bouts. La Tonne sert à plusieurs usages, on y renferme le sucre, la cassonade, les chapeaux, le savon, la pelleterie, &c. En Allemagne on conserve le vin pendant un grand nombre d'années, dans des Tonnes qui sont fort grandes & qu'on appelle foudres.

TONNEAU. C'est un vaisseau de bois où l'on met particulierement les liqueurs, comme le vin, l'huile, le miel, le cidre.

Pour mesurer le contenu d'un Tonneau.

Ayant mesuré l'aire du cercle d'un des fonds G H, & celle du cercle du milieu C D, ajoûtez ces deux superficies ensemble, & prenez en la moitié, que vous multiplierez par la longueur du Tonneau A B. Le produit donnera assez précisément le contenu du vaisseau.

S'il arrivoit que les fonds ne fussent pas égaux, il faudroit mesurer la superficie des trois cercles G H, C D, & E F, les ajoûter ensemble, & prendre le tiers, qui multiplié par A B donneroit la solidité du vaisseau.



REMARQUES. 1°. Les cercles C D & E F doivent être pris en dedans. 2°. Ce n'est point par toises, pieds & pouces que l'on doit mesurer les longueurs A B, C H, C D, & E F, mais avec le côté d'un échantillon cubique contenant une pinte de Paris. Voyez le mot JAUGE.

Secret pour affranchir un Tonneau.

Faites un feu de sarment dans le Tonneau, avant que de le foncer, ensorte qu'il soit bien parfumé sans le brûler; ensuite vous le fermerés & le laverez avec de l'eau chaude dans laquelle vous aurés mis des poudres de graine de moutarde & de fenouil bien pilées, & votre vaisseau sera net.

Autre. Remplissez un Tonneau gâté de gêne, autrement de marc de raisins pressurés, vous le laisserez pendant quinze jours; après quoi il sera très-bien affranchi.

Autre. Ayez un plein chapeau de chaux vive pour une piece de cinq asnées, ainsi à proportion; il ne faut pas attendre qu'elle soit fusée, c'est-à-dire, réduite en poudre, parce qu'alors elle n'est bonne à aucun ouvrage, parceque toutes les parties ignées en sont sorties, jettez la dans le Tonneau, avec de l'eau suffisamment pour la détremper, bouchez bien le bondon avec du liege. La chaux attire toute la pourriture des douves, Ayez soin ensuite de bien laver le Tonneau, parceque toute la mauvaise odeur est attachée à l'eau mêlée avec la chaux.

TONNEAU. Se dit aussi d'une certaine mesure de liqueurs. En Poitou, en Guyenne, en Byscaie, & dans quelques autres provinces, le Tonneau contient quatre barriques, ou trois muids de Paris.

A Orleans & en Berri, le Tonneau ne contient qu'environ deux muids de Paris. Or le muids de Paris étant de trente six setiers, & chaque setier de huit pintes, le Tonneau de Bourdeaux doit contenir huit cens soixante quatre pintes, & celui d'Orleans cinq cens soixante & seize.

TONNELLE. C'est une espece de filet qui sert à prendre les Perdrix. Voyez ce qu'on en a dit dans l'article des PERDRIX.

TONNERRE. C'est le bruit qu'on entend assez souvent en Eté lorsqu'il fait extrémement chaud. Il est produit par le choc des nuées composées des exhalaisons, qui ont été élevées en abondance pendant la chaleur du jour. Il est accompagné d'éclairs, & ordinairement de la foudre qui cause quelquefois bien da ravage.

Secrets pour se préserver du Tonnerre.

I. Le son des grandes cloches, sans aucune superstition, & le bruit des grosses pieces d'artillerie, en sorte que le bruit monte au Ciel, sont un souverain remede contre les Tonnerres, foudres, & nuées menaçans de grêle. Car par la vertu du son & du bruit, l'air étant agité en haut & à côté, les exhalaisons & vapeurs sont chassées vers la troisiéme region de l'air.

II. Pareillement, ceux qui seront ceints de la peau d'un cheval de riviere, qu'on appelle, *Hyppopotamus*, ne seront point touchés de la foudre; joint aussi que les tempêtes ne seront point nuisantes, comme Archibius a écrit à Antiochus Roi de Sirie, si vous enfermez un crapeau appellé, *Rubeta*, dans un pot de terre neuf & l'enfouissez au milieu du jardin ou du champ, autour duquel aussi plusieurs plantent beaucoup de lauriers pour le même sujet.

III. D'autres pendent des plumes d'aigle, ou la peau du veau marin, au milieu du jardin, ou aux quatre coins.

IV. Le bulbe, non pas pour la petitesse de son corps, mais pour sa nature & proprieté qu'il a, repousse la foudre.

Experience qui représente le bruit du Tonnerre.

Faites fondre dans un creuset, par un feu très-violent huit, ou dix livres de sel marin; & quand il sera fondu, jettez le dans un vaisseau, rempli à moitié d'eau froide. Si le vaisseau est de cuivre, vous entendrés un bruit plus fort & plus aigu. Le sel de tartre, ou le salpêtre fondus, ou rougis au feu peuvent produire à peu près le même effet.

TONNERRE (présages du) *Voyez* PRÉSAGE.

TONS. Terme de chasse. Les Tons pour chiens sont, *Don, don, don, don, doon*, cela se sonne du gros Ton, quand on fait chasser. Pour faire tourner & requêter les chiens, il faut sonner ainsi, *donhon, donhon*, & du gros Ton. Quand la bête est à vûe, il faut sonner du grêle les mêmes Tons que pour chiens. Pour sonner la mort, il faut sonner trois mots longs ainsi: *Don-on-on*, & du gros Ton. Pour la retraite, il faut encore sonner du gros Ton, *Donhon*, *donhon*, *donhon*, *don-on-on*.

TONTE. *Voyez* BREBIS.

TOP

TOPASES (pour les faire) *Voyez* PIERRES PRÉCIEUSES.

TOR

TORMENTILLE, en latin *tormentilla* ou *heptaphyllon*. C'est une plante dont on distingue deux especes. Elles n'ont d'autre différence qu'en ce que l'une a les feuilles plus grandes, & la racine plus grosse que l'autre. C'est ce qui fait qu'on donnera les deux especes sous une même description.

Description. La Tormentille est une petite plante, dont les feuilles sont plus étroites que celles de la quinte-feuille, & plus longues, & qui ont des découpures tout à l'entour. Sa racine est courte, ramassée en elle-même, & de couleur rouge; ses petites tiges sont roussâtres & menues. Ses fleurs sont jaunes comme celles de la quinte-feuille.

Lieu. Cette plante croit sur les montagnes, sur les colines, & dans les campagnes aux lieux herbeux & humides, particulierement à Pila dans le Lyonnois, & fleurit tout l'Eté.

Propriétés. La Tormentille a les mêmes proprietés que la bistorte. La décoction de ses feuilles bûe & les feuilles appliquées sur le ventre & sur les reins, empêchent les femmes de se blesser. Avec du suc de plantain, elles sont bonnes à ceux qui ne peuvent pas retenir leur urine. Leur poudre arrête les blessures. La décoction & l'eau distillée est un remede contre toute sorte de venin, & contre les vers des enfans. La poudre de la racine arrête le vomissement & le sang à ceux qui le crachent.

On nomme cette plante Tormentille, parceque la poudre ou décoction de sa racine appaise le tourment & la rage des dents; outre cela, elle est sur tous autres remedes, singuliere contre la peste, contre la furie de tous venins & poisons, & arrête aussi tous flux de sang, de la bouche ou du ventre & tous vomissemens; soit qu'elle soit prise par la bouche, ou appliquée extérieurement, soit qu'elle soit prise en substance ou distillée.

TORTUE. C'est un animal aquatique, testacée, qui marche fort lentement, quoi qu'il ait quatre pieds. La tortue ressemble assez au lézard; elle est couverte d'une fort belle écaille, transparente & de différentes couleurs. On en distingue de deux sortes, car elles vivent sur la terre & dans l'eau. On en trouve une grande quantité en Amérique, où il y en a qui ont quatre & cinq pieds de long. Leur force est si grande qu'un homme peut se tenir dessus leur écaille sans les incommoder.

Les Tortues femelles font un grand nombre d'œufs, qu'elles viennent pondre à terre, où elles les couvrent d'écorces déliées, de feuilles d'arbres & de sable. Ces œufs sont gros, comme ceux des poules, mais sans coque. Le soleil les fait éclore au bout de quarante jours. Les Tortues qui viennent de sortir de l'œuf, sont assés fortes pour percer le sable & aller dans l'eau où elles vivent; car elles habitent dans la mer & dans les rivieres. Pour prendre plus aisément les Tortues, il faut les renverser sur le dos avec une fourche, ou quelque autre instrument.

On se sert de l'écaille de Tortue, pour faire des peignes, des tabatieres, des cannes & d'autres curiosités.

Les Tortues sont bonnes à manger, on les ordonne dans les maladies de poitrine & de consomption. Le sang de la Tortue nouvellement tiré est bon pour la gale & la lepre, si on l'applique dessus, & celui qui est desséché est estimé pour l'épilepsie. La dose est depuis douze grains jusqu'à une dragme.

Tortue en fricassée.

Prenez sel, poivre, un oignon piqué de clous de gérofle, bouquet de fines herbes, persil, ciboule, une feuille de laurier, un peu de basilic, & un morceau de beurre; mettez le tout dans une marmite pleine d'eau; & quand elle aura bouilli pendant quelque tems, coupés la tête, les pates, & la queue de vos Tortues, & mettés le corps avec l'écaille dans la marmite, & laissés bouillir jusqu'à ce qu'on puisse détacher l'écaille de la chair. Vous couperés cette chair par morceaux, prenant bien garde de ne pas crever le fiel qu'il vous jettera; puis ayant fait fondre de bon beurre dans une casserole, vous y mettrés vos Tortues, avec l'assaisonnement qu'on a coutume d'employer dans la fricassée de poulet, qui se fait ordinairement avec champignons, mousserons, truffes, culs d'artichaux, sel & poivre. Il faut bien passer le tout ensemble, & le mouiller de bon bouillon de poisson, & le laisser cuire doucement. Les Tortues étant cuites, vous lierés la sauce avec des jaunes d'œufs délayés dans le verjus, & vous servirés chaudement.

TOU

TOUCHER *aux bois*. Terme de Chasse. C'est quand le cerf, le daim & le chevreuil veulent ôter la peau velue qu'ils ont sur leur bois.

TOUFFE. Terme de jardinage. C'est un gros pié de plante composé de plusieurs petits, qui peuvent être séparés les uns des autres, & plantés séparement. Chacun de ces plants peut devenir dans la suite une touffe à son tour. On dit: *une Touffe de violiers, d'alleluya, de marguerites*, &c.

TOUPILLON. Terme de jardinage. Ce mot se dit proprement en fait d'orangers, & veut dire une confusion de plusieurs branches fort petites en grosseur & longueur, chargées de petites feuilles, & venues fort près les unes des autres. C'est ainsi que d'ordinaire du nombril de chaque feuille de branches d'orangers de l'année précedente, il en sort beaucoup de petites.

Le Jardinier habile doit être soigneux de détoupillonner, c'est-à-dire, ôter une grande partie de ce fretin de branches, pour n'en conserver qu'une ou deux, qui doivent être les mieux placées pour la figure de l'arbre, & celle-là étant seules elles reçoivent la nourriture qui alloit au grand nombre; ainsi elles deviennent plus belles, plus grosses & plus longues, & font de plus belles feuilles, de plus belles fleurs & de plus beaux fruits. Ces Toupillons sont l'endroit

où il s'amasse le plus d'ordure, & sur-tout de punaise.

TOURNER. Terme de jardinage, qui se prend quelquefois pour la premiere marque de maturité. Ainsi on dit : *Le fruit commence à tourner*, *le fruit est tourné*, *il mange du raisin qui n'est pas seulement tourné*. La vérité est que le commencement de maturité se connoît en ce que la couleur de la plûpart des fruits se change pour prendre un teint jaune au lieu de verdâtre que ce fruit avoit, ce qui se voit aux poires, aux pêches, &c. & aux autres il noircit, ou rougit, ou s'éclaircit, comme aux raisins, aux prunes, aux cerises, &c. Quelquefois tourner se prend pour un commencement de corruption & de pourriture. Ainsi on dit : *ces cerises ne valent plus rien*, *elles sont toutes tournées*.

TOURNER. Terme de chasse. C'est lors que la bête que l'on chasse tourne & fait un retour.

C'est aussi faire tourner les chiens, pour en trouver le retour & le bout de la ruse.

TOURNESOL, HÉLIOTROPE, ou *herbe aux verrues*, en Latin *Heliotropium*. C'est une plante dont on distingue deux especes principales. La grande & la petite.

Description du petit tournesol. Il a sa fleur semblable à la queue d'un scorpion, il tourne ses feuilles comme le soleil. Il jette quatre ou cinq tiges qui ont plusieurs aîles & cavités, à l'extrémité desquelles il y a des fleurs blanches & roussâtres.

Lieu. Cette plante naît en France dans les lieux gras, la graine s'amasse dans la moisson. Elle fleurit avant le solstice d'Été.

Propriétés. La décoction d'une poignée de Tournesol prise en breuvage, purge les phlegmes par le bas, & la bile; étant bue avec du vin, elle guerit les piqueûres des scorpions.

Description du grand Tournesol. Cette grande plante a plusieurs noms; car Mathiole l'appelle *Couronne Royale*, & *coupe de Jupiter*. Les autres *soleil d'Inde*. Belide de Pline, *cloche d'amour & rose de Jerico*. Il éleve sa grosse tige boutonneuse quelquefois jusques à la hauteur de six ou sept pieds, à l'extrémité de laquelle il produit une grande fleur, qui répand par le dehors tout à l'entour, un cercle de feuilles d'un beau jaune doré, & tout le dedans est rempli de certaines graines brunes obscures; & parce que, comme l'héliotrope il se tourne toûjours aux rayons du soleil, quelques uns l'ont appellé pour cette raison Tournesol. Quelquefois la tige se sépare en plusieurs branches, qui portent chacune une fleur.

Lieu. Cette plante croît dans les champs, le long des chemins, dans les terres sablonneuses, & auprès des bâtimens.

Propriétés. Le grand Tournesol a plusieurs vertus; mais sans m'arrêter à toutes, je dirai seulement, qu'en donnant à boire autant de grains pulverisés dans un bouillon, qu'il y a de jours que l'on a la fievre tierce ou quarte, deux heures avant qu'elle doive prendre, cela la chasse & l'empêche de revenir. Galien dit, que si l'on en prend trente grains dans du bouillon, cela purge & sert d'une très-bonne medecine, purgeant la bile & les serosités, & faisant vomir tout ce que l'on a de mauvais dans l'estomac. Les feuilles broyées avec de la farine, appaisent l'inflammation des yeux, & l'enflure des mammelles causée par le nouvel accouchement des femmes. Les mêmes feuilles mises en emplâtre avec du vinaigre, guérissent le feu sauvage. De la graine on fait une huile excellente pour la galle & la rogne, qui est aussi très-bonne à brûler pour éclairer la nuit.

Culture du grand Tournesol.

Cette grande plante veut un grand soleil, & une terre bien grasse; & comme elle vient de graine, après qu'elle est levée & qu'elle est grandette, on la transplante dans un lieu où domine le soleil, & on l'arrose dans les tems.

Remede excellent fait avec le Tournesol.

Prenés un Tournesol, tout entier bien mûr, & mettés le en petites pieces avec les fleurs jaunes, & la graine dans une bouteille, versés par dessus de bonne eau de vie qui surnage de quatre doigts, bouchés bien la bouteille & la tenés au soleil pendant dix jours, & la nuit en lieu sec : après séparés l'eau de vie, mettez tout le reste au pressoir, & mêlez ce qui en sortira avec l'eau de vie.

Vous ferés calciner le marc entre deux pots bien luttés, à un bon feu, & dans un jour il sera réduit en cendre. Vous tirerés alors le sel de cette cendre que vous mêlerés avec l'eau de vie dans laquelle il se dissoudra.

Gardés bien cette eau de vie comme un grand tresor, donnés en une cuillerée dans un demi-verre de vin blanc à jeun à ceux qui sont attaqués de paralisie, de chancre, d'hidropisie, du *noli me tangere*, de la fievre quarte, & à ceux qui ont le cerveau pourri; vous mettrés sur le mal un linge mouillé de cette précieuse liqueut, & sans y manquer elle le dessechera.

Ceux qui ont la pierre, ou la gravelle aux reins, en boiront à jeun deux ou trois doigts avec du vin blanc, & ils guériront.

Le véritable Tournesol, ou *Heliotropium*, qui est le *ricinoïdes* des Botanistes croît particulierement dans quelques endroits du Languedoc; sa racine est blanche, ronde, & ordinairement assés droite. Elle pousse une tige ronde qui se divise en plusieurs branches. Ses feuilles sont d'un verd-clair tirant beaucoup sur le cendré. Ses fleurs qui sont de couleur jaune, sont renfermées dans de petits boutons qui forment une espece de grape. Elles sont de deux sortes : les unes steriles qui séchent à mesure que la grape croît, & les autres fécondes qui produisent des fruits.

Cette espece de Tournesol ne sert gueres que pour la teinture. On tire de son suc la couleur, dont avec quelque préparation, on compose en France ce qu'on appelle Tournesol en drapeaux, ou en chiffons. On fait un grand débit de ce Tournesol en drapeaux, particulierement pour l'Allemagne, l'Angleterre, & la Hollande, où l'on s'en sert à teindre les vins, & autres liqueurs, à quoi il communique une couleur fort agréable.

Pour faire le Tournesol en drapeaux.

On cueille au commencement du mois d'Août les sommités du *ricinoïdes*, puis les ayant écrasées avec des meules semblables à celles dont on se sert pour écraser les noix, & les olives dont on veut tirer l'huile, on les met dans d'especes de cabas, pour en exprimer le suc avec des presses. Ensuite on expose ce suc au soleil, l'espace d'une heure ou environ, pour le dépurer; puis on y trempe des chiffons qu'on étend à l'air, & quand ils sont bien secs, on les humecte sur la vapeur de huit, ou dix livres de chaux vive, éteinte dans une suffisante quantité d'urine. On les remet sécher au soleil, pour les tremper une seconde fois dans le suc du *ricinoïdes*, & lors qu'ils sont secs pour la derniere fois, ils sont dans leur état de perfection.

TOURTE. Sorte de piece de patisserie.

Prenés farine, beurre, & œufs, avec du sel à proportion; faites de tout cela une pâte en ajoûtant au-

tant d'eau qu'il est nécessaire. Quand elle aura reposé environ une heure, vous la manierez avec du beurre pour la rendre plus fine; puis vous en formerez une abaisse que vous étendrez sur le fond de la tourtiere. Si vous voulez faire une tourte de pigeonneaux, vous mettrez d'abord un peu de lard rapé sur l'abaisse, puis vous arrangerez vos pigeonneaux l'estomac en haut, après les avoir habillés & troussés proprement; vous ajoûterez une bonne garniture de ris de veau, de crêtes, de foyes gras, de champignons, de mousserons, de morilles, de truffes & de culs d'artichaux, le tout assaisonné de sel, cloux de gérofle, muscade, & d'un bouquet de fines herbes. Vous couvrirez le tout de trenches de veau bien minces, de bardes de lard, & d'un peu de beurre. Ensuite vous couvrirez votre Tourte d'une autre abaisse, & vous formerez un cordon tout autour, en joignant ensemble les bords des deux abaisses; puis ayant doré votre Tourte d'œuf battu, vous la ferez cuire au four, ou bien en mettant de la braise, ou du charbon allumé sur la tourtiere & dessous. Il faut prendre garde que la chaleur ne soit trop vive, & il est à propos de garnir le couvercle d'un peu de cendres, avant que d'y mettre du charbon, & d'en mettre aussi sur le charbon, ou sur la braise qui est sous la tourtiere. On laisse cuire la Tourte l'espace d'une heure, & demi, ou deux heures, & quand elle est cuite, on la retire & on la decouvre pour ôter les trenches de veau, les bardes de lard, le bouquet de fines herbes, pour la dégraisser, & pour y mettre un coulis de veau, & de jambon.

Tourte de lapreaux.

Il faut couper les lapreaux par morceaux, & les ayant passés par la casserole, avec lard fondu, un peu de farine, fines herbes, & ciboulettes, le tout assaisonné de sel, poivre, muscade, & un peu de bouillon, on les laisse refroidir. Ensuite on les arrange sur l'abaisse, qui doit être garnie de lard, & ayant ajoûté une bonne garniture, comme ci-dessus, avec du lard rapé au dessus, on la couvre, & on la fait cuire, pendant une heure & demi. Etant à demi-cuite, on y coule la sausse, où l'on a passé d'abord les lapreaux, & on la remet au four pour l'achever de cuire. Etant cuite, on la sert chaudement, après y avoir exprimé le jus d'un orange.

Tourte de foyes gras.

Après avoir étendu l'abaisse dans la tourtiere avec du lard rapé, on assaisonne avec du sel, & du poivre, & un peu de fines herbes. Ensuite on range les foyes, par dessus, & on y ajoûte la garniture ordinaire. On couvre le tout de trenches de veau bien minces, & de bardes de lard, puis on la couvre de l'abaisse qu'on dore, comme ci-dessus, & on la fait cuire. Etant cuite, on la découvre pour en ôter les trenches de veau, & les bardes de lard; puis l'ayant dégraissée, on y met un peu d'essence, ou de jus de jambon, on la sert chaudement.

On fait de la même maniere la Tourte de ris de veau, mais il faut les blanchir avant que de les employer.

Tourte de godiveau.

Prenez rouelle de veau, blanc de chapon, & autant de graisse de bœuf que de viande, hachez le tout, & l'assaisonnez de sel, poivre, muscade, un peu de fines herbes, & de persil; mettez votre godiveau sur l'abaisse, avec des ris de veau, des foyes gras, & le reste de la fourniture que nous avons marquée au commencement, avec des bardes de lard par dessus. Couvrez votre Tourte avec une abaisse dorée d'œuf, & quand elle sera cuite, ôtez les bardes de lard, dégraissez la, faites entrer un coulis de veau, & de jambon, & servez la chaudement.

Tourte de Carême.

Prenez chair de carpes, d'anguilles, de brochet, de tanches & d'autres poissons; une mie de pain trempée dans de la crême, beurre, champignons, mousserons, ciboules, persil, truffes assaisonnées de sel & de poivre; hachez le tout ensemble & pilez le ensuite dans un mortier; faites une farce bien liée, de laquelle vous formerez de petits pigeons sur une feuille de papier, la maniant avec du beurre fondu, de peur qu'elle ne s'attache à vos doigts. Etant formés, videz les proprement avec la tête d'une lardoire de bois, & mettez dans le corps un petit morceau de foye de brochet, ou de barbotte. Ensuite les ayant blanchis dans du beurre fondu chaud, vous les mettrez égoutter; puis vous les arrangerez sur l'abaisse sur laquelle vous aurez du beurre auparavant. Vous les garnirez de crêtes de coq que vous formerez de la même farce, & que vous blanchirez de même que les pigeons; vous y ajoûterez champignons, morilles, laitance de carpes, & de bon beurre, le tout assaisonné de sel, poivre, muscade, un oignon piqué de cloux de gérofle, & un bouquet de fines herbes. Vous couvrirez votre tourte à l'ordinaire, & vous la ferez cuire. Etant cuite, & tirée du four, vous la découvrirés, pour en ôter l'oignon, & le bouquet de fines herbes, & pour la dégraisser; puis vous y mettrez un coulis blanc, en maigre, avec un jus de citron, & l'ayant recouverte vous la servirez dans un plat chaudement.

Tourte d'anguilles.

Prenez de la chair d'anguilles, sans l'arrete, & après l'avoir hachée, avec beurre, champignons & fines herbes, étendez la sur l'abaisse, & couvrez la ensuite d'une autre abaisse. Quand la Tourte sera à demi-cuite, mettez y un verre de vin blanc, & quand vous voudrez la servir, mettez y un ragoût d'écrevices, un coulis roux, ou du verjus dans lequel vous aurez délayé des jaunes d'œuf.

On peut aussi faire une Tourte d'anguilles, sans les hacher, en les coupant seulement par rouelles, avec un bon assaisonnement.

Les Tourtes de tanches se font de la même maniere, observant de les limonner, avant que de les mettre sur l'abaisse. On peut y ajoûter des laites de carpes.

La Tourte de truites se fait de même. On y ajoûte un ragoût d'écrevices.

Tourte de soles.

Les soles coupées par tronçons, le saumon frais, & le brochet s'empâtent ainsi, pour être servis chaudement.

On leve si l'on veut les soles en filets, qu'on met sur un hachis de carpes bien assaisonné.

La Tourte de turbot se fait de la même maniere que celles de soles. Il en est de même de la Tourte de barbue.

Tourte d'éperlans.

Faites un hachis de chair d'anguille avec sel, poivre, champignons & fines herbes. Garnissez le fond de l'abaisse de bon beurre, puis du hachis. Ensuite arrangez dessus, vos éperlans qui doivent être gros, & habillés proprement. Ayant couvert votre Tourte de la seconde abaisse, vous la ferez cuire, & quand elle sera cuite, vous la découvrirez pour y mettre un ragoût de mousserons, ou de champignons.

Tourte de perches.

Ayant habillé proprement, & fait rôtir vos perches sur le gril, vous tirerez les filets, que vous mettrez en ragoûts, avec champignons, persil, sel, poivre & autre assaisonnement convenable. Votre ragoût étant refroidi vous le mettrez en abaisse, vous couvrirez votre tourte, & quand elle sera cuite, vous y ajoûterez un coulis d'écrevices.

La Tourte de perches se fait aussi comme celle de carpe.

Tourte de carpe.

Habillez votre carpe; ôtez en les ouïes, & l'ayant fendue en deux, coupez la par trenches. Ensuite vous préparerez un hachis, avec chair d'anguilles, sel, poivre, champignons, persil, & ciboules. Vous garnirez l'abaisse de bon beurre, puis de votre hachis; ensuite vous mettrez votre carpe, & vous ferez cuire votre Tourte, aprés l'avoir couverte à l'ordinaire. Etant cuite, vous y ajoûterez un ragoût de laites de carpes.

Tourte de morue.

Vous ferez cuire une bonne queue de morue dans l'eau bouillante, puis vous la leverez par filets. Ensuite vous ferez un hachis de carpe avec champignons, sel, poivre, persil, & ciboule. Vous garnirez le fond de l'abaisse de bon beurre, & vous mettrez le hachis par dessus, & sur le hachis, les filets de morue, que vous couvrirez encore d'une partie du même hachis, qu'il faut reserver pour cela.

Tourte de champignons.

Lavez, & coupez vos champignons, & les ayant passés à la casserole, avec lard, ou beurre, sel, poivre, & un bouquet de fines herbes; mouillez les d'un jus de veau, & laissez les mittonner tout doucement. Ensuite mettez les en abaisse de pate fine; couvrez la Tourte, & faites la cuire.

La Tourte de mousserons, de morilles, & de truffes se fait de la même maniere.

Tourte d'épinards. Voyez PATISSERIE.

Tourte d'asperges.

Coupez des asperges en petits pois; blanchissez les en les passant à l'eau. Etant égouttées, vous les mettrez en casserole, avec un peu de beurre frais, & un peu de farine, ayant soin de remuer de tems en tems; le beurre étant roux, vous le mouillerez avec un peu de bouillon de poisson, avec sel & poivre; & quand vos asperges seront assez cuites, vous les mettrez en abaisse; vous couvrirez votre Tourte, & la ferez cuire à l'ordinaire.

Tourte de Confitures.

Il faut préparer une abaisse de pâte feuilletée, la garnir de sucre en poudre, & ensuite étendre avec une cuiller telle confiture qu'on voudra; on y ajoûtera si l'on veut un peu d'écorce de citron confit coupé par trenches déliées, & l'on poudrera d'un peu de sucre par dessus. On couvrira la Tourte d'une abaisse faite en grille, ou découpée par fleuron; & on la dorera d'œuf légérement. Comme il n'y a que la croute de la Tourte à cuire, il faut la retirer promptement & lorsqu'elle sera cuite, vous la retirerez du four pour la sucrer; vous l'y remettrez encore un moment, & l'ayant retirée une seconde fois vous la poudrerez encore de sucre, & vous la servirez ou chaude, ou froide.

Tourte de pommes.

Pelez des pommes; mondez les de leurs cœurs, & de leurs pepins, & aprés les avoir coupées par trenches, étendez les sur une abaisse de pâte fine. Couvrez la tourte d'une abaisse à l'ordinaire que vous dorerez d'œuf, & quand la Tourte sera cuite, vous leverez cette abaisse, & vous réduirez les pommes en marmelade, en les écrasant avec une cuiller, ou avec un couteau; puis vous y mélerez du sucre en poudre à discretion, & y ajoûterez de l'écorce de citron confite, avec un peu de canelle en poudre, & un peu de sucre par dessus, & vous servirez la Tourte froide.

Tourte de cerises.

Mondez des cerises de leurs queues, & de leurs noyaux, & faites les cuire dans un poëlon avec quantité proportionnée d'eau & de sucre. Etant cuite vous les écumerez, & les laisserez refroidir. Ensuite vous les étendrez proprement sur une abaisse de pâte feuilletée, & les ayant couvertes d'une autre abaisse decoupée par fleurons, & dorée d'un jaune d'œuf, vous ferez cuire la Tourte; étant cuite vous la retirerez, pour la poudrer d'un peu de sucre; ensuite l'ayant remise un petit moment à l'entrée du four pour la glacer, vous la retirerez, & la servirez chaudement.

Tourte d'abricots.

Pelez des abricots, & ôtez en les noyaux; faites les cuire dans une poële, avec quantité suffisante d'eau, & de sucre. Etant cuits & refroidis, dressez les sur une abaisse de pâte feuilletée. Couvrez la Tourte d'une autre abaisse découpée, & faites le reste de la même maniere que nous venons d'enseigner pour la Tourte de cerises.

La Tourte de pêches se fait comme celle d'abricots.

Tourte de prunes.

On monde les prunes comme les abricots; puis on les étend sur une abaisse de pâte feuilletée graissée de beurre; on ajoûte quelques trenches d'écorce de citron confite, & du sucre en poudre. La Tourte étant couverte d'une abaisse découpée, & dorée d'œuf, on la fera cuire au four. Etant cuite, on la sert chaudement.

Tourte de franchipane.

Pilez un quarteron d'amandes douces mondées de leur peau, ou pelure, avec deux onces d'écorce de citron confite. Ajoûtez y deux jaunes d'œuf frais, deux macarons, du sucre en poudre à discretion, & un peu d'eau de fleurs d'orange. Le tout étant pilé, mettez y une chopine de crême douce, mêlez bien le tout ensemble, & l'ayant passé à l'étamine faites le cuire. Etant cuit étendez le sur une abaisse de pâte feuilletée, & graissée de bon beurre. Ajoûtez quelques petits morceaux de beurre frais par dessus, couvrez votre tourte d'une pareille pâte coupée par bandes, & dorée d'œuf légérement. Etant cuite retirez la du four, pour la poudrer de sucre. Ensuite l'ayant remise un moment à l'entrée du four pour la glacer, vous la retirerez, & la servirez chaudement.

Tourte de framboise.

Faites cuire du sucre en consistance de sirop fort épais, ensorte pourtant qu'il ne soit pas brûlé; faites y prendre un bouillon à vos framboises, & les ayant laissé refroidir, faites votre Tourte, comme celle de cerises.

La Tourte de fraise se fait de la même maniere.

Tourte

Tourte de pêches grillées.

Faites griller vos pêches sur un fourneau ou sur un réchaud bien ardent. Ensuite mettez les dans l'eau, & les pelez proprement. Changez les d'eau fraîche ; ôtez en les noyaux, & les mettez cuire comme les abricots, & en pâte de la même maniere. *Voyez* ci-dessus *Tourte d'abricots.*

Tourtes de verjus.

Prenez du verjus en grin, & faites le cuire, comme si c'étoit pour le confire, ou bien prenez du verjus confit, & dressez le sur un abaisse de pâte fine ; ensuite couvrez le de bandes de la même pâte, en forme de grille, & faites cuire votre Tourte.

Tourtes de poires.

Elles se font comme la Tourte de pêche grillées, ou bien on les coupe par moitié, si elles sont trop grosses ; ou on les employe entieres, si elles sont petites. D'abord on les fait cuire à l'eau, & quand elles sont mollettes, on les tire, on les met à l'eau claire, on en ôte les cœurs & les pepins ; on les pele, & on les fait cuire dans du sucre clarifié, avec quelques trenches de citron. Etant cuites & refroidies, on les arange sur une abaisse de pâte fine, on acheve la Tourte, on la fait cuire, & on la sert chaudement.

Le bon Chrêtien d'Hiver, les blanquettes, les moscates, & le petit rousselet sont les poires les plus propres à faire des Tourtes.

Tourte d'amandes.

Pilez des amandes douces, & pelées à l'eau chaude, avec de la moële de bœuf, de l'écorce de citron verd, du sucre autant qu'il en faut, & trois jaunes d'œufs cruds. Le tout étant bien battu, & bien mêlé ensemble, formez votre Tourte, & la faites cuire, comme dessus.

Tourte de confitures. *Voyez* PATISSERIE.

TOURTERELLE. C'est une espece de petit pigeon sauvage. La tourterelle est beaucoup plus délicate qu'aucun pigeon. Elle a la chair moins sêche que le ramier. Elle est d'un meilleur goût. Elle produit un bon suc, & c'est un manger délicieux, & fort salutaire, quand elle est grasse, tendre & jeune.

TOUX. C'est une maladie qui attaque le poûmon & qui est causée par une sérosité qui oblige à cracher avec effort. On distingue deux sortes de Toux en général. L'une à laquelle on donne encore le nom de *rhûme*, & l'autre que l'on appelle *Toux seche* ou *Toux de brebis*. Nous parlerons de la Toux seche après avoir parlé du rhûme.

De la Toux ou du rhûme.

Cette Toux est causée par une agitation des poûmons & de la poitrine, qui est plus ou moins violente, ou dangereuse, suivant que l'humeur qui la cause, est âcre, ou salée, ou corrosive.

Elle tire quelquefois son origine du bas ventre, quelquefois d'une fluxion du cerveau qui est froide, ou chaude & froide tout ensemble. Celle qui est d'une intemperie froide, arrive souvent dans le fort de l'Hiver aux personnes replettes & humides, ou à celles qui ont un peu d'âge.

Remedes contre la Toux.

I. Les riches s'en pourront garantir en usant du caffé, du thé, du chocolat, du vin d'Espagne, & d'autres agréables liqueurs, excepté d'hypocras, qui est fort contraire au rhûme.

II. Le commun usera les soir en se couchant, & les matins à jeun, d'eau de vie brûlée, avec du sucre raisonnablement, ou bien d'une mixtion composée de muscade, de sauge, de romarin, du sucre & du vin.

III. On prendra une chopine de jus de marrube, autant de jus de fenouil, que l'on fera cuire ensemble avec une livre & demi de miel jusqu'en consistance de sirop, dont on usera soir & matin, pendant le jour ou la nuit, cette recette convient aux personnes d'un peu d'âge. L'on se tiendra la tête couverte, l'estomac, la poitrine, & les pieds chauds.

IV. Ceux qui voudront ou qui pourront fumer, prendront de la sauge, ou de la marjolaine, ou de la betoine, ou du tabac. S'il y a nécessité de se purger, on prendra deux onces de manne, dans une infusion d'un gros de rhubarbe.

Le rhûme qui vient de chaleur, se fait remarquer par une face rouge, & des yeux enfoncés ; par une distillation continuelle qui s'écoule au long du nés & dans la gorge, écorchant & brûlant les endroits par où elle passe, par des urines extrémement colorées, & par un peu de fievre. Tous ces signes aux adolescens, sont autant d'avant-coureurs de la pulmonie ; & aux personnes qui sont d'un âge viril, elle les menace, ou d'une pleuresie, ou d'une inflammation de poûmon, ou d'une flêtrissure, ou d'une adhérence aux côtés.

V. On se précautionnera par les mêmes remedes qui sont ordonnés à la maladie de consomption, sans hésiter toutefois de se faire tirer du sang dès le commencement, & de se purger avec de la casse dissoute dans du petit lait, de prendre souvent des lavemens fort rafraîchissans, d'user de sirop de guimauves, dans lequel on aura ajoûté quelque peu de pavot blanc, entre autres d'un qui se compose de la sorte.

Sirop pour la Toux.

Prenés deux poignées de son, une douzaine de têtes de pavots blancs, une poignée de feuilles de mauves, & autant de feuilles de guimauves & de mercuriales. Faites bouillir le tout dans cinq pintes d'eau, réduites à moitié ; ensuite coulés les, & dans la colature ajoûtés y deux livres de sucre, puis laissés le cuire en sirop, dont on usera cuillerée à cuillerée, par intervalles, & principalement en se couchant.

La toux, qui est chaude & froide, se fait par un mélange égal de la bile avec la pituite ; elle n'est dangereuse, que quand cette derniere vient à se pourrir & à se mêler avec les vapeurs, & les fumées du bas ventre, laquelle menace, non seulement d'une inflammation, mais encore de l'asthme, de la pleuresie ou du rhumatisme.

VI. Pour se précautionner, l'on pratiquera les mêmes ordonnances qu'au rhûme précedent. L'on observera seulement, que le bouillon ordinaire doit être faite avec les racines de frasier, d'asperge & de reglisse ; l'on pourra prendre les matins un bouillon dans lequel on aura mis une poignée de feuilles de mauves & de violettes.

De la Toux de brebis.

Cette Toux arrive lorsque l'humeur est si subtile que le poûmon ne la peut attraper, pour la mettre dehors ; ou au contraire, quand l'humeur est si épaisse, qu'elle ne veut point obéir.

La Toux séche ou de brebis est appellée ainsi, parce qu'elle est semblable à celle des brebis, qui est toûjours seche, & qui ne laisse pas que de fatiguer. Elle est quelquefois naturelle, on l'apporte au monde par un vice de conformation, ou par la propre foiblesse de la poitrine, ou par la propre altération des poûmons, elle vient aussi par accident.

Remede naturel pour la Toux seche.

Il n'y a point d'autre remede qu'à suivre les traces que les Meres & les Nourrices ont tenu, tant à l'égard de la nourriture, que de l'éducation à conduire l'enfant jusqu'à l'âge d'adolescence.

Remede pour la Toux seche.

Elle attaque quelquefois par accident pour avoir bû du vin par excès, ou de l'eau de vie; elle arrive aux jeunes filles qui ne sont pas réglées, & aux femmes après leurs couches, ou qui ont perdu leur ordinaires, avant le tems, ou après une longue fievre. Elle est encore causée pour avoir souffert la faim ou la soif.

On aura recours, pour s'en debarrasser promptement, à la saignée du bras & do pié, suivant le besoin; avec cela on se servira des remedes qui pourront faciliter les ordinaires, en cas qu'il n'y eût point d'obstruction dans le bas ventre, ni douleur de tête, l'on usera du lait d'ânesse, ou du lait de vache, sinon l'on prendra le demi-bain jusqu'à la ceinture, le matin seulement, & le soir en se couchant une écuellée d'orge mondé, avec un peu de sucre, & quelquefois un lait d'amandes.

La Toux séche vient quelquefois d'une vapeur d'entrailles extrémement échauffées, qui n'est pas toutefois beaucoup âcre ni ulcerante, mais si l'on n'y remedioit, elle se rendroit fâcheuse. Ainsi pour l'empêcher, on prendra des lavemens fort rafraîchissans, & l'on se purgera dès les prémiers jours, avec de la casse ou du catholicon double, dissout dans une décoction de mauves, de mercuriale & de violettes; ou bien l'un commencera ses repas en mangeant des épinards en ragoût, ou de pruneaux cuits avec du jus de mercuriale, ou de mauve, ou de feuilles de violettes. Si avec cette Toux, l'on étoit alteré, que l'on ressentît quelque douleur de tête, quelque picotement à la poitrine, & que le sommeil fût interrompu; alors on ne fera point difficulté de se faire tirer du sang, & d'user des remedes qui sont ordonnés au rhume causé de la chaleur; & sur-tout on prendra soir & matin de l'opiate suivante.

Opiate pour la Toux séche.

Prenés une once de mussilage, de gomme adragant, une once de semences froides, autant de pignons battus, & passé au travers d'un tamis, une once de semence de pavots blancs bien pilés, une demi-livre de sucre fin en poudre. Mélés le tout ensemble, & faites le cuire en consistance d'une conserve liquide, puis ajoûtés, avant qu'elle soit froide, deux dragmes d'yeux d'écrevisses pulverisés, avec une demi-once de poûmons de renards séchés au four, & bien réduits en poudre. La prise est de la grosseur d'une muscade.

Remedes généraux pour la Toux.

I. A quelque Toux que ce soit, & à la plus invétérée, la poudre de pouliot avec trois fois autant de sucre candi l'appaisera, on en fera usage le soir & le matin, & on en prendra plein une coillerée.

II. Ceux qui ont la Toux avec grand rallement ne pourront trouver de meilleur remede pour cracher abondamment, que de prendre avec quelque sirop ou décoction pectorale, le poids d'un demi écu de la graine d'ortie, subtilement pulvérisée. Il faut encore observer cette vertu en l'ortie, si on la met au pot où cuit la chair, elle fera que la chair en sera plûtôt cuite.

III. Prenés de l'hysope & du pas d'âne, de chacun une poignée, des figues de Marseille, des raisins de Damas & de la reglisse, de chacun une once. Faites bouillir le tout en eau, tant que la troisiéme partie en soit consumée. Usés de cette décoction deux fois le jour, au matin deux heures avant le dîner, & au soir une heure avant souper.

IV. Il est bon aussi de prendre des choux rouges, & les faire bouillir un bouillon ou deux avec une poignée de pas d'âne, & un brin ou deux d'hysope, & user de ce bouillon deux fois le jour.

V. Il faut méler un sandal rouge, qui est une drogue rafraîchissante & restaurative, dans de l'eau rose & la boire le matin. On peut y ajoûter quelques cuillerées de lait de chevre frais tiré.

VI. Vous prendrés une once de reglisse, une chopine d'eau commune, & une demi-livre de sucre. Vous ferés bouillir la reglisse dans la chopine d'eau jusqu'à la consompcion de la moitié ou environ. Ensuite vous coulerés cette décoction par un linge, vous mettrés le sucre dans la colature, & vous le ferés cuire en consistance de sirop. Il faut prendre deux cuillerées de ce sirop matin & soir, & une cuillerée de tems en tems pendant le jour, lorsque la Toux presse. On use principalement de ce remede, lorsqu'il y a difficulté de cracher.

VII. Faites cuire deux, ou trois oignons blancs sous la cendre, & après les avoir nettoyés, mettés les dans une écuelle, ou dans un plat avec de l'huile d'olives, ou d'amandes douces, & un peu de sucre fin. On mange ces oignons deux, ou trois heures après avoir soupé légérement, & l'on continue jusqu'à parfaite guérison.

VIII. Faites bouillir une chopine d'eau, jusqu'à réduction de moitié, puis versés dans la caffetiere un poisson de lait, dans le tems que l'eau bout. Retirés en même tems la caffetiere du feu, & ajoûtés à la liqueur une cuillerée de sirop de capillaire. On prend ce mélange à jeun, le plus chaud qu'il est possible, étant encore au lit, & l'on tâche de dormir après l'avoir pris.

IX. *Pour toutes sortes de Toux, même les plus invétérées.* Mettés dans un œuf frais cuit mollet, une demi-once de souphre bien pulvérisé; ajoûtés y gros comme un pois de benjoin, & avalés cet œuf à jeun. Vous ferés la même chose le soir en vous couchant, & vous continuerés pendant quelques jours.

X. *Pour la Toux des petits enfans, quand on craint qu'ils ne soient suffoqués.* Faites infuser pendant la nuit dans de l'eau chaude, ou dans du vin, autant de graine de cresson de riviere, qu'on en peut prendre avec les trois doigts; ajoûtés à l'infusion de l'urine d'enfant, & du miel rosat, de chacun une cuillerée, & faites prendre ce mélange à l'enfant. Ce remede produit de très-bons effets.

XI. *Pour arrêter le catarre, & la toux des petits enfans.* Il faut leur frotter le soir devant le feu, la poitrine, & la plante des pieds, avec de la graisse de brochet.

XII. *Onguent pour appaiser la Toux opiniâtre.* Il broyer, & battre trois têtes d'ail avec de la graisse de porc, & s'en frotter la plante des pieds, auprès du feu, & l'épine du dos, quand on est dans le lit.

Regime que doivent observer ceux qui ont la Toux.

Ceux qui sont attaqués de la Toux, ne mangeront point de viandes salées, ni celles qui sont assaisonnées avec du vinaigre & du verjus. Ils éviteront aussi de manger des fruits, des herbes crûes, des poissons limoneux & de grosses viandes. Ils mangeront peu dans leurs repas, & ne boiront point de vin, à moins qu'il ne soit bien trempé avec de l'eau ou de la tisanne. Ils

auront soin de ne point dormir pendant le jour, & de ne se coucher qu'une heure après le souper. Ils se garantiront du froid & du vent; ils parleront peu, & travailleront encore moins, soit du corps, soit de l'esprit.

- Toux. *Voyez* Rhume. Remede.

TRA

TRACE. Terme de chasse. C'est le pié des bêtes noires, comme d'un sanglier.

TRACER. Terme de jardinage. C'est marquer avec le traçoir les traits d'un parterre, soit decoupé, soit en broderie pour y planter le buis.

Methode pour tracer.

Il faut planter des jalons ou piquets d'espace en espace & les aligner, c'est-à-dire mettre un oeuil en fermant l'autre sur la tête du prémier jalon, pour dresser tous les autres dessus, il est bon de s'éloigner un peu de ce prémier jalon. Ensuite on tend un cordeau d'un jalon à l'autre & avec le traçoir on suit ce cordeau, sans neanmoins le forcer ni le contraindre en aucune maniere. On a soin en traçant d'enfoncer un peu avant le traçoir, & de creuser une trace assez forte, pour que les vents ou la pluie ne la puissent remplir.

Tracar. Ce terme se dit aussi des racines qui coulent entre deux terres, c'est-à-dire, peu avant dans la terre, & un peu au dessous de la superficie.

TRAÇOIR. Terme de jardinage. C'est un outil de fer pointu, emmanché d'un manche de

quatre à cinq pieds de long, dont on se sert pour tracer, &c.

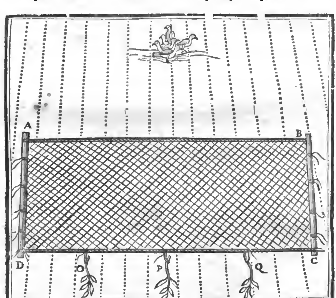
TRAIN de l'oiseau. Terme de Fauconnerie. Faire le Train à un oiseau, c'est lui donner un oiseau dressé, pour le conduire, & lui montrer ce qu'il doit faire.

TRAINEAU. C'est une sorte de filet qui sert à prendre les cailles, les becasses, les perdrix & autre semblable gibier.

Comment on fait un Traîneau pour prendre les perdrix.

Si vous desirez avoir un Traîneau qui soit fait de mailles à lozanges, il faut travailler comme il a été montré dans l'article 19. au mot Filet. Si vous le voulez en mailles quarrées; voyez la maniere contenue dans l'article 21. des Filets. Observez encore les regles qui suivent.

Un Traîneau doit être de fil bien delié, & retors en deux brins; on ne doit point lui donner plus de douze toises de long, ni moins de six. La hauteur ou largeur ne sera pas moindre que quinze pieds, ni plus grande que trois toises. La maille soit quarrée, ou à lozange, aura deux pouces de large. Quand tout le filet sera maillé, on le bordera tout autour d'une corde de grosse, comme une plume à écrire, laissant pendre à chaque coin A B C D, de la Figure ici jointe deux bouts de la même corde, long chacun d'un pié; on en attachera d'autres de deux en deux pieds, tout le long du filet, ainsi qu'ils paroissent dans la même figure, par les lettres E F G, & H I L. Ces cordes servent pour lier le Traîneau à deux perches, & qui doivent être portées par deux personnes.



Vous observerez, que si le filet est bien long & large, le fil en doit être plus fin, & la maille plus grande, afin de le rendre plus léger & plus portatif; vous en voyez une figure dans l'article 21. des filets lequel est fait de mailles en lozanges.

Pour faire un autre Traineau, qui doit être porté par une seule personne.

Pour le faire, il faudra le commencer ainsi qu'on feroit un filet de mailles à lozanges; il se commence de la façon montrée dans l'article 10. des filets. La levûre doit être de huit ou dix mailles de deux pouces de large, on mettra plus ou moins selon la grosseur de l'homme qui s'en veut servir. La levûre étant faite, vous le poursuivrés comme un filet en mailles quarrées, c'est-à-dire, qu'il faut faire des accrûes au bout de chaque rang de mailles, jusques à la longueur d'environ douze ou quinze pieds, & pour lors, changer de moulle, & en prendre un plus petit de la moitié ou de deux tiers, & faire le dernier rang dessus, puis le border tout autour d'une forte ficelle, en faisant prendre deux bouts à chaque coin Q R, qui soient d'un pié de longueur, pour attacher le filet aux perches. Quant aux deux autres coins S T, la ficelle ne doit pas être nouée à demeurer, afin de pouvoir élargir, ou étressir le filet selon la grosseur de la personne qui s'en servira: on mettra par les côtés des ficelles de pieds en pieds, aux endroits marqués des lettres B, C, D, E, F, G, H, I, pour lier le Traineau au long des perches.

TRAIT. C'est la corde de crin qui est attachée à la botte du limier, & qui sert à le tenir, lorsque le Veneur va au bois.

TRAMAIL. C'est une sorte de filet, qui sert à prendre du poisson dans les rivieres.

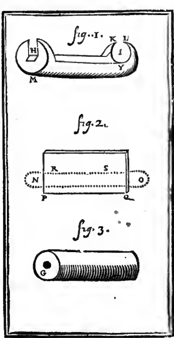
De quelle maniere on fait le Tramail. Quand je propose en ce lieu la maniere de faire un Tramail, je ne prétends pas donner rien de nouveau; puisque tous les pêcheurs en savent faire; mais ayant enseigné comment il faut faire tous les filets particuliers qui sont nécessaires à nos besoins, j'ai crû ne devoir pas omettre celui-ci, puisqu'il doit servir en plusieurs endroits de ce livre, où l'on traite de la pêche.

Je dirai donc que le Tramail se fait ordinairement de mailles à lozanges, tant pour les aumés ou grandes mailles, que pour la toile ou les petites mailles, bien qu'on puisse faire les aumés à mailles quarrées. La longueur d'un Tramail ne se specifie point, on le fait aussi long qu'on veut, la hauteur est ordinairement de quatre pieds; mais on peut le faire plus ou moins haut, selon la profondeur de l'eau où l'on veut pêcher.

Pour le faire, il faut commencer par les aumés, qui doivent être de ficelle ou de bon gros fil retors en quatre brins, si vous les désirez de mailles à lozanges, voyés l'article 19. des FILETS. Si vous voulés des mailles quarrées, consultés l'article 21. des Filets. Au reste soit qu'on fasse les aumés d'une maille ou d'autre, la toile doit être toûjours à lozanges, & deux fois aussi longue & large que l'aumé; afin qu'elle ait de la poche. La maille en sera d'un pouce de largeur, & de fil retors en trois brins, & celle de l'aumé de neuf pouces de large. Quand la toile est achevée, on passe une ficelle bien forte dans toutes les mailles du dernier rang d'en haut & d'en bas, puis on a plusieurs morceaux de liege, de trois pouces de large, & d'un pouce d'épaisseur, percés tous au milieu, pour les passer sur une corde cablée grosse comme le petit doigt, laquelle il faudra lier des deux bouts à deux arbres, à quatre pieds au dessus de terre, & ajuster les morceaux de liege tout au long, de neuf pouces en neuf pouces. Après cela il faut étendre à terre par dessus la corde du liege, les aumés, & la toile entre deux, pour les attacher avec de la ficelle au commencement de la corde, proche le prémier morceau de liege; puis conduisant le bord de la toile, toûjours entre les deux aumés, liez le tout, de trois pouces en trois

pouces, à la corde, sans approcher ni reculer les lieges, observant de faire froncer la toile, tant qu'il sera besoin. Vous aurés une autre corde de même grosseur que celle où a été enfilé le liege, à laquelle il faudra coudre l'autre bord de la toile & des aumés, de la même façon qu'au bout du filet, & lors qu'elle sera ajustée, on mettra le plomb.

Les pêcheurs se servent pour leurs filets, des deux sortes représentées dans les deux prémieres figures ici jointes. Ils appellent la prémiere sorte des gousses de plomb. Elles sont longues de deux ou trois pouces, & grosses comme le doigt. Ces gouces ont deux branches ou crochet K L, à chaque bout, pour les faire tenir à la corde qu'on fait entrer entre les crochets H & I. Puis avec un marteau, on les rabbat autour de la corde. Il faut mettre ces gouces de trois pouces en trois pouces, selon qu'il y a plus ou moins de liege dans le haut du filet.



L'autre sorte de gouces se met aussi de trois pouces en trois pouces, ce n'est qu'un morceau de plomb applati, épais comme un écu, long de deux ou trois pouces. On pose la corde designée par l'espace de deux lignes ponctuées N O sur le plomb; puis avec un marteau on rabat le bord P Q, dessus la corde, le faisant tourner vers R S, jusques à ce que le plomb soit tout à fait roulé.

Pour moi je me suis toûjours servi d'une autre maniere pour plomber les filets. La troisiéme figure représente la forme du plomb dont je plombois tous mes filets à pêcher. Je faisois un moule de pierre, dans lequel il y avoit un creux long de trois pouces, gros comme le doigt, & dans le milieu de ce creux, j'y

mettois tout au long une broche de fer de la grosseur de la corde qui y devoit entrer, puis ayant fermé le moule, je jettois le plomb dans le soûpirail, & lors qu'il étoit froid, je faisois sortir la broche hors du plomb, laquelle y faisoit le trou G, dans lequel devoit passer la corde.

Si vous employez du plomb fait de cette façon, vous pouvés bien juger qu'il le faut enfiler avant que de coudre les aumés & la toile à la corde, ayés soin de les espacer de trois pouces en trois pouces. C'est à mon gré la meilleure invention pour plomber les filets, parce qu'il ne s'en perd rien, & est plus propre, & plûtôt faite que les deux autres sortes dont les Pêcheurs se servent.

TRANCHÉES. *Voyez* TRENCHÉES.

TRANSMUTATION. C'est le changement, qui se fait d'une matiere en un autre, comme de l'argent en or, de l'étain en argent, du fer en acier, &c.

Transmutation du fer en acier. Composition de l'eau pour tremper les carreaux de fer.

Prenez du nitre, de la soude, & du sel commun; une livre de chacun; une livre de cendre gravelée; une demi livre de vitriol commun, un quarteron de sel armoniac. Mélés le tout après l'avoir bien pilé dans huit ou dix pots de bonne eau de chaux avec quinze ou vingt têtes d'ail pilées dans un mortier, que vous laisserés infuser dans cette eau du soir au matin.

Composition de la poudre pour stratifier les carreaux de fer dans la caisse.

Stratifier est un mot de Chimie qui signifie mettre différentes matieres les unes sur les autres alternativement, dont on fait plusieurs lits, ce qu'on nomme en latin *stratum super stratum*. Prenez de la chaux, du charbon, de la suye, deux livres de chacun; douze cornichons ou petites cornes de pieds de bœuf, & autant de savattes de soulier coupées bien menu. Vous les mélerés ensuite avec vos poudres, y ajoutant encore une livre de sel commun, une livre de tartre, & une livre de soude. Le tout bien pulvérisé sera mélé exactement pour vous en servir.

I. Il faut faire rougir vos carreaux trois fois & les tremper chaque fois dans votre eau. 2. Il faut mettre un lit de vos poudres au fond de votre caisse, & un lit de carreau par dessus laissant entre deux un bon travers de doigt. 3. Il faut arroser ces deux lits d'un peu de votre eau, & continuer de faire un lit de poudre & de fer jusques à ce que la caisse soit pleine, & que votre fer soit bien couvert de poudre. Couvrés ensuite votre caisse que vous lutterez bien jusques à ce qu'elle soit bien séche. 4. Il faut que votre caisse soit de bonnes matieres de fer ou de cuirasse ou de fer de fonte, ou bien de bonne terre de creuset qui seront les meilleures, pour bien travailler en quantité. Il faut qu'il y ait un trou au milieu de la caisse pour passer une éprouvete de la grosseur pour le moins de vos carreaux, que vous garnirés bien de terre à son entrée, afin que la caisse ne prenne point l'air. Vous la tirerez ensuite adroitement après les dix-huit ou vingt heures de feu, vous la regarderez à l'obscurité pour voir, si elle est rouge comme si on vouloit la battre sur l'enclume, alors votre fer est cuit. Vous pouvés encore donner si vous voulés deux ou trois heures de feu, après quoi votre acier étant refroidi vous le tirerez de la caisse.

Il faut que le fourneau soit fait comme un fourneau de reverbere, & qu'il y ait un trou vis-à-vis celui de la caisse pour passer l'éprouvete; que le cendrier soit bien proportionné selon la grandeur de la caisse qui doit être soûtenue de bonnes barres de fer, & qu'il y ait trois ou quatre doigts de libre en l'entour pour le charbon. Votre caisse étant située, vous remplirés tout votre fourneau de charbon, y ayant mis un peu de feu dessus, vous le laisserés allumer peu à peu. Quand le dessus sera bien allumé, vous ferez grand feu égal par-tout pendant vingt-quatre heures.

Si vous voulés que votre acier soit encore plus beau, lorsque vous l'aurés tiré de la caisse, faites le rougir & trempez le dans l'eau de chaux où vous aurés mis une once de sel armoniac & de l'urine, vous verrés un changement extraordinaire.

TRANSPLANTATION. C'est la maniere de guérir les maladies, par laquelle on les fait passer d'un sujet à un autre. Cette Transplantation se fait par un certain milieu ou moyen nommé pour cela *l'aiman*, ou sans ce milieu & par un contract seulement.

La prémiere espece, appellée proprement Transplantation, se fait lorsqu'en mettant de la fiente du malade avec de la terre, on transplante sa maladie dans la plante qui naîtra de la graine qu'on aura semée dans cette terre, ou quand les rognures, des ongles des pieds d'un gouteux sont renfermées dans un trou de tariere fait dans un chêne pour le délivrer de la goute. La fiente du malade est l'aiman, & l'esprit vital de plante qui naît de la graine semée dans la terre où l'on a mis cette fiente, est la mumie que l'aiman reçoit. Il en est de même des rognures des ongles du gouteux, & de l'esprit vital du chêne, dans lesquels ces ongles auront été renfermées.

La seconde espece de Transplantation, qui est appellée approximation, se fait quand un doigt malade d'un panaris se guérit en le frotant dans l'oreille d'un chat qui prend la douleur. Alors le sujet non malade reçoit les esprits vitaux, s'unit avec eux, & corrige leur état morbifique & comme certaines maladies se gagnent par approximation, quand les esprits infectés d'un corps malade s'insinuent dans un corps sain & en infectent pareillement les esprits, elles se guérissent aussi par approximation, lorsque les esprits d'un corps malade entrant dans un corps sain, ceux du corps sain corrigent & rétablissent les esprits malades de l'autre.

La Transplantation par le moyen de l'aiman est de cinq sortes, savoir l'inescation, l'implantation, l'imposition, l'irroration & l'insemination.

L'imposition se fait ainsi. On prend le plus que l'on peut de la mumie ou de l'excrement de la partie malade, ou de tous les deux ensemble; on les place dans un arbre, ou dans une plante entre l'écorce & le bois, on recouvre le tout avec du limon; au lieu de cela il y en a qui font un trou de tariere dans le bois pour y passer cette mumie ou cet excrement; après quoi ils bouchent le trou avec un tampon du même bois, & mettent du limon par dessus. Si l'on souhaite un effet durable, on doit choisir un arbre de longue durée, comme le chêne. Si on le veut prompt, il faut un arbre qui croisse promptement; & en ce dernier cas on doit retirer ce qui sert de milieu à la Transplantation, si-tôt que l'effet s'est ensuivi, à cause que la trop grande altération de l'esprit pourroit apporter du préjudice au malade. La mumie signifie ici la portion de l'esprit vital qui fait ses effets.

L'implantation se fait en mettant des plantes avec les racines ou les racines seulement dans une terre préparée pour cela, & arrosées des lavûres de la partie malade. On prétend faire passer par ce moyen le mal dans ces plantes. Si, avant que la guérison soit parfaite, les plantes viennent à mourir, par la mauvaise qualité qu'elles ont contractées, il faut en planter d'autres, dans la même terre, ou dans une autre semblable.

L'infcation consiste à faire manger à un animal de l'aiman qui soit imprimé de sa mumie, c'est-à-dire, de l'esprit vital de la personne malade. On prétend que l'animal unit avec soi cette mumie, qu'il la corrige, en s'appropriant sa qualité vicieuse & que par ce moyen la santé de celui duquel la mumie a été tirée, se rétablit. Si l'animal meurt avant que cela arrive, il faut choisir un autre animal, & lui donner ce qu'on avoit donné au prémier, en ce cas on doit prendre du sang bien putrefié, ou bien fermenté du malade qui vaut mieux qu'aucune autre partie. Quelques uns font cuire dans le pissat du malade, quelque chose comme œufs, viandes, &c. & le font manger à quelque animal. Ce qu'on appelle ici aiman est le milieu qu'on choisit pour servir de véhicule à l'esprit vital.

L'irroration consiste à arroser tous les jours des arbres ou d'autres plantes convenables avec l'urine, les sueurs, les selles, ou les lavûres du membre malade, ou de tout le corps, séparément ou conjointement jusqu'à la guérison entiere de la maladie. Après qu'on a arrosé il faut aussi-tôt jetter de la terre nouvelle dessus, afin d'empêcher que l'air ne dissipe la vertu de la mumie, c'est-à-dire, de l'esprit vital qui est contenu dans les choses avec quoi on arrose.

L'inséminaton se fait quand l'aiman impreigné de la mumie detachée du corps du malade est mêlée avec de la terre grasse dans laquelle on seme la graine de quelque plante appropriée à la maladie. Il faut avoir soin de l'arroser de tems en tems avec l'eau dont on a lavé le membre malade & même tout le corps. On prétend que par ce moyen, la maladie diminuera, à mesure qu'on verra croître la plante.

TRAPPE. *Un pié de melon trappe*, c'est-à-dire, un pié ramassé, un pié fort & nullement étiolé, ou trop élevé, & trop alongé.

TRAVAIL. Terme de Fauconnerie. Un oiseau de grand Travail; c'est un oiseau qui est fort dans son vol, & qui ne se rebute point.

TRE

TREFFLE, Ou *triolet*, en latin *trifolium*. C'est une plante dont on distingue deux especes. L'une est appellée *triolet sentant le bitume*, & l'autre est nommée le *Treffle ou triolet des prés*.

Description du Treffle sentant le bitume. Il est haut de plus d'une coudée. Ses tiges sont minces & noires, d'où sortent des pieds pendans, qui ont chacun trois feuilles semblables à celle du *lotus*, arbre. Lorsqu'elles sont nouvelles elles sentent la rhüe, & quand elles sont vieilles, elles ont l'odeur du bitume. La fleur est purpurine. Sa graine est largette, velue, longue d'un côté, & a une petite gousse. Sa racine est mince, longue & dure.

Lieu. Cette plante naît dans la Sicile & dans la Romagne, fleurit en Juillet & Août.

Propriétés. La graine & les feuilles du Treffle sentant le bitume bües dans l'eau, sont bonnes à la pleuresie, à la retention d'urine, au mal caduc, à l'hydropisie qui commence, & aux maux de la matrice. On donne trois dragmes de la graine, & quatre des feuilles. On met cette plante dans les contrepoisons. L'eau distillée de toute la plante a les mêmes effets.

Description du Treffle ou triolet des prés. Il a les feuilles rondes, rangées trois ensemble au bout d'un pié long, & chacune ayant un angle blanchâtre, tracé au milieu, sa fleur est blanche, qui vient ramassée dans une tête.

Lieu. Cette plante naît dans les prés, & dans les lieux où il y a de l'herbe. Elle fleurit en Juillet & Août.

Propriétés. Le suc du Treffle des prés, est un fort bon remede contre les nuages des yeux, contre les blessures & les cicatrices. La décoction de toute la plante étant bûe, arrête les fleurs blanches des femmes. La graine & la fleur cuites dans de l'eau & mises en emplâtre, amollissent les aposthemes.

Le Treffle d'eau qui croît autour des étangs, & qui se multiplie considérablement par les racines, fournit un excellent remede pour la jaunisse, les obstructions des visceres, pour toutes sortes de maladies chroniques, & pour le scorbut; on prend les feuilles, ou la racine en infusion, ou en décoction. On en donne un verre de quatre heures, en quatre heures pour la goutte. Le Treffle d'eau est propre aussi dans la fievre intermittente.

TREFFLE *sauvage*. *Voyez* LOTIER.

TREILLAGE. Terme de jardinage. C'est un ouvrage en bois, destiné pour palisser, c'est-à-dire, pour attacher les arbres d'espalier. Il est fait d'échalas liés quarrément les uns sur les autres avec du fil de fer, & cela en distances égales, ensorte que les mailles en sont à peu près quarrées. Les plus ordinaires sont de six à sept pouces, ou de huit à neuf; Elles ne sont pas bien, si on les fait plus grandes.

On en fait en quelques endroits avec du seul fil de fer assez gros, en vûe d'éviter la dépense, & en effet il coûte moins que le Treillage de bois. Mais outre qu'il ne fait pas tant d'ornement pour le jardin, il n'est pas aussi commode pour y attacher les branches, & souvent il se lâche & obeït. De plus il fait tort, & surtout aux branches de pêcher, en ce qu'il les écorche & les coupe, & par ce moyen y cause la gomme qui les fait périr. Il s'en fait aussi d'une autre maniere qui coûte fort peu, & c'est avec des lates de deux pouces de large, clouées les unes sur les autres, pour faire les mailles, & de la même figure que celles des échalas.

Quand on veut palisser ainsi, on ne sauroit prendre trop de précaution pour bien faire crépir les murailles, afin de boucher les petits trous à nicher les rats, mulots, limaçons & autres insectes qui desolent les fruits, & d'ordinaire attaquent les plus beaux & les meilleurs, & par là donnent des chagrins continuels aux Curieux.

Quand les murs sont crépis de plâtre, on a la facilité de palisser avec des clous, & des morceaux de cuir de mouton, ou de chamois coupé en lanieres, ou avec des morceaux de lisiere d'étoffe; les unes & les autres larges d'un demi doigt. Pour s'en servir, on fait un grand nombre de petits morceaux de ces lanieres ou lisieres, de la longueur d'environ un doigt, & s'étant muni d'un petit tablier à deux poches, on met ces morceaux ainsi taillés dans l'une, & des clous dans l'autre, on enveloppe la branche de l'endroit où on la veut appliquer; ensuite on présente le clou aux deux extrémités de ces lanieres pliées & placées par le dessous de la branche, & avec un petit marteau qu'on doit avoir, on frappe de maniere que ce clou perçant la laniere, & entrant dans le plâtre y attache cette branche pour faire la figure de notre espalier. Cette maniere de palisser est assez agréable, mais elle est longue à faire. Ces lanieres peuvent durer un an, ou deux; ce qu'on leur peut reprocher est, que quelquefois elles sont cause d'un accident, en ce que les parçoreilles s'y refugient de jour, & en sortent la nuit pour faire leurs ravages.

Quand on n'a pas voulu se servir de ces lanieres, on a essayé trois ou quatre autres manieres de palisser; les uns en toutes sortes, & sur-tout en celles de terre, ou bauge, comme on fait en Beauce & Normandie. On fait sceller, de distance en distance, des morceaux de chevrons dans les murs, d'environ deux pouces, pour y attacher des lattes, ou des échalas, ou des per-

ches, ou des baguettes. Les autres y font ſceller des os de cheval, ou de bœuf, pour appuyer les perches deſſus & les y lier, & c'eſt à ces perches qu'ils attachent par ce moyen là les branches de leurs arbres. D'autres ont fait ſceller une infinité d'os de pieds de mouton fort près-à-près, & en ligne droite, & s'en ſervent pour lier à chacun une branche de leurs eſpaliers. Quelques uns ont fait un Treillage de lattes étroites, clouées les uoes aux autres, par quarrés, de dix à douze pouces chacun, & ce treillage étant fait par toiſe, ou demi toiſes ſeparées, c'eſt un ménage qui n'eſt pas mauvais, mais il n'eſt gueres ni honnête, ni noble.

Quelques uns allant encore davantage ao bon marché, ſe ſont aviſés de faire un Treillage avec du fil de leton, ou du fil de fer, de moyenne groſſeur. Ce fil eſt ſoûtenu par des cloux à tête plate, fichés, ou ſcellés dans les murs. D'autres ſe ſont contentés de mettre ſeulement des lignes droires de ce fil de fer, ſoit comme de ſimples montans, ſoit comme de ſimples traverſes; ces dernieres manieres paroiſſent aſſez propres, mais elles ne ſont guere bonnes, tant parce qu'elles ne ſont pas aſſez ſolides, ſi bien qoe les groſſes branches, qu'il faut quelquefois forcer, les rompent ou les allongent; que parceque ce fil eſt ſujet à bleſſer & écorcher les branches qui ſont jeunes, & par conſéquent tendres, & ainſi leur font venir de la gomme qui les fait périr; joint que les jeunes branches ſe gliſſent trop facilement derriere ces fils, d'où il n'eſt pas aiſé de les retirer ſans les gâter.

La meilleure maniere de toutes, la plus commode & la plus noble, eſt de faire un Treillage d'échalas, qui ſoit de bois de quartier, ou de cœur de chêne. Chaque échalas doit être d'un pouce en quarré, & ſi faire ſe peut, il doit être ſans nœuds. Il faut qu'ils ſoient bien planés, & ouvrés même, aux endroits qui demandent de l'être. Les échalas qui ne ſont pas planés, ſont groſſiers & fort vilains à voir. J'avoue que ce Treillage coûte d'abord plus que les autres, mais il eſt de plus longue durée, & eſt ſujet à moins d'entretien; regulierement la toiſe quarrée de ce Treillage revient à 25. 26. 27. & 28. ſous, pour le boit, la façon du bois, le fil, & la peine de l'ouvrier.

Pour bien faire ce Treillage, il faut avoir des crochets de fer faits exprès pour cela. Ils ſont quarrés. Leor épaiſſeur eſt d'environ un quart de pouce, & leur longueur eſt d'un demi pié, ſans compter le bout, qui remonte à angle droit à l'extrémité de dehors, & qui doit avoir environ un pouce & demi de long. L'extrémité qui entre dans le mur, doit être fendue en petites branches écartées l'une de l'autre pour tenir plus ſolidement dans le mur, dans lequel elle doit entrer d'environ quatre pouces, c'eſt aſſez qu'il en reſte deux en dehors.

Les crochets coûtent d'ordinaire un ſou piece, on les eſpace de trois pieds en trois pieds, & toûjours en échiquier, à commencer le prémier rang à un pié près de la ſuperficie de la terre, & continuer joſqu'au haut du mur. Les rangs de crochets doivent être mis ſur une ligne fort droite, & être tous paralelles les uns aux autres, & voilà tout ce qui regarde les crochets.

A l'égard des échalas, on n'a qu'à aller chez les Marchands de bois, on y en trouve de différentes longueurs; ſavoir de quatre pieds & demi, de ſix, ſept, huit & neuf; on en fait quelquefois de douze piedt, mais rarement, parce qu'il eſt trop difficile de fendre de ſi longues pieces de bois. On en prend de la longueur qu'on veut ſuivant la hauteur des murs qu'on veut garnir. On les vend à la botte, celle de quatre pieds & demi coûte douze ſous, & en contient vingt-cinq; celle de ſept, huit & neuf, en contiennent auſſi vinge-cinq, ils coûtent un peu davantage.

Il eſt plus propre, & plus utile de faire les montans tout d'one piece quand on peut; mais il n'eſt pas mal de les faire de deux oo troit échalas tels qu'on les peut avoir, & il en coûte beaucoup moins; on les joint furt proprement l'un à l'autre & en applaniſſant, proportionnant juſte les extrémités qu'on veut marier l'une à l'autre, & après cela on les lie bien ſerré avec du fil de fer. Pour faire ce lien, on ſe ſert de petites tenailles faites exprès, avec leſquelles on tire à ſoi le fil de fer, & on le tort; on tourne en tirant juſqu'à ce que la ligature paroiſſe aſſez forte, & enſuite on rompt le bout près du nœud, & avec la tête de la tenaille, on frappe ce nœud par en bas contre l'échalat, pour empêcher qu'il ne déborde, car autrement il pourroit bleſſer le Jardinier on la branche.

Dans la botte d'échalas, il eſt à propos de prendre les plus droits, & les moins forts, pour faire les montans qui paroiſſeot toûjours en dehors, mettant cependant par en haut le plus gros bout de ce montant.

On employera les plus forts à faire les traverſes qui ſoûtiennent tout l'ouvrage. Regulierement les quarrés, ou mailles de Treillage doivent être de ſept ou huit pouces; ils ſont vilains, ſi on les fait de dix & douze pouces, & ils me paroiſſent trop petits pour des eſpaliers, ſi on fait les mailles de cinq à ſix, on peut les employer pour ces ſortes de cabinets de jardinage, qui depuis quelque tems ſont venos à la mode.

Un bon faiſeur de Treillage doit toujours avoir en main ſa meſure réglée pour les mailles, & l'appliquer ſoigneuſement chaque fois qu'il fait un quarré; il doit laiſſer un bon pouce de jeu entre l'échalas & la muraille, & ſi par hazard les crochets ſe trouvent trop courts, il doit ſe ſervir d'un coin de bois pour le tenir entre l'échalas & le mur, afin d'avoir plus de liberté pour y paſſer le fil d'archal.

Ce u'eſt pas aſſez que pour les yeux, ce Treillage paroiſſe proprement fait, il faut par deſſus cela qu'il ſoit ſolide, & on connoit s'il l'eſt aſſez, en prenant d'une main un côté de muraille, & le ſecouant; car elle doit reſiſter pour donner lieu de dire que l'ouvrage eſt bon.

Je ne veux pas oublier d'avertir que dans les encoignûres, il ne faut qu'un ſeul montant, pour joindre enſemble les deox Treillages des deux murs qui ſe joignent. Il y auroit de la mal-propreté, ſi on en mettoit deux, l'un pour un pan de mur, & l'autre pour l'autre.

La derniere perfection de notre Treillege, conſiſte à être peint, en prémier lieu d'une couche de blanc de ceruſe, & quand cette couche eſt ſéche, il en faut mettre une ſeconde, qui ſoit d'un beau verd de montagne. On ne ſe contente pas ſeulement de faire du Treillage appliqué aux murs, on en fait quelquefois pour une maniere de contre-eſpalier, & ce Treillage ſe fait de quatre, cinq ou ſix pieds de haut, comme on veut. Pour le rendre ſolide, il faut que de ſix pieds en ſix pieds, il y ait un pieu de chêne de quatre pouces en quarré, & qu'ils ſoient enfoncés d'environ un bon pié avant dans la terre, & que l'extrémité de dehors ſoit pointue, pour durer plus longtems; car ſi elle étoit qoarrée, l'eau de pluye s'y arrêteroit, & la feroit pourrir. Au ſurplus pour la grandeur, & pour le lieu du fil d'archal, les mailles doivent être ſemblables à celle des eſpaliers, avec cette ſeule différence, qu'aux contre-eſpaliers les échalas doivent être attachés avec des clous dans le corps du pieu, qui pour cet effet doit être entaillé pour recevoir ces échalas.

TREILLISSAGE. C'eſt un mauvais mot dont quelques uns ſe ſervent pour dire treillage, il ne s'en faut point ſervir.

TREMBLE, en latin *populus tremula*.

Deſcription. C'eſt une eſpece de peuplier qui appro-

che plus du noir que du blanc. Son bois est blanc & léger. Son écorce est unie & blanchâtre. Ses feuilles sont presque rondes ; elles sont dures, d'un vert pâle, & découpées sur leurs bords ; elles tiennent à de longues queues, & tremblent presque toûjours, lors même qu'il ne fait aucun veut. Ses fruits sont des chetons longs, & noirs, à plusieurs feuilles chargées de sommets remplis de poussiere.

Lieu. Cet arbre se plait dans l'eau, il vient dans les lieux humides & marécageux, près de la mer, le long des rivieres & des étangs.

Propriétés. Quelques uns prétendent que les feuilles du Tremble sont bonnes pour calmer les douleurs de la goute. Il faut les écraser & les appliquer sur la partie malade.

REMARQUES. Ceux qui ont imposé le nom aux choses, l'ont souvent fait par rapport à leur nature ; nous trouvons l'exemple de ce que je dis là, dans le bois de Tremble, qui semble n'avoir été ainsi appellé qu'à cause du mouvement continuel où est sa feuille, dont la queue est fort longue, & du tremblement où son bois paroît toûjours être à cause je crois qu'il s'éleve trop haut, & trop en pointe d'ans l'air.

Culture du Tremble.

De peur d'amuser ici le Lecteur par des redites inutiles, je ne dirai rien de la culture de ces arbres, puisque quiconque saura gouverner les peupliers & les bouleaux, ne pourra manquer à conduire les Trembles à une heureuse fin ; & avant de finir cet Article, un pere de famille beaucoup intentionné pour son profit, veut bien que je l'invite à donner tous ses soins pour faire en sorte que sa maison ne soit point sans être garnie de toutes ces especes d'arbres, comme étant ceux qui en composent une bonne partie des revenus.

TREMBLEMENT. C'est un mouvement dépravé de quelque partie du corps qui tantôt s'étend, & tantôt se retire.

La cause est plus externe aux jeunes gens, qu'interne, ce qui leur arrive, ou de boire trop de vin, ou de l'eau glacés, ou de l'eau de neige ; ou de faire des exercices plus que la nature & l'âge ne peuvent supporter. Si l'urine paroît verte aux enfans qui ont la fievre, ils tomberont dans la paralisie, ou il leur arrivera un Tremblement considerable.

La tête & les mains sont plus sujettes au Tremblement que les pieds & les jambes, à raison qu'ils sont plux près du siege de la pituite.

Le tremblement menace souvent de paralisie, ou de convulsion, suivant que la matiere est subtile ou grossiere ; lorsqu'il vient de sécheresse, il est incurable ; la levre inférieure venant à trembler présage le vomissement.

Aux vieillards le Tremblement leur est causé par la peur, ou pour l'ordinaire par la foiblesse, & par l'éloignement de la chaleur naturelle.

Le Tremblement est aussi un simptome d'une fievre, ou d'une maladie, s'il arrive dans le delire, ou dans une forte reverie, il soulage ou guérit entierement.

Remedes pour les Tremblemens.

Le jeunes gens, ainsi que ceux qui seront à la fleur de leur âge, en pourront guérir, s'ils observent la diete & la tempérance, & qu'ils prennent le matin à jeun, une dragme de thériaque détrempée avec un peu de vin, ou avec de l'eau de buglose, & en se faisant frotter le long de l'épine du dos d'huile de brique, appellée autrement l'huile des Philosophes, ou d'huile d'œuf, ou de moëlle de cerf, ou au lieu de ces huiles, se faire appliquer des ventouses séches. Ils pourront pendant douze ou quinze jours de suite, prendre un grand verre de la décoction d'une once de gayac, & de deux onces de salsepareille, les matins à jeun, tâchant de dormir par dessus ; durant cet usage, ils quitteront le vin & l'eau de vie, & boiront seulement de l'hidromel, ou du cidre, ou de la tisanne.

Les vieillards pratiqueront la même chose, mais on ne leur défend pas absolument le vin, & l'on ajoûte encore qu'aux jeunes gens le bain leur sera très-bon, dans lequel il faudra jetter toutes sortes d'herbes aromatiques, comme sauge, romarin, lavande, absinthe & autres, avec deux onces de souphre vif, une demi once de salpêtre, & autant d'alun bouillis ensemble dans une partie de l'eau du bain.

L'usage de la cervelle de lievre dessechée dans un four, & mélée parmi les viandes, y est souverain.

TREMPE. C'est la façon qu'on donne au fer & à l'acier, & qui fait la bonté des ressorts, & des outils.

La Trempe se fait de différentes manieres. La plus ordinaire est de faire rougir le fer, ou l'acier, après les avoir façonnés & limé, & de les jetter tout rouges dans l'eau. Ensuite si cette Trempe est trop forte, & qu'elle rend les outils, & les ressorts trop cassans, on les fait chauffer une seconde fois, jusqu'à ce qu'ils ayent pris une couleur bleue, ou rougeâtre. Si c'est pour couper du bois, on leur donne une couleur bleue, & si c'est pour couper du fer, on leur donne une couleur rougeâtre ; & on les trempe une seconde fois sans attendre qu'ils ayent pris la couleur bleue.

La seconde maniere est de faire rougir les instrumens qu'on a ajustés, & après les avoir plongés tout rouges dans l'auge de la forge, ou dans de l'eau nette, ce qui vaut beaucoup mieux, on le retire promptement, sans attendre qu'ils soient entierement refroidis, & quand ils sont revenus bleus, ou rougeâtres, on les plonge une seconde fois dans l'eau, & on les y laisse jusqu'à ce qu'ils soient entierement refroidis.

La troisiéme maniere est de faire un peu chauffer l'eau, où l'on trempe les instrumens. Cette métode est fort bonne, & convient particulierement aux ressorts des montres, & des pendules, qui seroient surpris, & casseroient souvent dans la Trempe à l'eau froide.

La quatriême maniere, est de faire revenir, & recuire les instrumens tout doucement, sans les tremper une seconde fois. Cette métode est la meilleure ; parce que les parties du fer, ou de l'acier qui se sont étendues & allongées en rougissant dans le feu, & qui par conséquent sont devenues plus douces & plus liantes, conservent cette qualité en se rapprochant peu à peu. Elles sont moins dures, moins sujettes à grainer, & moins cassantes. L'expérience qu'on a faite plusieurs fois, a prouvé que les outils qu'on a rougis doucement dans un feu de charbon de bois, mélé avec de la braise de Boulanger, & qu'on a fait revenir doucement sur cette braise qui n'étoit pas violente, après les avoie trempés dans l'eau tiede, & qu'on a retirés un peu auparavant qu'ils eussent pris la véritable couleur, les laissant refroidir sans les tremper une seconde fois, étoient incomparablement meilleur pour couper les bois & le fer, que ceux qu'on avoit trempés deux fois ; quoique les uns & les autres fussent du même acier.

La meilleure maniere pour faire revenir les outils, quand ils sont trempés, seroit de se servir d'une barre de fer rougie au feu, parce qu'on pourroit la porter au jour, sans qu'elle fit de fumée qui noircît, ou embarrassât ; d'ailleurs on pourroit les retirer, & avancer dessus plus aisément, leur donner une chaleur égale, & les faire revenir juste au point que l'on souhaite, sans être obligé de recommencer.

La trempe faite dans l'huile, ou dans la graisse est la meilleure de toutes. Les outils trempés de cette maniere, sont plus doux, & les ressorts ont autant de force, & sont bien moins cassans, que ceux qu'on trempe dans l'eau ou dans l'urine.

Les ressorts trempés dans l'eau ont souvent des cracs, c'est-à-dire, des cassûres, & ils n'en ont aucun, lorsqu'ils sont trempes dans l'huile; d'ailleurs ils ne viennent jamais gauchets, & ils viennent blancs comme s'ils étoient trempés dans l'eau; on peut les faire plus forts pour les montres de poche, ce qui est essentiel; parce que n'étant pas si cassans, on peut les faire moins revenir, ou détremper, sans qu'ils soient pour cela plus sujets à casser dans l'usage, qu'ils ne le seroient avec la Trempe ordinaire. Il y a encore un autre avantage très-considerable, c'est que les ouvriers en ressort de montre, ou de pendule, peuvent travailler dans le grand froid, sans crainte que la Trempe manque, & que les ressorts cassent, comme il arrive presque toujours pendant l'Hiver, quand ils se servent d'une autre Trempe.

La Trempe qui se fait dans l'urine n'est jamais bonne; les sels dont l'urine est impreignée, aigrissent le fer & l'acier, font grainer les outils & les ressorts, & par conséquent les rendent cassans. Les eaux sales, & chargées de parties salines ne different de l'urine que du plus, ou du moins, & produisent toûjours le même effet. C'est pourquoi les Ouvriers doivent être attentifs à ne se servir que d'eau bien nette, dans leurs auges, & faire en sorte qu'il ne y mêle point de charbon de terre, qui contient beaucoup de sels. Ils doivent aussi s'abstenir d'uriner dans leur charbon, pour la même raison, étant certain que plus le charbon est doux, plus l'ouvrage est liant & facile à l'usage. C'est pour cette raison qu'on doit préferer le charbon de bois à celui de terre, soit pour la forge, soit pour la recuite.

On dira peut-être que les sels, & les drogues fortes rendent le fer plus dur, & le changent même en acier. Je repons à cela, que si le fer en devient plus dur, il en devient aussi plus grainé, & plus cassant, & qu'il n'y a que la surperficie qui se durcisse, ou se change en acier. D'ailleurs on mêle toûjours parmi ces drogues, de la suye de cheminée, & des cuirs brulés, afin de les émousser & de les adoucir par les graisses qu'ils contiennent.

Trempe excellente pour l'acier.

Eteignez quatre ou cinq fois votre acier bien embrasé, dans parties égales de suc de raifort, & d'eau distillée de ver de terre.

Autre. Quand vous verrez que votre outil sera devenu couleur de cerise, au feu de la forge, frottez le de suif de chandelle, & plongez le aussi-tôt dans du fort vinaigre, où vous aurez délayé de suye de cheminée.

Autre. Trempez vos instrumens dans un mélange composé de suc d'ortie, d'urine d'enfans, de fort vinaigre, de fiel de bœuf, & d'un peu de sel.

Trempe qui rend le fer propre à tailler le porfire.

Il faut éteindre l'outil dans les eaux distilées, ou dans les sucs d'ortie, de piloselle, & de branche ursine.

Trempe excellente pour les armes.

Quand elles seront bien embrasées, éteignés les dans la graisse de bouc prise dans le tems qu'il est en chaleur. Ou bien trempez les dans une décoction de feuilles, & de racine de buglose, faite dans l'eau. La moële de cheval a la même vertu.

Autre Trempe excellente.

Prenez parties égales de bryonne, de titimale, de pourpier, & de raifort sauvage. Pilez ces plantes, & tirez en une livre de suc, ajoutez y une livre d'urine d'enfans roux, avec sel gemme, sel ammoniac, sel de soude & salpêtre, de chacun un gros. Mettez le tout ensemble dans un vaisseau de verre, & l'ayant bien bouché, enterrez le dans la cave, & laissez la matiere en digestion, pendant trois semaines. Ensuite vous la distillerez par un feu gradue, & vous conserverez cette liqueur, pour y tremper vos armes.

TRENCHÉES ROUGES. Ce sont des Trenchées violentes, qui attaquent les chevaux. Elles son ordinairement accompagnées d'avives.

La figure qui répond au discours qui suit, est à la page suivante.

Remede pour les Trenchées des chevaux & coliques.

Ayez trois pipes, remplissez les de bon tabac, mettez le feu à la prémiere, quand elle sera bien allumée, mettez la au fondement du cheval; vous le verrez fumer comme un homme quand celle là sera finie, faites en de même aux deux suivantes, & vous verrez que votre cheval sera incontinent gueri. De quarante chevaux incommodés de cette maladie trente-neuf en seront guéris.

TRENCHÉES. Terme de Médecine. Ce sont des douleurs qu'on ressent dans le ventre quand on a la colique. Elles sont causées par des matieres âcres, & piquantes, ou par des vents enfermés dans les boyaux.

Les femmes qui sont prêtes d'accoucher, sont sujettes à avoir des Trenchées, aussi bien que les enfans nouveaux nés. Le sené qui n'est pas bien préparé donne des Trenchées.

Remedes pour les Trenchées.

Nous appellons Trenchées la douleur des intestins, à qui on donne aussi le nom de colique, quoi qu'à proprement parler le mot de colique ne s'étende pas à la douleur de tous les intestins. Nous avons déja parlé des Trenchées, lorsque nous avons donné les remedes pour le mal de ventre; car en effet, les Trenchées ne sont rien autre qu'un mal de ventre, mais violent.

I. Les Trenchées, qui viennent d'une bile abondante, & irritée, se guérissent par une potion faite avec une once & demi de manne de Calabre recente; & deux onces d'huile d'amandes douces, avalée au matin, à jeun.

II. Si les Trenchées venoient de quelques ventosités, avalez le matin à jeun, ou du moins loin des repas, environ deux scrupules de sel d'absinthe, avec deux ou trois doigts de vin vermeil excellent. Qui n'aura point de sel d'absinthe, fera infuser douze ou quinze heures l'absinthe vert, ou sec, dans le vin.

Autre pour les mêmes Trenchées venteuses.

Vous pouvez aussi faire cuire médiocrement à l'eau un œuf de poule, bien frais, & ayant oté la glaire, mettre en sa place autant de bonne huile d'olive qu'il y avoit de glaire; mêler bien le tout, & l'avaler sur le champ.

Autre pour les mêmes Trenchées.

Enfin l'eau distilée du gland de chêne, a son défaut, le suc du même gland avalé, est fort bon. On assure que les plus grosses gâles du chêne sechées,

pulvérisées, & avalées avec un véhicule convenable, comme seroit un petit verre de vin rouge, parfaitement mûr, ou une demi écuellée de bouillon, arrêtent toute sorte de flux de ventre.



Qui ne voudra rien prendre par la bouche, qu'il pile dans un mortier de pierre, ou de bois, les feuilles recentes de la mélisse, ou du baume de jardin, qui est la menthe fine, & qu'il en fasse un cataplâme sur le ventre.

Remede éprouvé depuis peu sur un enfant âgé de trois mois qui avoit de grandes Tranchées.

Prenez une once & demi d'amandes douces, autant de sirop de roses solutif, un demi gros de sperme de baleine, un demi scrupule d'esprit volatil de sel ammoniac. Mélez le tout & donnez en par cuillerées.

On appliquera sur le ventre de l'enfant, l'emplâtre suivant, lorsque les Tranchées seront violentes, & on en usera lorsque les douleurs des tranchées seront appaisées.

Prenez une demi once d'emplâtre de melilot & autant d'onguent de jusquiame, mélez y un peu de cire.

Les purgatifs doux mélés avec les remedes anodins & avec les carminatifs, sont toûjours bons dans cette rencontre, mais pour l'emplâtre que l'on vient d'indiquer elle est merveilleuse. *Voyez* VENTRE.

TRI

TRIBULE. En latin *tribulus*. C'est un nom qu'on donne à deux différentes plantes. L'une est appellée *Tribule terrestre*. L'autre est nommée *Tribule aquatique*, *macre*, *saligot*, *cornuelle*, & *corniole*.

Description du Tribule terrestre.

C'est une plante qui a des tiges rondes, nouées, couchées par terre, longues d'environ un demi pié, & couvertes de quelques poils. Ses feuilles sont semblables à celles des pois chiches, elles sont rangées plusieurs le long d'une côte. Ses fleurs sont à cinq feuilles disposées en rose, & sortent des aisselles des feuilles. Ses semences sont renfermées dans un fruit qui est garni de plusieurs épines, & qui ressemble à une croix de Malthe.

Lieu. Cette plante aime sur-tout les pays chauds, où elle croît dans les champs, parmi les bleds.

Propriétés. Le Tribule terrestre est apéritif. Il brise la pierre dans les reins, il est bon pour resister au venin. Il arrête aussi le devoyement. On le prend en poudre. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme. Sa décoction repandue à terre fait mourir les puces.

Description du Tribule aquatique. C'est une plante, dont les tiges sont longues, menues, garnies d'espace en espace de plusieurs mains ou fibres, qui lui servent de racines pour s'attacher. Ses feuilles sont assez semblables à celles du peuplier ou de l'orme, ses fleurs sont petites & blanches. Son fruit, qui est armé de quatre épines, renferme une espece d'amande blanche, formée en cœur, qui est bonne à manger. On connoît ce fruit sous le nom de *chateigne d'eau*.

Lieu. Cette plante croît dans la mer, dans les lacs, & dans les rivieres.

Propriétés. Le Tribule aquatique est froid & astringent ; ainsi il empêche les inflammations, & arrête le flux de sang, le fruit qui est composé de parties f[illegible]i les, étant bû dissout les pierres qui s'engendrent dans les reins, & bû au poids d'une demi dragme avec du vin, il sert contre les morsures de la vipere & les venins ; le même y sert aussi appliqué en emplâtre.

TRICOLOR, *amarante de trois couleurs*, ou *jalousie*, en latin *simphonia*.

Description. C'est une plante qui croît à la hauteur d'un pié ou environ. Ses feuilles ressemblent à celles de la blette; mais elles sont variées de verd, de jaune & d'incarnat. Ses fleurs sont à plusieurs feuilles disposées en rond de diverses couleurs.

Lieu. Cette plante croît dans les jardins, où on la cultive.

Propriétés. Le Tricolor est astringent, sa décoction est bonne pour le flux de ventre, & le crachement de sang.

Culture du Tricolor.

Pour voir cette plante dans sa perfection, il faut beaucoup de soin, tant pour la terre qui doit être fort préparée, & la plus douce, & la plus légere qui se pourra trouver, comme celle d'une vieille couche, que pour la mettre au lieu le plus chaud que l'on ait, & l'arroser presque tous les jours quand il fait de grandes chaleurs.

Pour avoir de beaux Tricolors, il faut avoir un petit tonnellet, le remplir de fumier bien pourri, faire un lit de quatre doigts de bonne terre, & encore autant de fumier bien pourri jusqu'à ce que le tonneau soit rempli, & planter un pié de Tricolor dedans. Car je suppose qu'il ait été semé ailleurs, ou sur une caisse, ou dans un grand pot fort large. Il faut couper la terre autour, & la lever sans rompre, ni toucher la racine avec la terre, & le mettre dans un lieu préparé,où il a besoin d'eau, & de chaud.

Le Tricolor craint le froid, c'est pourquoi il suffit de le semer en la pleine lune d'Avril, ou plûtôt quand il fera des grandes chaleurs; il est dans trois mois en sa perfection. La graine est noire & luisante comme celle d'amarante, & il faut seulement la cueillir, quand elle commence à mûrir, ce qui est au prémier froid de l'Automne. *Voyez* AMARANTE.

TRIOLET, en latin *lotus*.

Description. C'est une plante qui pousse des tiges hautes de deux coudées, & quelquefois davantage; elles sont droites, fermes, branchues. Ses feuilles sont semblables au trefle des prés, dentelées légerement tout autour. Ses fleurs viennent en grappe, elles sont attachées à un pié mince, & sont blanches & jaunes. Sa graine est un peu large & velue, elle vient dans des gousses. Sa racine est longue.

Lieu. Cette plante croît dans les prés, sur les collines & dans les jardins.

Propriétés. La graine du Triolet est bonne contre le venin; c'est pourquoi l'on en met souvent dans la thériaque. La graine, les fleurs & les feuilles cuites dans du vin, provoquent l'urine, adoucissent son ardeur. Elles sont bonnes aux suffocations de matrice, & guérissent l'hidropisie commencée, aussi bien que la fievre quarte & tierce.

TRITURATION. Terme de Pharmacie. C'est une réduction du medicament en menues parties, il y en a de deux sortes, savoir la propre & l'impropre. La prémiere se fait avec des mortiers & des pilons, & l'autre au contraire sans piler ni broyer. Il y a aussi trois sortes de Trituration propre, savoir, la légere, la médiocre & la forte, lesquelles se peuvent faire ou avec addition, ou sans addition.

On dit que quoique le médicament demande une Trituration, comme les choses dures & crasses, il faut neanmoins garder la médiocrité; parceque la Trituration violente dissipe la vertu. Enfin la Trituration forte doit être forte sans excès, & selon la nature du médicament, qui doit regler toute sorte de Trituration; car une substance légere, subtile & friable,comme la scammonée, n'a besoin que d'une légere Trituration; si elle est dure, lente & crasse comme les pierres, il en faut une très-forte, au lieu qu'elle n'en demande qu'une médiocre comme les aromates.

La fin pour laquelle le médicament est pilé, nous fait connoître s'il faut triturer subtilement ou grossierement; car les médicamens qui doivent entrer dans quelque opiate corroborative pour l'estomac n'ont pas besoin d'être si subtilement pulvérisés, que ceux qui entrent dans les compositions qui ont besoin de fermentation. Mais si un médicament est préparé pour les yeux, il faut qu'il soit réduit en une poudre très-subtile & impalpable, de peur qu'ils n'en soient offensez. Ainsi la situation de la partie pour laquelle le médicament est préparé, ou sa délicatesse font qu'on triture grossierement ou subtilement les médicamens.

TRO

TROCHE, *trochets*, à *troche*, à *trochets*. Termes de jardinage. Ce sont des termes, dont on se sert pour dire un bouquet de sept ou huit fruits d'une même espece, tenant encore à la queue, & tous sortis d'un même bouton. Cela se dit particulierement du petit muscat, *du muscat à Troche,du muscat à trochets*, &c.

TROCHES. Terme de chasse. Ce sont des fumées qui sont à demi formées.

TROCHISQUE. C'est un médicament composé d'un ou de plusieurs ingrédiens secs, pulverisés, compris & liés de quelque liqueur convenable. Il est dur, solide & formé en façon de petits pains ou gateaux semblables à des lupins, pour conserver au besoin la vertu de certains médicamens. Les Trochisques viennent d'un mot Grec qui veut dire autant que *rotula*, en François une petite roue.

Il faut dessécher à l'ombre les médicamens, dont la vertu se peut exhaler; mais ceux qui sont d'une matiere metallique, ou pierreuse doivent l'être au soleil dans un lieu aëré, chaud, sec & exempt de poussiere.

Pour former les Trochisques, il n'y entre que des choses séches & arides, comme il arrive presqu'à tous, excepté à ceux de viperes & de squilles. On malaxe les poudres en consistance de pillules avec quelques liqueurs, comme le vin, l'eau distillée, le suc, la gomme, le mucilage, le lait & quelquefois le miel. Au contraire, si la matiere des Trochisques est molle, on y ajoûte quelque poudre, comme à ceux de viperes, celle de pain rôti; & à ceux de squilles, la farine d'orobe, pour les réduire en pâte dure dans le mortier, ainsi on en forme après les Trochisques, qu'on fait sécher, comme il est dit ci-dessus.

Pour conserver les Trochisques, il faut les mettre dans des pots de verre, ou de terre vernissez, bien bouchés, & bien fermés, & non pas dans des pots d'airain, à cause de la qualité maligne du plomb que les Potiers d'étain y mêlent.

Il y a trois sortes de Trochisques; savoir les porgatifs, comme ceux d'agaric, d'alhandal & des vioelse; les alteratifs, comme sont les incrassans, les desopilatifs & les astringens, & les corroboratifs, comme ceux d'alpta moschata, & les alexiteres, selon les parties auxquelles ils sont destinés; car il y en a d'ophtalmiques comme sont ceux qui servent avec les collires, de cordiaux, d'histériques, de nephrétiques, & ils ont été inventés pour conserver sans miel & sans sucre, la vertu des simples pulverisés, desquelles ils sont pour la plûpart composés. Ainsi on a des remedes toujours prêts, & propres à tout, soit pour entrer dans les opiates, ou dans les électuaires solides, soit pour être dissous, ou appliqués en poudre, soit pour en recevoir la fumée, ou pour etre souflés, soit pour être pris dans un jaune d'œuf, ou en pillules, parceque les Trochis-

ques sont propres à toutes ces choses, de même que les poudres.

On ne met ni miel ni sucre dans leur composition, parcequ'ils sont contraires à la pulvérisation. Que s'il entre du miel dans ceux de ciphi, il y en entre si peu, que cela n'est pas considerable, les poudres étant suffisantes pour les dessécher, aussi bien que les autres choses molles & liquides qui sont mises dans cette composition.

Trochisques de sureau.

Prenez telle quantité qu'il vous plaira de suc de bayes, ou fruit de sureau; servez vous de ce suc pour incorporer de la poudre tormentille, & en faire une pâte que vous ferez sécher au four. Etant séche, humectez la de nouveau avec le même suc; faites la sécher une seconde fois, pour l'humecter encore, & en former des Trochisques que vous ferez sécher comme auparavant, & que vous conserverez dans un lieu sec.

Usage. Ces Trochisques sont propres dans la dyssenterie, & dans le flux immodéré des regles & des hémorroïdes. La dose est depuis un scrupule, jusqu'à un gros & demi.

TROENE. En latin *ligustrum*. C'est un arbrisseau qui pousse beaucoup de branches, longues, flexibles, couvertes d'une écorce cendrée. Son bois est blanc & dur. Ses feuilles sont oblongues, étroites approchantes en quelque maniere de celles du saule, mais plus courtes & plus grosses, de couleur verte-brune, luisantes, d'un goût astringent & amer. Ses fleurs sont blanches, ramassées en grape, d'une odeur agréable: ce sont des tuyaux évasés & découpés par le haut en quatre ou cinq parties. Il leur succede des bayes molles, grosses comme celles du genievre ramassées aussi en grapes, vertes au commencement, devenant noires à mesure qu'elles mûrissent. On trouve le plus souvent dans ces bayes depuis deux jusques à quatre semences jointes ensemble rougeâtres en dehors, blanches en dedans, fragiles, d'un goût amer & désagréable.

Lieu. Cet arbrisseau vient dans les hayes & dans les lieux incultes.

Propriétés. Le Troëne est fort déterfif, son suc & son eau distillée sont propres pour les maux de gorge, pour dessécher les ulceres, & pour arrêter les crachemens de sang & les hémorragies.

Culture du troëne.

Il vient de graine & de marcottes. On en fait des boules & des palissades assés belles.

TRÔLLE. Terme de chasse. C'est ce qui se fait quand on n'a pas été au bois pour y détourner les bêtes, dont on a parlé, & ce terme veut dire, découpler des chiens courans dans un grand pays de bois, pour quêter & lancer la bête qu'on veut courre. On dit aussi *aller à la Trôlle.*

TRÔNE, en latin *Phylirea.*

Description. C'est un arbrisseau de la grandeur du troëne. Ses feuilles sont semblables à celles de l'olivier, plus noires pourtant, & plus larges. Son fruit approche de celui du lentisque, il est noir, douçâtre & rangé en grape de raisin. Ses fleurs sont blanches.

Lieu. Cet arbrisseau naît dans les lieux raboteux & rudes, & on en fait des espaliers dans les jardins. Il fleurit en May & Juin. Son fruit est mûr en Septembre.

Propriétés. Les feuilles du Trône sont astringentes, comme celle de l'olivier sauvage. Etant mâchées, elles servent aux ulceres de la bouche. Si on se lave de la décoction de ses feuilles, ou qu'on en prenne en breuvage, elle provoque l'urine & les mois des femmes.

TROUSSER. Terme de jardinage. Trousser les menues branches qui sont trop basses; c'est les relever en les attachant à quelque chose qui les soutienne.

TRU

TRUFFE, en Latin *tuber.*

Description. C'est une espece de racine ou plûtôt de potiron, qui ne pousse point de tige; elle est ronde, raboteuse, de couleur brune ou obscure en dehors, mais blanchâtre & marbrée en dedans. Les communes sont grosses comme une noix ordinaire avec la broue, on se sert des cochons pour déterrer les Truffes.

Lieu. Les Truffes viennent dans les terres seches & sabloneuses, en Gascogne, en Dauphiné, au Perigord, &c.

Propriétés. Les Truffes n'ont presque aucune qualité, mais elles reçoivent par l'apprêt qu'on leur donne, toutes celles qu'on veut. Elles engendrent des humeurs grossieres & mélancoliques plus qu'aucune autre viande, étant fort difficiles à digérer. Elles sont ennemies des dents, leur trop grand usage dispose à la paralisie & à l'apoplexie. On croit qu'elles excitent à l'amour, ceux qui ont la tête foible, ou qui sont sujets à la gravelle s'en doivent abstenir; les châtaignes cuites à la braise, & mangées avec du jus d'orange, sont saines après les Truffes.

Maniere d'apprêter les Truffes.

Il faut d'abord les laver avec du vin, les faire cuire sous les cendres chaudes, les nettoyer & les saupoudrer de sel & de poivre, puis les manger chaudes après les viandes.

Truffes cuites au vin.

On cuit les Truffes au vin avec du sel & du poivre, puis on les sert ainsi, ou bien on les met au court-bouillon avec quantité d'herbes odoriférantes; & sitôt qu'elles sont cuites de cette façon, on les mange coupées par rouelles, & accompagnées d'une sauce au beurre, où l'on mettra un peu du court-bouillon, dans lequel on les aura fait cuire; ou bien au lieu de ce court-bouillon, si l'on veut mêler à ce beurre, un jus de gigot de mouton, on s'en trouvera fort content.

TRUITE. C'est un poisson d'eau douce, qui est excellent. Il se trouve ordinairement dans les petites rivieres qui coulent avec rapidité parmi les pierres & les cailloux. Il y a des Truites saumonées; ce sont les meilleures. Elles s'accommodent au court-bouillon comme le saumon. On peut aussi les apprêter en plusieurs autres manieres. *Voyez* SAUMON, POISSON, CARPE, BROCHET.

TRUYE. *C'est la femelle du verrat.* Le choix qu'on fera de la Truye, sera pareil à celui du verrat, & outre cela on remarquera qu'il faut qu'elle ait un ventre ample & large, & que ses tetins soient longs. La Truye peut produire depuis un an jusqu'à six; elle porte cinq mois, & donne deux fois des cochons par an. Elle fournit comme le verrat qui est son mâle, ce cuir fort & épais qu'on nomme cuir de Truye, dont les Relieurs se servent à Paris, pour faire les couvertures des plus beaux & des plus grands livres d'Eglise. Quand la Truye est grasse, & qu'elle a fait plusieurs portées on l'appelle coche. *Voyez* PORC.

Le verrat est un porc qui n'est point châtré, & qu'on destine pour aider avec la Truye à la génération des cochons. Si l'on souhaite de l'avoir beau, on en choisira un dont le corps sera court & ramassé, la tête

grosse, le groin long, les oreilles grandes & pendantes, & qui aura les jambes courtes & grosses. Un verrat n'est bon que depuis un an jusqu'à cinq.

Du toit à cochons.

Le verrat & la Truye, ainsi choisis, on cherchera un lieu pour les loger, & ce sera dans celui dont nous avons parlé dans l'article des Cochons.

De la litiere des cochons.

Il ne faut point oublier de leur donner souvent de la paille fraîche pour litiere; car bien que ces animaux soient sales, & qu'ils n'aiment que la fange, neanmoins ils veulent dans leur toit coucher nettement. On doit être certain d'ailleurs que la paille souvent renouvellée les engraisse presque autant que la nourriture qu'on leur donne.

Du tems de souer la Truye.

Le véritable tems de souer la Truye, c'est-à-dire, de lui donner le mâle, soit pour porter, ou pour engraisser, doit être toûjours depuis le commencement de Fevrier, jusqu'à la mi-Mars, afin qu'en Juin, Juillet & Août, les petits cochons qui naîtront en ce tems, prennent des forces avant le mois de Septembre.

Il y en a beaucoup qui ne prennent point les précautions que je viens de dire, ils font souer leurs Truyes en May ou en Juin, en telle sorte que les petits cochons qui en viennent naissent en Septembre & Octobre. Cette méthode est très-mauvaise à suivre, en ce que ces petits cochons, qui ne se fortifient point durant les froidures, ne viennent jamais si beaux que ceux qui sont produits long tems auparavant: Le cochon étant un animal qui craint beaucoup le froid, ce qui est cause qu'en Hiver, il est plus difficile à élever quand il est si petit, que lors qu'il est robuste, & en état de resister à la rigueur de la saison.

Si-tôt que les Truyes seront pleines, les verrats seront separés d'avec elles, & les accompagneront le moins qu'on pourra aux champs, de peur qu'ils ne les mordent, & ne les fassent avorter.

Les verrats auront leur toit séparé des Truyes pour les mêmes raisons, & de peur aussi que ces mâles ne mangent les petits, lorsqu'ils sont nouvellement nés.

La Truye est un animal recommandable par sa fecondité, produisant comme j'ai dit, deux fois en un an, & donnant à chaque fois dix, douze, & jusqu'à quinze cochons. Pour empêcher aussi que la Truye ne mange ses petits cochons, il ne faut point laisser son auge vide; car la nature du porc est telle, que pour peu qu'elle se sente pressée de la faim, elle se rassasie de tout ce qu'elle rencontre.

On ne laissera à une Truye que huit à neuf cochons, afin qu'elle les puisse mieux élever, & le reste sera porté tout jeune au marché, & on observera autant qu'il sera possible, de ne garder que des mâles préferablement aux femelles, étant toûjours meilleurs à nourrir.

T U B

TUBEREUSE, en Latin *Hyacinthus Indicus*.

Description. C'est une plante, qui pousse une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, cette tige est ronde, sans feuilles, & creuse en dedans. Ses feuilles, qui ne viennent qu'au bas de la tige, sont étroites, lisses, d'un verd luisant & se répandent au large. Ses fleurs naissent en la sommité de la tige, chacune est un tuyau long qui s'évase en haut & se découpe en six parties, elles sont d'une odeur agréable & de couleur de blanc de lait.

Lieu. Cette plante croît dans les Indes, & on la cultive dans les jardins en Europe & principalement à Paris.

Propriétés. L'oignon de la Tubereuse est déterfif, astringent, dessicatif, & resolutif. Sa feuille a un goût acide & stiptique. L'odeur de la fleur excite les vapeurs aux femmes. La Tubéreuse est fort employée par les Parfumeurs, mais nullement par les Medecins.

Remarque. On a fait venir depuis quelques années de Rome, une espece de jacinte que l'on nomme Tubereuse, *Tuberosa*, fort précieuse, & odoriférante, mais difficile à conserver.

Culture de la Tubereuse.

L'oignon n'est pas plus gros qu'une bonne noix, sa fleur est blanche, & on la peut cultiver en deux façons. Les uns la mettent dans des caisses ou dans des pots remplis de bonne terre, & l'exposent au plus grand soleil, pendant lequel ils l'arrosent souvent; & puis quand elle a porté ils renversent le pot sur son coté, afin qu'il ne pleuve plus dessus.

Il faut toûjours garder les plus beaux oignons, les placer pendant l'Hiver dans un lieu sec & chaud, où il ne gele pas, & mettre du fumier dessus; puis au Printems les tirer, & les planter comme on vient de dire. Il y en a d'autres qui les accommodent de toutes les façons, afin qu'elles portent toutes les années, c'est pourquoi il les plantent en Mars, en un pot où il y ait du fumier de cheval, de pigeon, & d'excrement d'hommes par tiers & le tout bien pourri. Ils ont soin de ne pas mettre l'oignon qui doit porter sa fleur dans du fumier chaud, & de le garantir des fraîcheurs de la nuit, ils l'arrosent à midi, & ne commencent à l'arroser que quand il a poussé ses feuilles.

Il faut ôter tous les cayeux, & ne laisser que l'oignon seul, & replanter ces cayeux dans d'autres pots, afin qu'ils puissent servir l'année suivante, & au mois d'Août remettre les oignons dans d'autre fumier chaud, & quand ils commencent à tiger, il les faut ôter de leurs couches, & les arroser un peu plus qu'auparavant avec de l'eau mêlée avec du fumier de vache pourri & échauffé au soleil, & à plusieurs fois, n'y mettant à chaque fois que la quantité d'un verre d'eau engraissé avec de la bouze de vache.

Voici la maniere dont un Auteur expérimenté en parle: „ Les jacintes des Indes, ou Tubereuses « craignent fort le froid; c'est pourquoi il faut les « mettre dans un vase en terre où il n'y ait point de « fumier, à quatre doigts de profondeur, & l'exposer « au lieu le plus chaud qu'il se pourra, & quand elles « commenceront à sortir, les arroser presque tous les « jours, & non auparavant, & particulierement quand « elles commenceront à monter pour fleurir; & quand « la Toussaints est venue, & même plutot, on les peut « mettre dans des vases en un lieu sec, & où il ne gele point, & ne les plus arroser, dès qu'on les aura « serrées; & sur la fin du mois de Mars, d'Avril, ou « au commencement de May, on les replantera, & « si elles ont des cayeux il les faudra séparer, & les « planter en terre propre. „

La plus excellente maniere qu'on a expérimentée pour les bien tenir arrosées, est de leur mettre un philtre au pié, dès qu'elles commencent à tiger; & le philtre n'est autre chose qu'un pot de terre plein d'eau mêlée dans la bouze de vache, dans lequel vous mettrez une piece de vieux drap, où il trempe en partie, & l'autre partie passe sur le bord du pot, & va mouiller & arroser cette plante, & la tient toûjours par ce moyen abondamment & suffisamment arrosée d'une terre grasse de fumier, qui fait pousser cette fleur.

Métode pour planter des oignons de Tubereuses.

On en peut planter toute l'année, pourvû qu'on les préserve de la gélée, mais le meilleur est depuis le mois de Fevrier jusques à la saint Jean. Il faut prémierement faire une bonne couche de fumier chaud, & puis remplir des pots de bonne terre, & de bons terreaux, & mettre deux ou trois oignons de Tubereuses dans chaque pot, selon la grandeur du pot, laisser passer hors de terre le petit bout de chaque plante, qu'il ne soit point couvert par dessus, & puis au bout de huit à dix jours que votre couche sera faite, & que le feu sera passé, vous mettrez vos pots dans vos couches & les enfoncerez jusques au bord du pot. Vous tâcherez de voir plusieurs fois le jour dans vos couches, si le feu ne s'y met point. Si elles sont trop chaudes, vous retirerez vos pots dessus vos couches, vous ne les remettrez guere avant jusques à ce que la grande chaleur soit passée. Si vous voyez que la chaleur ne soit que bonne, vous les renfoncerés jusqu'au bord du pot. Si vous avez des cloches, vous pouvez les mettre dessus, cela leur fera du bien; si vous n'en avez point, cela n'empêchera pas, qu'ils ne viennent. Aussi-tôt que les pots seront sur leur couche, il leur faut donner à boire & continuer tous les jours, s'il ne pleut point & s'il fait chaud; s'il géloit, il ne leur en faudroit pas donner.

Vous mettrez des cerceaux sur la couche pour mettre des paillassons dessus tous les soirs, quand le soleil sera retiré de peur de la gélée, & en cas que vous vouliez que vos Tubereuses fleurissent vîte, vous pouvez faire rechauffer la couche de tems en tems avec quelque voye de fumier chaud que l'on mêlera parmi le vieux, & puis on refera la couche, comme si elle étoit neuve, & l'on remettra les pots dessus comme auparavant. Quand elles seront grandes, s'il fait sec, vous leur ferez donner beaucoup de l'eau.

Pour avoir de belles fleurs, faites ce qui est dit & vous en aurés satisfaction. Si vous voulez planter vos Tubereuses en pleine couche sans pot, vous le pouvez, pourvû que vous mettiez un bon demi-pié de terreaux sur la couche & que vous y fassiez la même façon qu'on vient de dire.

TUF

TUF. C'est un fonds pierreux & dur, qui se trouve un peu au dessous de la superficie de la bonne terre. Ce qui fait dire, qu'étant nécessaire qu'il y ait trois pieds de profondeur de bonne terre en toutes sortes de jardins, il faut rompre le Tuf, & l'ôter avant que de planter des arbres dans l'endroit où étoit ce Tuf, ou autrement rien ne réussira. En certains endroits on dit, *pipan* & non pas Tuf.

TUL

TULIPE, en Latin *Tulipa.*

Description. C'est une plante, dont la tige s'éleve à la hauteur d'un pié ou environ. Ses feuilles, qui accompagnent la tige, sont épaisses, larges, ondoyées en leurs bords & terminées en pointe. Sa fleur qui croît au sommet de la tige, est à six feuilles, qui se rapprochent tant soit peu par le haut, & s'évasent par le ventre: la couleur des fleurs est fort variée. Son fruit est oblong, triangulaire, il contient de petites semences applaties.

Lieu. Cette plante croît communement dans les prés de Tartarie, les belles tulipes viennent de la Turquie ou de l'Isle de Ceilan. Les Portugais & les Flamands les ont apportées en Europe, où on les cultive avec soin, & sur-tout dans les Pays-Bas.

Propriétés. La racine de la Tulipe est digestive & resolutive. On ne l'employe point dans la Médecine.

Culture de la Tulipe.

Toutes sortes d'oignons peuvent être plantés depuis le mois de Septembre jusques à la fin d'Octobre au plus tard, & particulierement les Tulipes, le meilleur pourtant est de les mettre en terre ces deux mois, & voici comme il faut faire.

Il faut d'abord bien préparer la terre, & si elle est un peu stérile, il sera bon d'y mêler de bonne terre noire, mais jamais de fumier, parce qu'il pourrit les oignons. Il faut planter ces oignons avec une cheville par ordre, & par simetrie avec le cordeau à quatre doigts de profondeur, & à demi-pié l'un de l'autre, (les uns en mettent plus, les autres moins, suivant leur fantaisie) & ne les couvrir que de deux ou trois doigts de terre.

Quand on veut avoir des Tulipes tardives, il les faut mettre dans un lieu où il y ait un peu de soleil, & les mettre plus profondément en terre.

Après que les Tulipes sont passées, & lorsqu'on les veut tirer de terre, il faut toûjours choisir la pleine lune, & ne pas attendre que les feuilles vertes soient toutes seches, parceque l'on en perd beaucoup en terre faute de les connoître. La maxime générale est de les laisser trois ans sans les arracher, parcequ'elles se multiplient, & qu'elles changent presque tous les ans.

Quand on les a tirées, il faut bien nettoyer les oignons, ne leur point laisser de terre, leur ôter la plus grosse peau, & les laisser sécher à loisir, & à l'ombre. Il ne faut point exposer les oignons au soleil ni les renfermer; mais les laisser dans un lieu où ils ayent de l'air.

Les belles Tulipes meritent bien d'être séparées, comme aussi leurs petits oignons, qui doivent être plantés à part.

Les Tulipes les plus propres pour en avoir de la graine, doivent être cramoisies, tirant sur le pourpre violet obscur ou incarnadin, vif, & sur-tout il faut bien prendre garde de ne se pas servir, & de ne se pas conserver celles qui ont le fond étaminé & jaunâtre; mais celles qui ont un grand bleu, ou blanc, ou pailletées, ou bien les deux couleurs ensemble, & que les étaminées soient d'un bleu Turquin, violet, brun, ou tanné.

La graine de la jaune fait de très-belles Tulipes; & la terre la meilleure est celle qui est un peu sablonneuse, pour n'être pas si sujette aux vers, & que leur naturel est de se plaire dans une terre qui ne soit pas si grasse.

Il faut les semer dès le commencement de Septembre jusqu'à la fin d'Octobre en pleine lune, & ne mettre que la hauteur d'un demi-doigt de terre dessus, parce que la graine s'enfonce assez d'elle-même.

Les graines ainsi semées leveront au mois de Mars suivant: la prémiere année, la feuille ne paroîtra pas plus grosse que la petite feuille de porreau, l'oignon ne grossira que peu, & ne paroîtra pas plus gros qu'un petit pois; mais la seconde année, il augmentera beaucoup plus, & quelques-uns se mettront en état de porter fleur la troisiéme année, les plus foibles la quatriéme.

Il faut avoir grand soin de les sarcler & de tenir les plantes nettes de toutes méchantes herbes; que si l'on remarquoit que les oignons encore foibles sortissent de terre, il faudra dans le mois de Juin ou de Juillet, après les feuilles séchées, cribler de la bonne terre sur les planches, afin de les couvrir pour les garentir de

l'ardeur du soleil, parceque ces petits oignons s'alteroient, & se dépouilleroient de leur prémiere peau, qui se fendroit & prendroit une couleur rougeâtre, tirant sur celles de chataignes, & ensuite pourroit.

Les cayeux de tulipe se plantent à la fin d'Août, & même quinze jours après les avoir tirés de terre, parce que si l'on attendoit de les planter au même tems que les gros oignons des meres Tulipes, qui est en Octobre, ou Novembre, ils se trouveroient morts ou flétris.

On peut les laisser deux ans en terre sans les lever, mais il les faut bien cacher, & tenir les plantes nettes.

Avant que de mettre vos belles Tulipes en terre, il faut ôter soigneusement les cayeux, leur couper ce qu'il peut y avoir de gâté, & labourer deux ou trois fois la terre, la bien nettoyer de pierres, & de racines; & faire votre plantoir égal au bout.

Le terrein de vache mêlé d'aines & marc de pressoir à vin, consommé & reposé de deux ou trois ans, mis avec de la terre commune aussi reposée de deux ou trois ans de votre jardin, fait faire des merveilles aux Tulipes, tant pour leurs ouvrages que pour leur grosseur & hauteur.

Ce qui fait voir que le principal artifice pour les faire panacher, est de leur donner une terre nouvelle, reposée & amandée de la qualité que l'on vient de dire.

Si vous mettiez trop de fumier à vos Tulipes & qu'il ne fût pas bien consommé, cela les feroit périr par la pourriture, pour la meilleure partie.

Ce repos de la terre, dont on a parlé, donne à cette terre un nouveau sel, & une vertu pleine de force & de vigueur, l'expérience fait voir cela en toutes les plantes qu'on met dans un nouveau fonds, & où la terre n'est point encore effritée & usée.

Qualités que doit avoir une Tulipe pour être belle.

Des six feuilles dont la Tulipe est composée, les trois du dedans doivent être plus longues que les trois du dehors. Une belle Tulipe doit avoir une forme ovale sans être pointue, & un verd médiocrement grand, un peu frisé ou accompagné de petites rayûres.

On estime beaucoup les Tulipes, dont la couleur est nette, & satinée sans être brouillée. Les rouges de couleur de feu à fonds blancs, les bizarres, & celles qui s'éloignent le plus du rouge & du jaune sont très-recherchées. Les panachées avec force nuances, & les jaunes panachées de gris, qui passent pour de fort belles Tulipes.

On ne doit pas bien juger d'une Tulipe, qui paroit belle entrant en fleur, il faut attendre deux ou trois jours pour en décider.

On ne fait aucun cas des Tulipes qui s'ouvrent avec des feuilles renversées par dedans ou par dehors.

Pour avoir des Tulipes & autres oignons de telles couleur qu'on voudra.

Faites temper ces oignons dans la couleur que vous voudrez donner aux fleurs qu'ils produiront; dans du verd de gris, pour les rendre vertes, dans l'azur pour les faire bleues, ou d'un beau violet, & ainsi des autres couleurs.

TUM

TUMEUR. C'est une éminence, ou un boursouflement qui se forme sur quelque partie du corps par un depôt d'humeurs. On distingue en général quatre sortes de tumeurs, savoir les tumeurs naturelles, les tumeurs ex[illegible]s, les tumeurs critiques, & les tumeurs malignes.

Operations générales pour parvenir à la guérison des Thumeurs.

Il faut observer leurs mouvemens ou tems, qui sont quatre, le commencement, l'accroissement ou progrès, l'état & le declin. Le commencement est marqué par la crudité de l'humeur; le progrès par une maturité commençante; l'état par l'entiere maturité, & le declin par l'entiere réduction de la matiere au mouvement de la nature.

Mais pour faciliter la guérison des tumeurs, je les veux seulement regarder en deux tems; savoir celui de leur mouvement, & celui auquel les humeurs sont fixes. De ces deux considerations naitront deux indications. La prémiere d'arrêter les cours du mal commençant. La seconde d'ôter celui qui est déja fait. Le mouvement & l'impetuosité des humeurs, qui excitent les tumeurs, dépend ou des causes exterieures, comme contusion & autres qui font l'épanchement des humeurs, ou interieures, qui sont la plenitude & la cacochimie. Les extérieures peuvent être quelquefois prévenues par la prudence; & les intérieures le peuvent être souvent par les remedes, savoir, la pleuitude par la saignée, & la cacochimie qui est le vice de la qualité de l'humeur, par la purgation.

Mais pour empêcher que ces humeurs, qui sont déja dans le mouvement, s'assemblent, vous devez employer deux moyens convenables, l'un pour détourner & retenir l'impetuosité des humeurs, appellé revulsion, par lequel vous donnez un cours de l'humeur à la partie opposée. L'autre pour arrêter & repousser, appellé repercussion, qui renvoye l'humeur à sa source. La saignée est le grand revulsif, elle est si nécessaire en toute tumeur qui demande la revulsion, que vous ne la devez pas oublier même aux tumeurs malignes, quelque sentiment qu'en ayent eû les Anciens, puisque l'expérience fait connoître, qu'elle tire le sang du centre à la circonférence. Vous observerez soigneusement, de faire toujours la saignée revulsive en ligne droite, & autant que vous pourrez par la partie la plus éloignée. Les ventouses, les ligatures, les frictions & les fomentations, servent aussi à la revulsion. Les repercussifs ne sont pas mis en usage pour toute sorte de tumeurs; car si elles occupent les émonctoires; si la matiere est visqueuse, venimeuse, proche les parties nobles, & poussé par un mouvement critique, il s'en faut abstenir.

Quand l'humeur qui fait les tumeurs est fixe, il faut employer les remedes resolutifs ou suppuratifs, selon la disposition de la matiere, aux tumeurs qui se font par fluxion; mais si les tumeurs sont faites par congestion, vous n'employerez pas les revulsifs ni les repercussifs, mais seulement les doux resolutifs, & les suputatifs par dégrés; car souvent à cause de la foiblesse de la partie, & de la qualité froide de la matiere, ces remedes sont inutiles.

Il est facile de connoître par la définition la nature du phlegmon, qui est une tumeur contre nature, accompagnée de chaleur, rougeur, douleur, tention & pulsation, causées par l'amas d'un sang naturel; mais comme l'ébullition de sang naturelle le fait sortir des vaisseaux, & épancher sur la partie où il fait le phlegmon ou inflammation; de-là naissent les indications d'arrêter la fluxion en diminuant la plenitude du sang, & de vider l'humeur qui est fixe en corrigeant les accidens.

La saignée est ici si nécessaire, qu'elle semble satisfaire à toutes les intentions, n'y ayant point de tumeur qui ait tant besoin de ce secours. Vous la ferez selon les forces, l'âge & le temperament, & vous l'accompagnerez d'un regime de vivre rafraîchissant & humectant.

Remedes pour les anthrax, charbons, & autres Tumeurs pestilentes.

Appliquez de la rhüe broyée avec du levain âcre, figues, cantarides, oignons & scille, chaux vive, savon, ammoniac & bien peu de thériaque. Cet emplâtre fait sortir les tumeurs. Ou bien prenez un crapaud, faites le sécher tant au soleil ardent que dans le four, mettez le en poudre, & appliquez de cette poudre sur le charbon, il tirera hors tout le venin. Ou bien appliquez sur le charbon une grenouille toute vive; si elle meurt, encore une autre, & réiterez cela tant de fois qu'il y en demeure une vive, ainsi vous attirerez hors tout le venin.

Pour toutes sortes de Tumeurs chaudes, ou froides.

Prenez fiente de chevre & une pincée de farine de mouture, délayez les dans quantité suffisante de fort vinaigre; puis étendez ce mélange sur de la filasse, ou sur un linge en forme de cataplâme, & appliquez le sur la tumeur.

Autre. Mêlez ensemble pour un sou de bonne thérebentine, miel commun, huile d'olive, levain de pain d'épice, & fleur de farine, pour deux liards de chacun; ajoutez y un œuf frais, & appliquez cet onguent, ou cataplâme sur la tumeur, sans le faire chauffer.

Pour résoudre les trombus, ou Tumeurs qui proviennent d'une saignée mal faite.

Prenez quantité suffisante de lait & de vin blanc; détrempez avec ces liqueurs, du son & de la mie de pain, autant qu'il en faut pour faire un cataplâme, que vous appliquerez sur le trombus.

Autre. Faites cuire des féves dans de l'eau, & du vin jusqu'à consistance de bouillie; étant bien cuites, vous y ajouterez un peu de miel & de sain-doux, & vous appliquerez le tout en cataplâme sur le trombus.

Pour attirer à suppuration une Tumeur froide, ou pour la dissiper.

Prenez quatre œufs frais, & en ayant ôté soigneusement le germe, battez bien le blanc & le jaune ensemble; ensuite ajoûtez y un quarteron de bon miel, & le mêlez bien avec les œufs battus; enfin mettez y encore une chopine de bon vin rouge vieux, & après avoir bien mêlé le tout, faites le cuire sur un petit feu clair, jusqu'à consistance de bouillie épaisse, que vous étendrez sur un linge, & appliquerez sur la Tumeur le plus chaudement qu'il sera possible. Il faut changer souvent le cataplâme, & continuer jusqu'à parfaite guérison, sans employer ni cataplâme, ni autre emplâtre, ou cataplâme. Ce remede convient principalement aux Tumeurs qui se forment au sein.

TUMEURS *qui viennent à la tête des enfans. Voyez* HYDROCEPHALE.

TUMEURS. Pour les résoudre. *Voyez* LOUPE. OREILLES.

TUR

TURBIT. C'est une racine longue, grosse comme le doigt, resineuse, grise-brune en dehors, blanchâtre en dedans. On l'apporte des Indes Orientales, fendue dans sa longueur en deux moitiés, & mondée de son cœur. Lors qu'elle est dans la terre, elle pousse des sarmens gros comme le doigt, longs quelquefois de six ou sept aunes, dont quelques uns rampent par terre & les autres s'entortillent au tour des arbres & des arbrisseaux voisins. Ses feuilles sont assez semblables à celles de la guimauve, mais peu blanches, veloutées, anguleuses, crenelées en leur bord, attachées par des queues de moyenne grandeur. Ses fleurs sont semblables à celles du liseron, de couleur incarnate ou blanche. Lors qu'elles sont passées, il leur succede de petits fruits membraneux, qui renferment chacun quatre semences grosses comme des grains de poivre, à demi-rondes, anguleuses, noirâtres.

Le Turbit est un violent purgatif, on s'en sert dans l'hidropisie, & dans l'apoplexie.

Les Chymistes appellent aussi Turbit mineral, un précipité jaune de mercure qui purge avec violence, & qu'ils nomment ainsi à cause qu'il trouble toute l'économie du corps.

TURBOT. Sorte de poisson plat de rivage, qui a la bouche grande, & sans dents, & qui a le dos brun avec plusieurs éguillons. Le Turbot est un des meilleurs poissons de la mer, il est fort commun sur les côtes de Normandie.

Maniere d'apprêter le Turbot.

Turbot au gras Michel. Votre Turbot étant habillé bien proprement vous le passerez par la casserole, au beurre à demi-roux, avec un peu de farine, sel, poivre, gérofle, feuille de laurier & persil. Ensuite vous le ferez bouillir dans du bouillon de poisson, ou purée claire, & une chopine de vin blanc. Etant cuit, vous l'ôterez du feu, & le laisserez reposer dans son jus pendant deux heures; puis l'ayant dressé au sec dans un plat, vous le servirez avec un ragoût de laitues de carpe, champignons, trufes, sel & poivre, le tout bien passé à la casserole.

Si vous voulez servir le Turbot en gras, au lieu de beurre, vous garnirez le fond de la casserole, de bonnes trenches de veau, & de bardes de lard, & quand elles seront cuites & bien liées, vous y ajouterez un peu de beurre & de farine, & vous mettrez le Turbot avec des bardes de lard par dessus & du vin. Etant cuit vous le servirez avec un ragout de veau par dessus, ou avec un ragoût d'écrevices, ou d'huitres, de moules, de champignons, ou de morilles.

Turbot rissolé.

Faites le cuire en casserole, avec demi-setier de vin blanc, sel, poivre, persil, ciboules, cloux de gérofle & bon beurre. Etant cuit bien à propos, vous le tirerez du feu, & le laisserez reposer dans son jus, comme dessus, puis l'ayant tiré à sec & frotté de beurre fondu, vous le pannerez, & le mettrez au four dans une tourtiere, & quand il aura pris une belle couleur, vous le dresserez dans un plat, & le servirez chaudement, avec un ragoût de champignons, ou de morilles, ou avec un coulis d'écrevices.

TURBOT *au court-bouillon. Voyez* CARPE.

TURCS. Insectes nuisibles aux jardins. *Voyez* FRUITIER.

TUT

TUTHIE. C'est une suye metallique, formée en écaille voutée, ou en goutieres de différentes grandeurs & épaisseurs, dure & grise, chagrinée au dessus, &

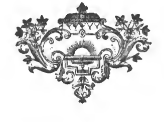
& relevée de beaucoup de petits grains, gros comme des têtes d'épingles, elle se trouve attachée à des rouleaux de terre qu'on a suspendus exprès au haut des fourneaux des fondeurs en bronze, pour recevoir la vapeur du métal. La Tuthie vient d'Allemagne, de Suede, & de quelques autres endroits; on l'apportoit autrefois d'Alexandrie.

Pour préparer la Tuthie, on la fait rougir trois fois dans un creuset entre des charbons ardens, & on l'éteint autant de fois dans de l'eau rose; on la broye ensuite sur le porphire, y mêlant la quantité qu'il faut d'eau rose ou de plantain, jusqu'à ce qu'elle soit en poudre impalpable; alors on en forme de petits trochisques qu'on fait sécher.

La Tuthie est dessicative, & propre pour les maladies des yeux.

On peut aussi préparer la Tuthie, en l'éteignant trois fois dans l'eau commune, & l'y laissant un quart d'heure chaque fois; ensuite on la broye avec l'eau rose, comme ci-dessus.

La bonne Tuthie doit être en belles écailles épaisses, & bien grainées d'un blanc jaunâtre en dedans, & d'un beau gris de souris en dehors, bien nettes, & difficiles à casser.





V

VAC



ACHE. C'eſt une bête à cornes, qui eſt la femelle du taureau. La Vache fournit beaucoup de lait & porte des veaux.

La Vache tient le milieu entre le bœuf & le taureau, pour le goût, & la bonté de la chair, en ſorte que quand la Vache a été engraiſſée, elle a la chair plus nourriſſante, plus agréable & de meilleur ſuc que le taureau, mais beaucoup moins que le bœuf.

Marques d'une bonne Vache.

Vous eſtimerez toûjours la Vache de taille moyenne, longue de corps, large de flanc, de quatre à cinq ans, de couleur noire, mouchetée ou tachetée de blanc & noir, qui ait la pannetiere grande & avalée, le ventre grand, le front large, l'œuil noir & gros, les cornes non recroquebillées, ni courtes, ni menues; mais polies, noires, & de taille compoſée, l'oreille bien velue, la mâchoire ſerrée, le ſouffle gros, les nazeaux ouverts, les levres abattues & noires, le poil poli & épais, les jambes courtes, les cuiſſes groſſes, le cou long & gros, le chinon large, la queue longue, pendante juſqu'aux talons, les ongles courts & égaux, la poitrine large & le pis grand & gros, & les trayons gros & longs.

Il ne faut pas toûjours s'arrêter à la groſſeur du pis, il y a des Vaches qui ont le pis petit & qui donnent beaucoup de lait. Le pis n'eſt gros quelquefois que parce qu'il eſt charnu. Les Vaches qui donnent le meilleur lait, ſont celles qui ont le poil moucheté ou entierement noir. Celles qui ſont blanches en donnent auſſi beaucoup, mais il n'eſt pas ſi bon.

Du tems où il faut traire les Vaches.

En Été, on peut traire deux fois les Vaches, le matin avant que d'aller aux champs, & le ſoir quand elles en ſont revenues; mais en Hiver on ſe contentera de les traire une fois.

Secret pour procurer aux Vaches plus de lait qu'à l'ordinaire.

Il faut leur donner tous les jours une poignée de méliſſe.

Il y a une race de Vaches qui donnent deux fois plus de lait & de beurre, que les Vaches ordinaires du pays; elles furent amenées des Indes en Hollande, & de là en France, dans les Provinces de Poitou & d'Autrive, aux marais de Chatans, & autres prairies. *Voyez le mot* Bestail.

On ne doit mettre les Vaches à la charrûe que dans la derniere neceſſité. On doit refuſer de donner des Vaches à bail, lors que c'eſt pour mettre à la charrûe; car à moins que ceux à qui vous les donnez, n'en ayent un ſoin tout particulier, ce qu'on rencontre rarement, il arive ſouvent ou que vos Vaches meurent pour ne pas être nourries conformément au travail qu'elles prennent, ou qu'elles vous rapportent très-peu de profit. Il ne faut point imiter l'exemple de ces Uſuriers de profeſſion, qui prennent un écu ou quatre francs tous les ans pour l'intérêt de chaque Vache qui leur coûte vingt-cinq livres. Le profit eſt exorbitant, on s'attireroit la colere de Dieu.

Methode pour engraiſſer les Vaches.

Tout bœuf ou Vache qu'on voudra engraiſſer, ne ſeront point trop vieux, autrement ils ne prennent graiſſe qu'avec bien de la peine, & c'eſt depuis le mois de May juſqu'à la ſaint Martin; on ſaura qu'il faut toûjours les laiſſer en repos, & leur faire quitter abſolument la charrûe.

Si-tôt que le jour paroîtra on les menera paître l'herbe avant que la roſée ſoit tombée de deſſus; car c'eſt ce qui contribue beaucoup à leur embonpoint & on les laiſſera dans ces pâturages juſqu'à ce que le trop grand chaud les incommode. Ce tems étant arrivé, on les conduit dans leurs étables, pour leur y faire prendre du repos, & lors que la chaleur eſt paſſée juſqu'à la nuit, on les ramene aux pâturages, pour les renfermer après dans leur gîte, afin d'y paſſer la nuit.

Il faut obſerver, lors qu'on veut engraiſſer ces animaux, s'ils mangent la nourriture qu'on leur donne avec appetit. Si cela eſt, à la bonne-heure, mais s'ils ne font qu'éplucher leur mangeaille & qu'on voye qu'ils ne mangent que fort légerement, c'eſt une marque qu'ils ſont dégoûtés, & c'eſt envain qu'on croiroit les engraiſſer en cet état.

Pour leur faire revenir leur appétit perdu, lavez leur la langue avec du vinaigre & du ſel, & leur jettez dans la gorge une petite poignée de ſel, qui par ſon acrimonie les fera boire & les excitera par là à manger comme il faut.

Puis qu'on voit que de les faire boire, c'eſt une choſe eſſentielle pour engraiſſer les Vaches, on ne manquera donc point de les abreuver deux ou trois fois pendant le jour.

Les huit prémiers jours qu'on les engraiſſe, ſoir & matin, on prend un ſceau d'eau ou échauffée au ſoleil, ſi c'eſt en Été, ou tiedie ſur le feu, ſi c'eſt en Hiver, dans lequel on jette deux picotins de farine d'orge, qu'on mêle bien dans cette eau avec la main, puis qu'on laiſſe repoſer juſqu'à ce que le plus gros de cette farine, qui n'a point été blutée, ſoit deſcendu au fond de l'eau. Cela étant, vous ne prenez que cette eau blanchie, que vous donnez à boire aux Vaches & aux bœufs dans une auge, & cette groſſe matiere, qui en reſte, eſt reſervée pour leur être donnée au retour du paturage. Ce breuvage ainſi préparée leur purifie le ſang, & diſpoſe leur nature à ſe rendre ſuſceptible de graiſſe.

Le ſoir, lors qu'ils s'en retournent des champs, & qu'on veut les enfermer dans leurs étables, on leur prépare une bonne litiere pour les faire repoſer tout à fait à leur aiſe, & on leur jette devant eux une petite botte d'herbe fraîchement cueillie, & on n'a pas plûtôt pris ces ſoins là pendant quatre mois, qu'on eſt aſſûré d'avoir des Vaches ou des bœufs gras. Voilà pour l'Été, voyons à préſent ce qu'il faut faire pour y réüſſir en Hiver.

On commencera donc toûjours comme je viens de dire de leur faire boire pendant huit jours ſoir & matin de cette eau blanchie avec de la farine d'orge; &

supposé que ces animaux ayent appétit, on a soin d'abord de les tenir bien chaudement dans leurs étables, en ne leur y laissant point manquer de litiere, & comme les paturages ne suffisent pas en cette saison pour prendre graisse, on supplée à ce défaut par le bon foin, dont on les nourrit abondamment.

Le soir étant venu, on ne manque point de leur donner des pelottes faites de farine de segle, d'orge, ou d'avoine, mêlée ou séparée, & qu'on aura pêtries avec de l'eau tiede, en y mêlant un peu de sel. Cette métode va peut-être paroître à bien de gens d'une trop grande dépense; mais je dirai aussi qu'il n'y a que ceux qui voudront faire les choses de rien, à qui cela peut sembler tel; car au lieu de leur donner leur avoine en grain, qu'on la leur fasse moudre, & qu'on la leur donne ainsi en pelote, n'est-ce pas la même chose? Mais c'est que, comme je viens de dire, il y a des personnes qui voudroient que leurs bestiaux s'engraissassent de ce qu'ils trouvent par les champs, sans leur rien donner davantage. Ces mêmes personnes-là ne prévoyant pas qu'en quelque saison que ce puisse être, ils ne perdent jamais ni la nourriture extraordinaire qu'ils leur donnent, ni les soins qu'ils prennent après eux.

Sitôt qu'on a destiné quelque Vache ou quelque bœuf à la graisse, il ne lui faut pas donner de paille à manger, d'autant que cette nourriture n'a que très-peu de substance.

Dans le tems des grosses raves, on peut leur en donner de crûes dans leur auge, ou bien leur en faire cuire dans une chaudiere, cette nourriture leur est excellente. Il y en a qui prennent du marc de vin, & qui en mettent dans une chaudiere pleine d'eau qu'ils ont fait chauffer sur le feu, & dans laquelle ils mettent environ trois picotins de son, le tout bien mêlé ensemble, & cela est bon.

Qu'on prenne garde, si ces Vaches ou ces bœufs ne se lechent point, car il n'y a rien qui dissipe plus la graisse que ce lechement, & les Bouchers ne s'en apperçoivent que trop bien. Si cela est, prenez de leur fiente, frottez en tous les endroits du corps où ils peuvent atteindre avec leur langue; vous verrez que sitôt qu'ils se seront lechés une fois ou deux, ils n'y retourneront plus, à cause de l'amertume qu'ils trouveront à ce remede.

Maniere d'apprêter la tetine de Vache.

Faites la bien cuire, & découpez la par trenches pour en garnir des entrées, ou passez la par la poële avec fines herbes & ciboules entieres, assaisonnez bien le tout, & la faites mitonner avec de bon bouillon. Donnez du haut goût, liez la sauce, & servez chaudement.

De l'âge où les Vaches peuvent souffrir le taureau.

Le véritable âge que doivent avoir les genisses pour être données au taureau, est l'âge de trois ans, jusqu'à douze; & c'est pour lors qu'elles produisent des veaux gros, gras, & bien dodus, & non pas des avortons, ce qui arrive lors qu'elles en mettent au monde avant ce tems.

Du tems qu'il faudroit leur donner le taureau.

Si l'on étoit maître de donner le taureau aux Vaches quand on le souhaiteroit, & qu'on pût en choisir le tems, on ne manqueroit point de le faire dans le mois de May, Juin, ou Juillet, afin d'avoir des veaux en hiver, qui est la saison où ils se vendent le mieux; mais comme cela dépend entierement de la nature de ces animaux, & qu'on ne les sauroit contraindre là-dessus, il faut de nécessité attendre que cette même nature leur inspire ces mouvemens, qui nous donnent à connoître que les Vaches sont en chaleur.

Vache en chaleur. Lors qu'une Vache désire le taureau, elle ne fait que mugler, & ses saillies fréquentes la font sauter, tantôt sur une Vache, tantôt sur un bœuf, tantôt même sur un taureau, si elle en trouve dans ces momens. La Vachere aura soin d'observer tous ces mouvemens, & d'en donner avis à la maison, afin de ne lui point laisser ralentir sa chaleur, & de la mener incessamment au taureau.

De la maniere dont on doit traiter les Vaches pleines.

Les Vaches qui sont pleines, seront traitées doucement. On prendra garde qu'elles ne sautent, ni hayes, ni fossés; & quelque tems auparavant qu'on jugera qu'elles devront veler, on les nourrira un peu plus qu'à l'ordinaire, soit d'herbe dans l'étable pendant l'Été, ou soit pendant l'Hiver de balles de blé mises dans une chaudiere pleine d'eau, & mêlées dans un picotin de son; on leur fera ce traitement, seulement une fois par jour, le matin avant que d'aller aux champs.

On s'abstiendra de les traire, car le lait qu'on en tire, ne vaut rien, & ne fait que leur alterer la poitrine: ce qui cause du dommage au veau qu'elle porte.

Si-tôt que le veau est hors du ventre de la mere, on prend une poignée de sel avec autant de miettes de pain qu'on répand sur le corps de ce veau, pour obliger sa mere de le lecher; car plus elle lui rend cet office, plus cet animal nouveau se fortifie.

Pour purger les Vaches qui ont nouvellement vêlé, & leur faire jetter promptement l'arriere-faix.

Jettés dans un chaudron de fer, un bon picotin d'avoine avec une poignée de sel, un verre d'huile commune à brûler & une poignée de sabine coupée fort menu. Mettez le chaudron sur le feu & le remués pour faire griller l'avoine; après versez le tout dans une seille de bois, & présentez le à la vache, elle mangera de bon appétit, & guérira.

Observations générales.

On aura soin de nettoyer souvent leur étable, car il n'y a rien qui leur fasse tant de bien après le fourrage, que de les bouchonner & frotter le long du dos, le cou & la tête avec un bouchon de paille durement entortillé, & bien rude au retour des champs; & le matin après les avoir traites, qu'on remplisse soigneusement les trous qui sont en l'aire de l'étable où leur pissat croupit, & qu'on séme sur l'aire quelque sable & gravier, qu'on ne les mene aux taureaux qu'au mois de May, Juin, & Juillet, auquel tems les arbres viennent en vigueur, aussi c'est en ce tems-là, que les Vaches sont en la force de leur rut. Elles recherchent le taureau, & on connoîtra leur rut à leurs ongles, si elles sont enflées, à leurs muglemens continuels, & aux saillies qu'elles font sur les taureaux. L'avantage qui resulte, lors qu'elles sont remplies environ ce tems-là, est, qu'elles viendront dix mois après (qui est le tems de leur juste portée) à veler aux approches des nouvelles herbes, qui leur renouvelleront leur lait, dont les petits seront mieux nourris. Pour les faire plûtôt retenir & concevoir à la saillie du taureau, il faut les lui livrer bien maigres & le taureau étalon bien gras; que s'il arrive que la Vache refuse le taureau, ou le taureau ne la veut pas, on le doit mettre en appétit en leur mettant près des nazeaux des mixtions que les Païsans savent assez. Durant le tems de leur portée, il les faudra choyer & empêcher qu'elles ne sautent les fossés quelque peu de tems avant qu'elles velent, & les nourrir dans leurs étables, ou dans

la cour, de bon fourrage ou de bourgeons sans aucunement les traire; car le lait qu'elles peuvent avoir, ne vaut rien. Quand elles auront velé, il ne les faut traire, pour en faire du fromage, que deux mois après; quelque tems après, vous les envoyerez aux champs, leur donnant leurs veaux pour ne les allaiter qu'à leur retour des champs, ou 20 soir, tandis qu'elles mangeront le fourrage frais que vous leur tiendrez prêt, & le matin avant que de les envoyer paitre.

Faites les abreuver deux fois le jour en Hiver, non d'eau de riviere ou de fleuve; mais d'une eau qui soit un peu tiede comme celle des pluyes, des étangs, ou de puits tirée quelque tems auparavant, & quant au petit veau, après que la Vache aura velé, il le lui faudra laisser avec une bonne litiere de paille fraîche, jusqu'à ce qu'elle les ait lechés & bien essuyés pendant cinq ou six jours; car sa compagnie les réchauffe & assûre; puis vous les arrangerez en quelque lieu à part & les attacherez à un bois ou à un pieu avec bonne litiere, la leur rafraichissant souvent. Vous les tirerez de ce lieu, quand vous les voudrez faire teter & les ramenerez aussi-tôt qu'ils auront été alaités. *Voyez* l'article des VEAUX.

Propriétés de la bouze de Vache.

La bouze de Vache échauffée avec les cendres étant enveloppée en quelques feuilles de vigne ou de choux, appliquée en forme de cataplâme, appaise la douleur de la sciatique; fricassée avec du vinaigre elle fait supporer les écrouelles; appliquée toute chaude sur les enflûres des hidropiques, elle les guerit totalement; mise sur le lieu piqué par les mouches à miel, elle appaise la douleur.

Secret pour faire que les Vaches ne soient point tourmentées par les mouches. Voyez MOUCHE.

Des Maladies des Vaches.

Les Vaches sont sujettes aux mêmes maladies que les bœufs. Elles guérissent aussi par les mêmes méthodes. Consultez ce qu'on en a dit dans l'article des BOEUFS, & au mot BETAIL.

VACHER. C'est celui qui conduit les Vaches aux champs, & qui en a soin. Il doit être fort & robuste.

Devoirs & obligations des Vachers.

Il faut que le Vacher soit toûjours matinal, qu'il fasse traire les vaches & les mene ensuite aux champs avec les cochons, poulains & bourriques, s'il y en a; qu'il prenne garde qu'ils ne se fassent pas mal les uns aux autres & qu'ils n'aillent pas dans les bleds ni autres biens & heritages défendus; il doit les ramener le soir dans l'écurie, leur donner à manger, lors qu'ils en ont besoin, leur faire de bonne litiere pour faire du fumier pour amander les terres dépendantes du château; prendre bien garde aux vaches qui sont pleines & prêtes à veler, ne leur point donner de coups qui puissent leur faire mal, les ramener à la maison, lors qu'il les voit prêtes à mettre bas & avoir bien soin des veaux, les faire teter à leurs heures, sur-tout avant que de ramener les vaches aux champs.

V A I

VAINES. Terme de chasse. Ce sont des fumées légeres & mal pressées des bêtes fauves.

VAISSEAU. Se dit proprement d'un utencile qui sert à contenir des liqueurs. Il y a neuf especes de grands Vaisseaux reguliers à vin, ou autres liqueurs; savoir le muid, le demi muid, la demi-queue d'Orleans, la pipe, le bussard, la demi-queue de Champagne, le quarteau de Champagne, & le quart de muid.

VAISSEAUX. Terme de Chimie. Ce sont des vases, qui servent aux opérations de la Chimie, & qui sont nécessaires dans un laboratoire.

VAISSEAUX *cassés*, pour les coller. *Voyez* COLLE. MASTIC.

VAISSEAU *de rencontre*. C'est un Vaisseau qu'on adapte à un autre pour la distillation.

V A L

VALERIANE, en Latin *Valeriana*. C'est une plante, dont on distingue trois especes. La grande Valeriane, ou Valeriane des jardins, *Valeriana major*: La moyenne Valeriane, ou grande Valeriane, sauvage, *Valeriana silvestris*; & la petite Valeriane, *Valeriana minor*, ou *minima*.

Description de la grande Valeriane. C'est une plante qui a la feuille comme celle de l'ache, ou panais sauvage. Sa tige est haute d'une coudée & davantage; elle est lisse, tendre, tirant sur le rouge, creuse & compartie par nœuds. Ses fleurs ressemblent à celles du narcisse, mais elles sont plus grandes & plus tendres, blanchâtres & purpurines. Le dessus de sa racine est de la grosseur d'un petit doigt, elle jette de-çà & de-là de petites racines, comme le jonc odorant, entrelassées ensemble; elle est jaunâtre, & de bonne odeur.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux bas & autour du Lyonnois. On la cultive dans les jardins. Elle fleurit en May, jusques en Août.

Propriétés. La grande Valeriane est vulneraire, appéritive & sudorifique. Elle est bonne pour chasser les vers. Elle aide à la respiration & provoque les mois aux femmes.

Description de la Valeriane moyenne. C'est une plante, dont les feuilles sont semblables à celles du frêne, ou du cormier, elles sont lisses, noirâtres, & penchantes en terre, rangées l'une contre l'autre tout au long de la tige & par intervalle; sa tige est haute d'une coudée, & quelquefois plus droite, nouée, déliée, creuse, molle, & de couleur tirant sur le purpurin. A l'extrémité, il y a cinq bouquets ou mouchettes garnies de fleurs purpurines, & blanches. Elle a beaucoup de racines blanchâtres, mêlées les unes dans les autres, comme celles de succise ou de l'ellébore blanc, d'une odeur forte, comme celles du nardus.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux marécageux & humides. Elle fleurit en May jusques en Août.

Propriétés. La grande Valeriane sauvage a une propriété particuliere. On tire sa racine de la terre au mois de Mars, avant qu'elle ait donné des feuilles, on la fait secher & on la met en poudre. On dilaye cette poudre dans du vin & on la donne le matin à jeun à ceux qui sont attaqués de l'épilepsie. On en use de six jours en six jours. La dose est depuis une dragme jusqu'à deux. Elle provoque la sueur, si elle lâche le ventre & qu'elle fasse jetter des vers, c'est une marque de guérison.

Description de la petite Valeriane. C'est une plante dont les feuilles ressemblent à celles de la grande, avec cette différence, qu'elles sont un peu plus petites & faites en pointe. Sa tige est anguleuse, haute d'une coudée, au bout de laquelle il y a un bouquet ou mouchet, qui est de même couleur que les précedentes. Sa racine est petite, elle a une seule queue blanchâtre, qui a quantité de filamens, elle a une odeur agréable.

Lieu. Cette plante croît dans les montagnes & dans

les lieux humides. Elle fleurit comme les autres, en May jusques en Août.

Proprietés. Elles sont les mêmes que celles de la première espece. Toutes les Valerianes sont estimées pour leur odeur & sont très-bonnes mises dans les habits ; prises avec du vin, elles sont bonnes contre les morsures des bêtes venimeuses.

La Valeriane est cephalique, hystérique, cordiale, diaphoretique, & aperitive. On l'employe avec succès dans l'asthme, & les obstructions du foye, dans les vapeurs & mouvemens convulsifs. On ordonne la racine de cette plante, dans les infusions, les décoctions & les bouillons, pour les maladies des femmes. La dose est depuis deux dragmes, jusqu'à demi-once. On la donne aussi en substance réduite en poudre, dans du vin blanc, & dans quelque autre liqueur appropriée. La dose est depuis un gros, jusqu'à deux. L'eau distillée de la racine & des fleurs se donne jusqu'à six onces pour les mêmes maladies. La racine de la Valeriane sauvage est un des plus assûrés spécifiques pour le mal caduc. Il faut la tirer de terre au Printems, avant qu'elle ait poussé ses tiges, la faire sécher à l'ombre, & la réduire en poudre. La dose en est depuis un demi-gros, jusqu'à un gros & demi, dans une cuillerée de vin blanc, ou de lait aux enfans. On fait précéder la purgation, & l'on purge même avec le tartre émetique, les personnes grandes & repletes. Ensuite on leur fait prendre la poudre de Valeriane à jeun, pendant trois jours consécutifs ; & les ayant purgés une seconde fois, on leur donne encore la poudre, pendant trois autres jours. Ce remede a été éprouvé plusieurs fois avec succès.

L'extrait de la racine a la même vertu. La dose est d'un scrupule mêlé avec un grain de laudanum. On peut mêler aussi le laudanum, avec deux scrupules de poudre de la racine.

Culture de la grande Valeriane.

Elle vient de semence, & ne porte pas la prémiere année, à moins qu'elle ne soit plantée de bonne heure, & en bonne terre ; car pour lors elle porte en Automne. Sa fleur monte comme les œuilleis.

VALET. C'est un domestique que l'on employe à rendre quelques services. On distingue plusieurs sortes de Valets. Il y a des Valets de chambre, des Valets d'écurie, des maîtres Valets.

Devoirs des Valets de Chambre.

Il faut en prémier lieu qu'un Valet de chambre soit fidelle, discret, & que jamais il ne dise à personne quoi que ce soit des affaires particulieres du Seigneur ; qu'il ne soit point flatteur, & n'avance jamais rien dont il n'ait une preuve véritable, soit contre les autres domestiques, ou contre les étrangers. Il doit plûtôt demander son congé & sortir de la maison, que d'y rien faire d'indecent & de malhonnête dans mille choses où l'on pourroit le vouloir commettre. Il faut aussi qu'il soit adroit, & s'applique à bien faire les commissions qu'on lui donne, qu'il sache écrire, razer, peigner, & même coudre en cas de besoin ; qu'il ait soin de tenir les habits du Seigneur bien propres, bien nets, & de bien faire son lit & sa chambre. Il faut encore, qu'il ait soin du Cordonnier, du Tailleur, du Perruquier, du Chapelier, du Marchand de bas, du Rubanier, & autres ; & prendre garde qu'ils ne trompent point dans ce qu'ils font & fournissent au Seigneur ; il doit de même avoir grand soin de tout ce que d'ailleurs il peut avoir entre ses mains, sur-tout des armes du Seigneur, comme épée qu'on lui donne pour la chambre, ainsi que des autres choses, dont il est chargé, & avec cela, qu'il ne soit point yvrogne, joueur ni jureur, afin de donner bon exemple aux autres domestiques. Ce faisant, il est estimé du Seigneur & de tout le monde, & ne peut manquer de parvenir quelque jour à quelque chose de plus considérable.

Lors qu'il y a un Valet de garderobe, il s'appelle l'aide d'un Valet de chambre, & il doit faire toute la grosse besogne qui concerne la chambre & la garderobe.

Devoirs du Valet de chambre de la Dame.

Ordinairement le Valet de chambre d'une Dame de qualité, est un Tailleur pour femme, ou Tapissier ; s'il est Tailleur, c'est pour avoir soin de faire & racommoder les habits de la Dame, & les mettre à la mode, lorsqu'ils n'y sont pas ; & s'il est Tapissier, c'est pour travailler aux ameublemens, & en faire de neufs ou rétablir les vieux, quand il en est besoin. Son devoir est avec cela d'aider à faire le lit, & la chambre, d'y préparer le feu quand il en faut, & de resserrer & tenir tous les habits bien proprement. C'est aussi lui qui tient la porte de la chambre, quand la Dame se léve ou se couche, afin qu'il n'entre personne sans qu'elle en soit avertie, & qu'elle ne veuille bien les voir & leur parler. Il doit encore avoir soin de renir des flambeaux prêts pour le soir, garnir les bougies pour la chambre, & des chandelles pour l'antichambre ; & si l'on joue, de bien préparer les tables, les cartes & les dés, afin d'en donner quand on en demande ; enfin il faut qu'il soit sage & fidelle, & qu'il ait beaucoup de discretion dans ce qu'il peut voir, ou entendre, ainsi que dans les commissions qu'on lui peut donner.

Quand au devoir des Pages, du Maître-d'Hôtel, Officier, Cuisinier, Servante de cuisine, Cocher, Postillon, Garçon de Cocher, & Laquais de la Dame, c'est le même que dans la maison du Seigneur, & chacun d'eux s'y reglera suivant son emploi.

Devoirs du Valet de Chambre des Enfans.

Son devoir est d'avoir bien soin de toutes leurs hardes, comme habits, linge, bas, souliers, chapeaux & autres qu'il a en sa disposition : les bien nettoyer, & les racommoder, lorsqu'il y a quelque chose de rompu, les coucher le soir & le matin aux heures prescrites, & tenir toûjours leurs chambres bien propres & bien rangées ; les peigner, & leur aller querir tout ce qui leur est nécessaire ; les suivre partout où ils vont, prendre garde qu'ils ne tombent, ou ne fassent aucun mal ; les empêcher de rien faire d'indecent, & dire aucune chose grossiere ni des-honnête ; les mener au Collége, & les aller requerir, & avertir le Gouverneur de tout ce qu'ils peuvent faire de mal en son absence, afin qu'il leur en fasse les réprimandes, qu'il jugera à propos, pour les en corriger.

Devoirs du Maître Valet dans une maison de campagne.

Dans les châteaux de campagne, il y a un maître Valet pour commander aux autres, & veiller à ce qu'ils s'acquittent tous bien de leur devoir, & que les Chartiers ayent bien soin de panser leurs chevaux, c'est à lui à les employer aux champs, aux bois, au labourage, à faire faire & recueillir les moissons dans le tems, faire faire les foins, & avoir soin des prairies, bien faire fumer les terres qui se peuvent fumer avant que de les labourer, leur donner après toutes les façons nécessaires, bien faire semer les bleds, & que chacun ne manque de rien suivant son espece. Il faut aussi qu'au lieu ou en l'absence du Concierge, il ait soin du colombier ; qu'il prenne garde qu'il n'y entre ni rats, ni belettes, ni autres bêtes puantes qui mangent les œufs & les pigeonneaux, & épouvantent

les pigeons ; car c'est souvent ce qui ruine les colombiers. Il faut aussi qu'il ait soin de les bien faire nettoyer tous les mois, afin que les pigeons s'y plaisent, & qu'ils n'aillent point chercher gite ailleurs. Il doit encore en l'absence du Concierge, avoir soin des vignes s'il y en a, leur faire donner toutes les façons convenables, & dans les saisons requises, faire faire vendange, entonner & serrer le vin dans les caves ou autres lieux destinés pour cela ; il doit pareillement prendre soin des foins, pailles & grains qui sont dans la maison, les faire battre, serrer & remuer souvent de peur qu'ils ne se gâtent ; distribuer le foin, la paille & l'avoine, & prendre garde qu'il ne s'en fasse aucun dégât dans les écuries, par les Charriers ou autres domestiques.

Devoirs du Valet d'écurie.

Il doit être matinal, prompt à obéir, fidelle, & doux aux chevaux. Il faut qu'il leur distribue à propos la nourriture, qu'il les sache panser & qu'il connoisse leurs maladies, afin d'y apporter du remede au besoin. Il doit sur-tout éviter l'yvrognerie, afin de prévenir toutes sortes d'accidens, qui pourroient arriver dans l'écurie, s'il étoit sujet au vin.

Devoirs d'un Valet de Cour.

Il doit bien entendre le ménage des champs & de la maison de campagne ; il doit être matinal, afin de distribuer les outils dont on a besoin pour travailler à la terre. Enfin il aura un grand soin des bestiaux, qui seront commis à sa vigilance.

VALETS *de chiens.* Ce sont ceux qui ont le soin des chiens.

VALETS *de limiers.* Ce sont ceux qui vont au bois pour détourner les bêtes avec leurs limiers, & qui les doivent dresser & en avoir le soin.

VALETS *de levriers.* Ce sont ceux qui ont le soin des levriers, & qui les tiennent & lâchent à la course.

VAN

VAN. C'est une sorte de pannier d'osier qui sert à nettoyer le blé & l'avoine ou autre grain battu.

VANNEAU. C'est un oiseau gros à peu près comme un pigeon médiocre. Il a des plumes vertes, des blanches, des bleues, des rouges & des noires. Son ventre est blanc. Sa tête est ornée d'une crête noire recourbée en arriere. Il se nourrit de vers & de mouches. Il est bon à manger. On diroit que sout cri exprime dix-huit.

Maniere d'apprêter les Vanneaux.

Les Vanneaux, ainsi que les autres oiseaux se plument au sec, se lardent & se vident ; puis on les met à la broche, & on les mange avec un peu de verjus, de sel, & de poivre blanc.

VAO

VAOUTRE. Terme de chasse. C'est le terme dont use le Valet de limier, lors qu'il est au bois, & qu'il allonge le trait à son limier, & le met devant lui pour le faire quêter.

VAP

VAPEUR. C'est une humeur subtile qui s'éleve des parties basses des animaux & qui coupe & blesse leur cerveau, les hommes & les femmes y sont sujets. Les Vapeurs de la matrice ont causé de tout tems aux femmes des grands emportemens, soit de douleur, soit de folie.

Remede contre les Vapeurs & les palpitations.

Armoise en décoction.

Esprits volatils de sel ammoniac & d'urine, depuis six goutes jusqu'à vingt.

Esprit de nitre dulcifié, de vitriol, de souphre, depuis quatre jusqu'à huit.

Esprit de vitriol de Mars depuis 4. jusques à 12.

Teinture de Mars tirée par le sel ammoniac, depuis quatre jusques à vingt.

Sel policreste, depuis deux dragmes jusques à six.

Sel de souphre, depuis dix grains jusques à deux dragmes.

Eau de mélisse magistrale, depuis une dragme jusqoes à une once.

Esprit de tête humaine, depuis quatre goutes jusques à vingt-quatre.

Huile de tête humaine, depuis une goute jusques à six mise au nés.

Elixir antépileptique, depuis quatre goutes jusques à vingt.

Sel volatil de karabé, depuis quatre grains jusques à seize.

Cristal de tartre, depuis demi-dragme jusques à trois dragmes.

Huile de succin rectifiée, depuis une goute jusques à quatre.

Eau de la Reine d'Hongrie, depuis une demi-dragme jusqu'à deux dragmes.

Sel volatil de vipere, de corne de cerf, d'urine, de tartre, la dose est depuis six grains jusques à seize.

Eau de canelle, depuis une dragme jusques à cinq.

Teinture de canelle, depuis une demi-dragme jusques à deux dragmes.

Teintures d'antimoine depuis quatre goutes jusques à vingt.

Antihectique de Poterius, depuis dix grains jusques à deux scrupules.

Eau d'arquebusade pour faire sentir.

Sauge en conserve ou en décoction.

Eau de fleurs d'orange, depuis une dragme jusques à une once.

Elixir de propriété, depuis sept goutes jusques à douze.

Huile de vitriol dulcifiée, depuis quatre goutes jusques à dix.

Teinture de quinquina faite avec le vin ou avec l'eau. La dose est depuis une once jusques à quatre.

Teinture de mirrhe, depuis six goutes jusques à quinze.

Sel volatil huileux aromatique, depuis quatre grains josques à six.

Esprit volatil huileux, aromatique, depuis six goutes jusques à vingt.

Huile de brique appliquée extérieurement & donnée intérieurement, depuis six goutes jusques à quatre.

Resine de succin, depuis six grains jusques à quinze.

Huile de camphre, depuis deux goutes jusques à six.

Camphre, depuis un grain jusques à six.

Teinture de castor & de saffran, depuis quatre goutes jusques à douze.

Esprit de vin camphré, depuis deux goutes jusques à huit.

Eau de mélisse ou d'armoise dans laquelle on a éteint cinq ou six fois du camphre enflamé. La dose est depuis une once jusques à six. On peut aussi présenter au nés l'huile de succin épaisse, l'huile volatile de sel ammoniac, l'esprit d'urine, l'eau de la Reine

d'Hongrie, le camphre, l'huile de papier, l'huile de gomme ammoniac.

VAPEURS. *Voyez* ELIXIR *de santé*. LIQUEUR *histerique*.

VAU

VAUTRAIT. Terme de chasse. C'est la chasse qui se fait aux bêtes noires avec des mâtins.

VAY

VAYLA. Terme de chasse. C'est le terme dont un valet de limier doit user, quand il arrête son limier, qui est sur les voyes d'une bête, pour connoître s'il est dans la voye.

VEA

VEAU. C'est un animal à quatre pieds, qui est le petit d'une vache. La présure se trouve dans l'estomac des jeunes Veaux, on s'en sert pour faire cailler le lait.

Il faut joindre à ce que nous allons dire du Veau, ce que nous en avons dit dans l'article de la VACHE.

De quelle maniere il faut élever les Veaux.

Lorsque le Veau est hors du ventre de sa mere, & après qu'elle l'a bien leché, on commence à lui faire avaler un moyen d'œuf: cette premiere nourriture lui donne des forces.

On le maniera le moins qu'on pourra, de peur qu'étant encore fort tendre, on ne lui blesse le dos; cachez le près de sa mere pendant cinq ou six jours, principalement en Hyver, afin qu'elle l'échauffe; & après on le mettra un peu à l'écart, & on l'attachera avec une corde à une boucle de fer, ou à un pieu, afin qu'il ne tete que lorsque sa gouvernante le jugera à propos; & on le ramenera à son lieu, si-tôt qu'il aura teté.

Si l'on s'apperçoit qu'il ne puisse pas teter, lorsqu'on le met sous le tetin de sa mere, c'est une marque qu'il a les barbillons, qui lui viennent sous la gorge, & descendent du cerveau refroidi. Pour les guérir, Voyez le mot BOEUF.

A peine ces animaux jouissent du jour, qu'ils sont sujets aux infirmités de la nature, les poux & la galle les tourmentent, il faut avoir soin de les en délivrer.

De la galle des Veaux.

On connoît que les Veaux ont la galle, lorsque passant légerement la main sur le dos, on leur sent une peau mal unie, & qu'on leur voit le poil hérissé.

Remede pour la galle des Veaux.

Pour les guérir de cette incommodité, on prend du beurre frais avec de l'huile de chenevis, dont on les frotte par tous les endroits du corps où cette galle paroît. Cette maladie provient quelquefois de la négligence des servantes à donner de la litiere au Veau; ou de ce qu'on laisse croupir sous lui son urine; ce qu'on pourra prévenir en y apportant tous les soins nécessaires.

Du tems que le Veau doit teter.

Il n'y a pas de regles certaines pour cet article; la fantaisie en bien des pays décide seule de ce point: les uns se contentent de les faire teter quinze jours seulement dans l'impatience qu'ils ont de jouir du lait de leurs vaches. Ceux la font très-mal: prémierement, parce qu'un Veau ne sçaoroit en si peu de jours avoir amassé de la graisse, & ne peut être par conséquent que très-peu vendu. En second lieu, c'est que le lait n'ayant pas encore eu le tems de prendre les vertus, qui lui sont essentielles pour être bon, n'est propre qu'à faire de la soupe fort fade.

Ainsi pour bien faire, on doit laisser teter un Veau trente à quarante jours; ce qu'on observe aux environs de Paris. Après ce tems, on peut le vendre au Boucher, à moins qu'on ne veuille le nourrir, & pour lors on le laisse deux mois entiers sous sa mere avant que de le sevrer. Ce n'est pas assez que d'avoir des Veaux à sevrer; il faut considerer auparavant si les paturages le permettent; car sans paturages, l'experience nous apprend tous les jours, qu'on a beau avoir des Veaux sortis de vaches de bonne espece, on ne sçaoroit les élever comme il faut.

Tels Veaux pour parvenir à un bel accroissement, doivent être en pature depuis le matin que la rosée est tombée, jusques au soir & dans des endroits séparés de leur mere, de peur qu'après qu'on les a sevrés, ils ne laissent pas de teter toûjours; & pour cette même raison aussi on les mettra coucher dans une étable séparée.

Si l'on n'avoit point de pature séparée, & qu'on fût obligé de mettre les Veaux pêle mêle avec leurs meres, on se serviroit pour lors de muzelieres pour les empêcher de têter.

Il est avantageux au pays où les paturages sont fort fréquens, d'élever quantité de bétail; mais pour ceux où ils sont extrêmement rares, c'est abus; ainsi que dans ces lieux on ne se forme point une chimere là-dessus, comme sur un gain évident qu'on se figureroit en tirer, pour se dédommager des pertes qu'on pourroit faire en faisant quelque recette, & pour s'y enrichir par ce moyen. On doit avoir la précaution de mesurer ses troupeaux à ses paturages; autrement c'est une imprudence.

Les paturages contribuent beaucoup à faire croître les Veaux, mais cela ne dure que pendant l'Eté; l'Hiver est plus facheux, & demande de nous, que pour lors nous redoublions nos soins après eux.

Il faut d'abord leur choisir une étable qui soit chaude, car leur tendre jeunesse permet qu'ils soient alors susceptibles de froid.

On les entretiendra souvent de litiere fraîche, & outre le fourrage ordinaire, on leur donnera de tems en tems un peu de foin, ce sera le moyen de les maintenir dans un embonpoint capable de leur faire supporter la rigueur de l'Hiver.

Ils iront aux champs avec leurs meres, & le nés muni comme on vient de dire de muzelieres; & au retour on aura soin de les leur ôter, & de les enfermer dans leur étable; & comme dans cette saison les neiges & les frimats tombent très-fréquemment, il faut, lorsque celà est, & que les Veaux en sont tout mouillées, il faut, dis-je, avoir soin de les faire frotter avec de la paille; car il seroit à craindre que ces petits animaux encore fort délicats ne devinssent morfondus; ce qui pourroit être cause de leur perte.

Lorsqu'on n'a rien oublié de tous les soins qui regardent les Veaux qu'on sevre, & que par ces moyens, ils ont passé un prémier Hiver, le second n'exige pas de nous tant de peine à les élever.

On suppose toûjours que les Veaux qu'on voudra nourrir, seront ceux qui naîtront depuis le mois de Mars jusqu'au mois de Juin, à cause du tems suffisant qu'ils ont pour se pouvoir fortifier contre tout ce que le froid prochain leur peut livrer d'atteinte; car ceux qui viennent après ce tems, ou meurent pendant l'Hiver à cause du peu de forces qu'ils ont ramassées depuis leur naissance jusqu'à cette mauvaise saison, ou languissent pendant tout ce tems; de telle maniere, qu'ils ne deviennent jamais beaux.

Proprietés. Le Veau qui est jeune, de lait & bien cuit, & d'un suc assés temperé, nourrissant & rafraichissant. Il tient le ventre libre. La tête & les poûmons de Veau adoucissent les âcretés de la poitrine & de la gorge. Ils sont propres contre la phtisie. Les bouillons aux pieds de veau sont propres pour les maux de poitrine, pour les pertes de sang des femmes, pour les hémorroïdes, & pour le crachement de sang.

Maniere d'apprêter les différentes parties du Veau.

De la tête de Veau.

Une tête de Veau est écorchée, ou ne l'est pas; si elle ne l'est pas, on sera soigneux de l'échauder pour la peler plus aisément. Cela fait, & lorsqu'on veut la tenir prête pour manger, on la met cuire dans un grand pot avec de l'eau, du sel, du poivre, du clou de gérofle & quelques fines herbes, puis on la sert lorsqu'on voit qu'elle est cuite, de telle sorte que les parties se détâchent l'une de l'autre.

Des pieds & de la fraise de Veau.

Pour faire que la fraise & les pieds de Veau soient bons à manger; il faut les mettre cuire dans un pot avec de l'eau, les assaisonner de sel, de poivre, de clouds de gérofle, & de fines herbes; & lorsqu'ils sont cuits, on les sert tout chauds, avec un peu de persil par-dessus, & une vinaigrette dans une sauciere pour ceux qui aiment à la manger ainsi.

Observations sur la tête, les pieds & la fraise de Veau.

Pour blanchir toutes ces parties & leur donner une couleur appétissante, il faut les laisser tremper longtems dans l'eau. On peut les y laisser pendant vingt-quatre heures, & changer d'eau, si on le juge à propos. On peut en user de même à l'égard de quelques autres parties.

Fraise de Veau au courbouillon.

La fraise de Veau se mange aussi au courtbouillon, & voici pour lors comme elle s'accommode. Lorsqu'on juge qu'elle peut à peu près être cuite, & que par conséquent le pot où on l'a mise à part, ne contient plus guere de bouillon, on y jette un verre de vin blanc, un peu de verjus, de l'oignon, de la ciboule, plusieurs épiceries, des herbes fines, & quelque écorce d'orange. Cela fait, & quand ce courtbouillon est achevé, dequoi le goût decide ordinairement, on ôte cette fraise de son bouillon, & on la sert ainsi toute chaude, & est très-excellente.

Fraise de Veau en andouilles.

On peut encore se servir de la fraise de Veau pour faire des endouilles qui sont excellentes, & voici comme elles se font. Prenez une fraise de Veau, lavez la bien, ficellez un des bouts & servez vous du lard, & de boyaux de Veau qui soient aussi bien nettoyez, & coupés gros, le tout de la longueur dont vous voulez que soient vos andouilles. Joignez à tout cela de la tetine de Veau blanchie tranchée par rouelle ainsi que la fraise & le lard. Après cela, à la reserve des boyaux, mettez le tout dans une casserolle; assaisonnez le avec des épices, broyez-y une feuille de laurier, du sel, du poivre, un peu d'échalottes bien menues, avec un demi setier de creme de lait; passez le dessus le fourneau, & tirés après la casserolle en arriere, jettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de mie de pain; & le tout ayant fait une liaison parfaite, prenez vos boyaux & remplissez les chaudement avec un entonnoir fait exprès; liez les & faites les après cela blanchir dans de l'eau & les lavez. Lorsque vous les voudrez manger, servez vous de papier pour les mettre sur le gril; puis mangez les, & vous serez assuré que vous trouverez dequoi contenter votre goût.

Du cœur de Veau.

Il n'y a point de partie dans un Veau qui n'ait sa maniere particuliere d'être accommodée, & on fait de celle-ci une fricassée qu'on passe à la poële avec du lard ou du beurre; puis il faut y jetter un peu d'eau, du sel & du poivre avec quelque peu d'épices & sur la fin de la cuisson, on y mêle un verre de vin, quelque peu de verjus, ou du vinaigre, de la ciboule, de l'écorce d'orange, une feuille de laurier & un peu d'herbes fines; puis lorsque cette fricassée est cuite, on la tire pour être mangée chaudement.

De la rate du poûmon.

Les deux parties que voici, se mangent de même que le cœur, observant que les unes & les autres soient minces & par morceaux raisonnables.

Du foye de Veau.

On sert le foye de Veau de deux façons, ou en sivé, ou roti. Si c'est en sivé qu'on souhaire l'accommoder, on commence à le larder de gros lardons; puis on le met dans une terrine, dans laquelle on le passe en tranches dans du beurre ou du lard; puis ne lui donnant sur le fourneau que mediocrement le feu, on le laisse ainsi cuire dans son suc, après l'avoir assaisonné de sel, de poivre & d'un peu d'épices; ensuite jugeant qu'il est tems d'y joindre quelqu'autre assaisonnement, on y met un verre de vin, & après que ce foye a un peu bouilli là dedans, & que la cuisson est presque parfaite, on y jette un filet de vinaigre pour lui donner le haut goût, puis on le sert.

Le foye de Veau cuit ainsi, est excellent à manger froid, & en est cet état plus prisé par bien de gens, que lorsqu'il est chaud.

Si l'on veut manger le foye de Veau rôti, on le met à la broche après qu'on l'a bien lardé, où étant on l'arrose fréquemment avec du beurre, qu'on aura fait fondre dans une lechefrite, mêlé d'un peu de vinaigre, de sel & de poivre, puis lorsqu'il est cuit, on le sert avec de la sauce qui sera restée dans la lechefrite.

Autrement. Vous piquerez le foye bien menu de lardons, & vous le ferez rôtir, en l'arrosant souvent, d'une marinade que vous aurés préparée d'abord dans la léchefrite. Etant cuit vous le ferez mitonner dans la sauce avec câpres, & vous le servirez chaudement.

On se sert de foye de Veau pour lier des sauces, & pour faire du boudin gris.

Foye de Veau fricassé.

Coupez le foye par trenches déliées, & passez le par la poële avec lard, ou beurre, & un bon assaisonnement de sel, poivre, oignon haché bien menu, un peu de bouillon, vinaigre, ou verjus de grain. Etant cuit, liez la sauce avec de la chapelure de pain bien passée. Servez le chaudement avec câpres, champignons, ou quelqu'autre bonne garniture.

Du Sang de Veau.

Les personnes qui savent ce que c'est que le menage, ne laissent jamais perdre le sang des animaux qu'ils égorgent, si ce n'est celui de bœuf qui est trop materiel; & pour réussir à le servir comme il faut, on observe d'abord différemment de celui de cochon, de le laisser refroidir, afin qu'il se fige; cela étant on le met cuire dans de l'eau; étant cuit, on attent qu'il soit

loit un peu reposé avant que de le fricasser ; puis après qu'on l'a coupé par morceaux, on le passe à la poële avec du beurre, ou du lard & quelques fines herbes ; puis on le mange ainsi chaudement, lorsque la sauce est assez tarie. Ce que je dis ici du sang de Veau, s'observera à l'égard des autres animaux.

De la longe de Veau en ragoût.

Ayez une longe de bon Veau, piquez la de gros lardons saupoudrés de sel, de poivre & de muscade, & étant presque cuite à la broche, mettez là dans une casserolle couverte, avec du bouillon, un verre de vin blanc & des champignons ; joignez-y de la farine frite & un morceau de citron vert, avec le dégoût qu'aura rendu la longe. Puis servez la si-tôt que vous verrez qu'il n'y aura presque plus de sauce.

Longe de Veau en marinade.

Il faut la battre bien, la larder de gros lard, la faire mariner avec vinaigre, sel, poivre, clou de gérofle, oignon, citron, orange, sauge, & romarin. Ensuite on la fait rôtir à la broche, & on l'arrose de la sauce, jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Etant cuite, on la fait mitonner dans la sauce, qu'on lie avec de la chapelure de pain, ou de la fleur de farine délayée dans du bouillon, & on la sert avec une garniture d'asperges, de palais de bœuf, ou de champignons.

De la rouelle de Veau.

C'est un bon manger que la rouelle de Veau lors qu'elle est bien apprêtée, & pour y réussir on prend des rouelles un peu épaisses, qu'on pique de beaucoup de lardons saupoudrés de sel, de poivre, & d'autres fines épices. Cela fait on met les rouelles dans une casserolle, au fond de laquelle on a soin de jetter des bardes de lard, sur lesquelles on range les rouelles. Il faut observer d'abord de ne donner à ce ragoût, le feu que très-médiocrement, afin que la viande rende son sue ; ce suc rendu, on augmente un peu le feu pour faire prendre des deux côtés couleur à ces rouelles ; remarquant que pour y parvenir, il les faut blanchir d'un peu de farine & lorsqu'elles sont assez roussies, ce qui se fait dans le lard fondu, on les ôte après pour mettre un peu de bouillon. On laisse ces rouelles s'achever de cuire doucement, étant assaisonnées, outre ce que dessus avec un peu de persil & des ciboules. Lorsque leur cuisson est faite, on lie la sauce avec des jaunes d'œuf, & du verjus ; puis on mange ce ragoût.

Rouelle de Veau en étuvée.

Outre le ragoût ci-dessus, on met encore des rouelles de Veau à l'étuvée & cela se fait ainsi. Ayant des rouelles de Veau, passez les au lard ou au beurre dans une casserolle ; puis mettez-y un peu de bouillon ou de l'eau seulement, avec du sel, du poivre, des épiceries, un petit paquet de ciboules, une feuille de laurier & de l'écorce d'orange. Laissez le tout bouillir un peu, après quoi vous n'oublierez point d'y jetter un verre de vin, & le retirerez, lorsque vous jugerez que le ragoût sera cuit.

Rouelle de Veau en hachis.

Pour faire un hachis de rouelles de Veau, on en choisit de bonnes, qu'on hache bien avec de la graisse de bœuf & le tout mis dans une casserolle, on l'imbibe de bouillon & on l'assaisonne de poivre, de clou de gérofle, d'épices & de quelques fines herbes ; puis on les laisse cuire, ayant soin de tems en tems de les remuer, de peur qu'elles ne s'attachent à la casserolle. Cela observé & lorsque la cuisson approche, on y jette un peu de verjus, & dans le tems des marrons on y

en met ; cela ne le rend pas desagréable, non plus qu'en ceux de gigot, qu'on peut dire avoir l'avantage de le perfectionner.

Autre hachis de rouelle.

Quiconque veut manger un bon hachis de rouelles de Veau, n'a qu'à les bien hacher avec du lard, après en avoir ôté la peau, y mêler quelque peu de champignons, du persil & de la mie de pain, deux œufs durs, & deux autres jaunes d'œufs pour faire une espece de liaison du tout, puis les mettre dans une tourtiere, au fond de laquelle on aura soin de placer des bardes de lard & les laisser ainsi cuire, & comme en cuisant il se forme dessus une espece de croute, on sera soigneux de faire un trou dessus pour lui laisser prendre vent ; lorsqu'on jugera qu'il sera tems de le tirer, on y infusera un suc de gigot mêlé avec un peu de verjus dans lequel on aura battu un jaune d'œuf, puis on le servira.

On employe encore la rouelle de Veau de plusieurs autres manieres. On en fait des pâtés qui sont fort bons, & qui se mangent chauds, ou froids. La rouelle de Veau mise en hachis peut servir à faire des pâtés en pot, avec de bon bouillon, du lard fondu, ou de la moëlle de bœuf, des marrons, & autres bons assaisonnemens. Elle sert à farcir d'autres viandes. On en compose des pâtés d'assiete ; & l'on en fait des saucissons, & des boulettes, pour garnir les ragoûts & les potages.

Du jaret de Veau.

L'ordinaire du jaret de Veau est d'être servi sortant du pot, où on le met pour aider avec d'autres viandes à faire le potage de santé.

De l'épaule de Veau.

On ne mange guére l'épaule de veau que rôtie, & pour faire qu'elle flatte le goût, on a soin de la bien larder, & puis on l'embroche ; après quoi on l'arrose de beurre à mesure qu'elle cuit, & si-tôt qu'elle est cuite on la sert. D'autres ôtent le manche pour mettre au pot & font cuire le reste entre deux plats ; mais quelque assaisonnement qu'on y puisse donner, c'est toûjours un ragoût de bien peu de gens, & d'un relief fort médiocre.

De la poitrine de Veau.

On peut dire que la poitrine de Veau est une des parties des plus délicates de cet animal. On s'en sert, si l'on veut, pour faire du potage. On en prend une qu'on fait bouillir & après qu'elle est cuite, on la tire pour la farcir entre la peau & les petites côtes, puis on la dresse sur le pain & on verse dessus le bouillon dans lequel elle a été cuite.

La farce dont on l'apprête, est ordinairement composée de blancs de chapons, de rouelles de mouton, & de quelques ris de veau mêlés de champignons, de sel, de poivre & d'épice, le tout passé en ragoût.

Poitrine de Veau farcie.

Il faut lever proprement avec un couteau la peau qui est sur les côtes de la poitrine, & l'on y met une farce composée de rouelle de Veau ; moëlle de bœuf, ris de Veau, lard, champignons, morilles, le tout bien haché, & assaisonné de sel, poivre, muscade & fines herbes. Etant farcie, il faut la coudre tout autour ; puis l'ayant fait rôtir suffisamment, on la sert en sortant de la broche.

Poitrine de Veau à la braise.

Ayant piqué la poitrine de Veau de gros lard, vous

la mettrez à la braise, comme les poulets. Etant cuite, vous la servirez avec un ragoût de champignons, de culs d'artichaux, de pointes d'asperges, ou de cœurs de laitues, que vous passerez en ragoût, de la maniere suffisante. Vous passerez les cœurs de laitues à l'eau chaude, & ensuite à l'eau froide, puis les ayant pressés pour en faire sortir l'eau, & coupés par moitié, vous les passerez à la casserole, avec un peu de lard, & vous les laisserez un peu mitonner. Ensuite ayant ajoûté du jus de Veau, vous les ferez cuite un peu. Enfin ayant ajoûté encore un coulis de jambon, & tourné le tout dans la casserolle, vous mettrez votre ragoût sur la poitrine de Veau que vous aurez proprement dressée dans un plat.

Poitrine de Veau en marinade.

Ayez une poitrine de Veau, coupez la par gros morceaux, faites les mariner dans du vinaigre, du sel, du poivre, des clouds de gérofle, des ciboules, & des feuilles de laurier. Laissez les dans cet assaisonnement pendant trois heures. Ensuite faites une pâte claire avec de la farine, du vin blanc, des jaunes d'œufs. Trempez votre viande dedans & la faites frire dans du saindoux, puis servez la.

Poitrine de Veau en ragoût.

Il n'est rien de plus excellent qu'une poitrine de Veau en ragoût, lorsqu'on fait l'art de l'accommoder, & pour y parvenir on commence d'abord par la passer au roux & la faire cuire dans une casserolle avec du sel, du poivre, du clou de gérofle, de la muscade, & quelques fines herbes,& quand elle est ainsi cuite, on prend des champignons & un peu de farine, qu'on passe à la poële avec le même lard, qui a servi pour la roussir, puis on mêle le tout, & on le mange de cette maniere.

Du quarré de Veau.

Pour servir un quarré de Veau de différentes façons, on peut le mettre au pot, ou bien le larder pour le faire rôtir à la broche; ou autrement on le fricasse comme je vai dire.

On met le quarré par morceaux, puis on le passe à la poële avec du lard fondu, ou du beurre dans lequel on le laisse on peu cuire, ensuite on y met du bouillon ou de l'eau & un verre de vin blanc, le tout assaisonné de sel, de poivre, de muscade & de persil. Cela fait & lorsque la fricassée est assez tarie, on y fait une liaison avec des jaunes d'œufs & un peu de verjus, ou bien avec de la crême de lait, après quoi on la tire.

Du bout saigneux.

On accommode le bout saigneux comme la poitrine, il est inutile par conséquent qu'on en dise rien, on n'a qu'à y avoir recours.

De la cuisse de Veau.

C'est un bon morceau que la cuisse de Veau, lorsqu'elle est bien préparé; on la mange rôtie, mais il faut auparavant la faire mariner un demi jour, puis la larder promptement; ensuite de cela la mettre à la broche, où tandis qu'elle cuira, on aura soin de l'arroser de la sauce où elle aura trempé, jusqu'à ce qu'elle soit toute noire, qui est la vraye marque de la cuisson parfaite.

Cuisse de Veau en courbouillon.

On fait d'une cuisse de Veau un assaisonnement avec du sel, du poivre, du clou de gérofle, du thim, des oignons, du verjus, du vin blanc & du laurier avec un peu d'eau, le tout mêlé ensemble, & cuit lentement & si-tôt qu'il est assez tary, on le sert après avoir taillade cette cuisse, sur laquelle on exprime un jus de citron. C'est un manger merveilleux.

Du gigot de Veau.

Toute la façon qu'on fait pour apprêter un gigot, ou gigoteau de veau, c'est de le mettre cuire au pot, & de le manger, quand il est bien cuit, ou à la vinaigrette, ou avec du bouillon assaisonné de poivre blanc & de persil bien menu.

Du ris de Veau.

On sait que les ris de Veau sont les endroits les plus délicats de la bête, & que lorsqu'ils sont mis artistement en ragoût, on peut dire que c'est un manger merveilleux, & voici comme on les accommode.

Vous prenez des ris de Veau que vous piquez de menu lard, & après que vous les avez ainsi fait rôtir, vous les servez avec un ragoût de champignons dessus qui leur sert de sauce; ou bien après que vous les avez fait mariner, vous les coupez par tranches, les trempez dans la farine & puis vous les faites frire; enfin vous les mangez avec la même sauce de champignons que dessus, ou avec celle de truffes.

Fricassée de Veau.

Coupez du Veau par trenches déliées, farinez les très-peu, & les passez par la poële, avec sel, poivre & oignon piqué de cloux. Ensuite faites les mittonner avec un peu de bouillon, & ayant lié la sauce, servez chaudement.

VEAUX (cours de ventre des) *Voyez* BESTIAUX.

VEG

VEGETATION. Terme d'Agriculture. Nous entendons par ce mot l'action par laquelle les plantes & les arbres se nourrissent, croissent, fleurissent, & multiplient par le moyen de leurs graines.

Les plantes ne croissent pas comme les pierres. L'accroissement des plantes se fait *per intus susceptionem*, comme disent les Philosophes, c'est-à-dire, que l'accroissement se fait dans l'intérieur de la plante, lorsque les sucs de la terre, agités par la fermentation, s'insinuent dans les pores de la racine, & s'élevent par la chaleur du soleil dans la tige où ils s'unissent en se coagulant aux parties intérieures de la plante. Au contraire des pierres.

Ce n'est pas tout-à-fait sans apparence de raison, que quelques Philosophes attribuent une vie animale aux plantes; car enfin il y a beaucoup d'analogie entre la maniere dont les plantes & les animaux se nourrissent; en effet nous reconnoissons des parties organiques & à peu près semblables à quelques unes que nous voyons dans les animaux. Les fibres & les petits tuyaux que nous observons tous les jours dans le corps des plantes en sont comme les veines, & le suc nourricier qu'on appelle seve, tient lieu de sang. Voyez SEVE. C'est donc le mouvement de cette seve qui fait végéter la plante. C'est cette humeur précieuse qui fait que la graine germe, que les feuilles se déployent, que la racine & la tige s'alongent, que les boutons paroissent, que les branches s'étendent, que les fleurs s'épanouissent, & qu'enfin le fruit & la graine se forment.

Que les plantes de différente espece se nourrissent de différens sucs nourriciers ou non, c'est aux Philosophes à le decider, quoique dans le fond ce semble une question de nom, & que les deux opinions re-

viennent à la même. Quoiqu'il en soit, il y a plus de difficulté de savoir comment la seve peut monter jusqu'au coupeau de ces arbres qui sont si hauts. Le plus sensé au sentiment de Monsieur Rai, est de croire que les sucs montent à la cime des arbres comme l'eau monte dans du pain, dans une éponge, dans un long morceau de drap; mais si la seve circule dans les plantes, tout de même que le sang dans les animaux, comme le prétendent démontrer quelques Philosophes, il sera bien plus facile à mon avis de décider cette question.

Il n'y a pas tant de difficulté à expliquer comment la seve & les sucs de la terre entrent dans la racine des plantes. La pluye ou l'eau des arrosemens détrempe les sels de la terre; voilà les sucs en mouvement; il ne faut plus que la chaleur de la terre pour les pousser en haut. Après cela survient la chaleur du soleil qui en dilatant les pores de la plante, ouvre un passage aux sucs pour s'élever dans la tige & dans les branches.

Pour ce qui est de la chaleur du soleil, personne ne la conteste; tout le monde convient que son retour au printems prépare les plantes à recevoir ce qui s'est cuit & digéré dans les racines & dans la terre durant l'hiver. Tous ceux qui reconnoissent cette coction & cette digestion, n'en attribuent pas la cause efficiente au feu soûterrain, dont plusieurs doutent.

Cependant il semble qu'il n'y a rien de plus assûré dans la philosophie que ces sortes de feu. Les volcans, les exhalaisons & fumées de la terre, les fontaines qui sont au haut des montagnes, les bains chauds, les tremblemens de terre, la génération des metaux & des autres fossiles, nous démontrent qu'il faut qu'il y ait un feu dans le centre de la terre qui produise ces divers phénomênes que nous venons de rapporter.

VÉGÉTAUX. C'est un terme, qui se dit de toutes sortes de plantes, racines, & arbres qui vivent dans la terre, où ils prennent de la grosseur, de la longueur, & de l'étendue; de là viennent les termes de Végétation & d'ame végétative.

VEI

VEILLE, ou *insomnie*. C'est lorsqu'un ne peut pas dormir. Quand cela arrive sans fievre, c'est ordinairement l'effet d'une intemperie séche, qui ne peut être corrigée que par des remedes humectans & rafraichissans.

Remedes contre les Veilles.

La saignée doit être pratiquée d'abord, mais elle ne doit pas être copieuse, à moins qu'il n'y ait des signes de plenitude.

Le bain d'eau tiede sera aussi très-utile; ou à sa place, vous ferez une décoction d'eau & de feuilles de vigne, laitue, morelle & fleurs de nenuphar dans une chaudiere, pour y tremper les jambes soir & matin.

Vous donnerez chaque soir un verre de décoction de feuilles de laitue, semence de pavot blanc, & fleurs de nenuphar, y ajoûtant une once de sirop de pavot blanc.

Vous mêlerez l'huile rosat avec l'eau rose pour appliquer sur le front sans vinaigre, ou vous pilerez de la morelle, de la laitue, & les fleurs de nenuphar, pour appliquer sur la même partie.

Vous pouvez aussi faire un liniment sur les temples avec quatre grains de laudanum, que vous mêlerez avec un peu d'huile violat; que si ces remedes n'excitent pas le sommeil, vous donnerez trois ou quatre grains de laudanum avec un peu de conserve de violettes à l'heure du sommeil.

L'inflammation du cerveau & de ses membranes qui est appellée phrenesie, & connue par le délire continuel, les Veilles & la fievre aigue, que vous ne pouvez guérir que par les saignées du bras, du pié & même du front, qui seront faites selon les indications.

Vous donnerez souvent des lavemens avec du lait clair & des herbes rafraîchissantes; vous en donnerez aussi avec l'oxicrat.

Vous presserez le malade de boire souvent, qui oublie dans le délire une chose si nécessaire.

Vous appliquerez un frontal préparé avec huit têtes de pavot blanc, & la graine, que vous pilerez avec deux pincées de fleurs de nenuphar, & un peu d'eau rose ou de laitue; ou vous ferez un liniment sur le front avec l'huile de pavot blanc, ou de mandragore. Que si les veilles sont si immodérées qu'elles épuisent les forces du malade, vous pourrez récourir au laudanum, duquel vous userez sobrement & par degrés depuis trois grains jusqu'à six, de peur que par une dose disproportionnée, le malade ne tombe dans la letargie. Vous ne devez point penser à la purgation durant la fureur de l'humeur, si ce n'est que le délire appellé paraphrenesie, ne se fasse par le consentement des parties inférieures comme par une bile dominante dans l'estomac; car en ce cas vous aurez raison de purger par les remedes qui purgent la bile au prémier dégré; puisque l'expérience fait connoître que la diarrhée survenant, guérit un tel délire. *Voyez* DORMIR, ou INSOMNIE.

VEILLER, Terme de Fauconnerie. C'est empêcher l'oiseau de dormir, afin de le dresser. *Voyez* OISEAU *de proye.*

VEINE. Vaisseau composé d'une peau fort mince, qui contient le sang, & le porte aux extrémités du corps.

Remede pour les veines rompues.

Faites cuire dans du vin rouge, d'une belle couleur, la racine de la plante nommée ancolie, ou aquilegia, & faites prendre au malade cette décoction, par verrées. Il faut aussi ne pas manquer à le saigner, & lui donner des potions vulneraires. Il ne doit user que de viandes douces, rafraichissantes & incrassantes.

VEINE de terre, c'est un terme qui se dit de certains cantons d'un jardin qui produisent mieux, ou plus du mal que le reste du terrein. Ainsi on dit, *une bonne Veine de terre, une méchante Veine de terre, &c.*

VEL

VELCY-ALLÉ. Terme de chasse dont doit user le valet de limier en parlant à son chien, pour l'obliger à suivre les voyes d'une bête, quand il en a rencontré. Ce terme peut servir aussi pour faire quêter & requêter les chiens courans.

VALEY *va avant.* C'est encore un terme que doit dire le valet de limier, lorsqu'il court une bête, qui va d'assurance, & quand il en revient des voyes; & quand ce sont des foulées ou des portées, il doit dire: *Velcy va avant par les foulées, ou portées, ou par les fumées*, s'il s'en trouve, & que c'en soit la saison.

VÉLIN. Peau de veau passée en mégie par le Mégissier, & que le Parcheminier a rendue fort mince en la raturant.

VÉLIN. Pour le dorer. *Voyez* OR.

VELLE-LA. C'est le terme que l'on doit dire, quand on voit le lievre, le loup & le Sanglier.

VELUE. C'est la peau qui est sur la tête des cerfs, des daims & des chevreuils lorsqu'ils la poussent.

VEN

VENAISON. C'est la chair du gibier. On distingue deux sortes de Venaisons, la *haute*, & la *basse*. On comprend dans la haute Venaison le cerf, le sanglier, & les autres grosses bêtes, qu'on chasse. La basse Venaison se trouve réduite aux lievres, aux lapins, &c. Nous ne parlerons ici que de la basse. Pour ce qui est de la haute, il faut consulter chaque bête dans son lieu, & ce qu'on en dit sur le mot VENEUR.

Maniere d'apprêter la basse Venaison pour être mangée.

Liévre rôti.

Pour apprêter un lievre, on commence par l'écorcher, puis on le vide, aprés cela on le larde pour le mettre en broche, l'ayant frotté auparavant avec son foye pour le rougir. On le mange à la vinaigrette ou à la sauce douce.

Liévre en sivé.

Comme les goûts sont différens, on a aussi trouvé les moyens de diversifier les mets. C'est ce qui fait que non seulement on sert le lievre rôti, mais encore on le met en sivé, & voici la métode d'en venir à bout. On prend un lievre dont on leve entierement les cuisses & les épaules, puis on coupe le reste par morceaux qu'on larde de gros lard, pour ensuite les passer à la poële, avec du saindoux, ou avec du lard fondu. Cela fait, on met le tout dans un pot avec du vin blanc qu'on assaisonne de sel, de poivre, de muscade, de laurier, un peu d'orange, & de fines herbes, & on le laisse ainsi cuire, pour le servir tout chaud, lorsqu'il sera cuit.

Levreaux.

Maniere de connoître s'ils sont vieux ou jeunes.

Les meilleurs levreaux sont ceux qui sont nés au mois de Janvier, lorsqu'ils sont demi, ou de trois quarts. Comme il arrive quelquefois qu'un levreau a acquis sa grandeur naturelle, ce qui fait douter de sa jeunesse, pour lors, afin d'en être certain, on a coûtume de lui prendre les oreilles pour les écarter, & si l'on remarque que la peau se relâche, c'est signe qu'il est tendre; mais au contraire si elle semble ferme, elle témoigne sa vieillesse.

Levreau rôti.

On mange les levreaux rôtis de la même maniere que les lievres, & avant de les mettre à la broche, on observe toûjours de les rougir de leur sang, & de les larder pour être servis à la poivrade, lorsqu'ils sont cuits, ou bien à la sauce douce, ou à la vinaigrette, on n'a qu'à choisir.

Levreaux en ragoût.

Ayez un levreau, coupez le par quartiers, lardez le de gros lard avec la lardoire de bois, faites le cuire avec du bouillon; assaisonnez le tout de poivre, de clou de gérofle, & d'un verre de vin, & lorsque la cuisson en est faite, prenez le sang & le foye, que vous passerez à la poële avec un peu de farine; mêlez le tout ensemble avec un filet de vinaigre, & le servez.

Des lapins.

Maniere de distinguer les lapins de garenne d'avec ceux de clapier.

On distingue de deux sortes de lapins, savoir les lapins de garenne & les lapins clapiers. Les prémiers sont bien plus estimés que les derniers, & l'on se trompe toûjours dans le choix, lorsqu'on ne fait pas le faire. Pour parvenir à cette connoissance, on saura qu'un lapin de garenne se reconnoît à l'aide de trois de nos sens, prémierement par la vûe en jugeant de sa couleur; par l'odorat & par le goût. On connoît un lapin de garenne par la couleur, lorsqu'il a le poil du pié & le dessous de la queue rousse, ce qui ne paroit que fort peu aux lapins clapiers. Ce n'est pas que si on ne savoit en cela la ruse des Rôtisseurs, on s'y trouveroit bien trompé; car que font-ils pour abuser les acheteurs? Ils sont soigneux de leur brûler un peu le poil des pieds, ce qui les rend roux; mais on reconnoit leur tromperie en effaçant cette marque avec de l'eau, ou en portant le lapin au nés, on sent le poil roussi. Le goût fait distinguer un lapin de garenne d'avec un de clapier. Lorsqu'en le mangeant on trouve une chair grossiere & fade, on juge que c'en est un de la seconde espece, au lieu que quand cette chair est délicate, & a un certain relief qui lui convient, on peut dire pour lors, que c'est un lapin de garenne.

Lapin rôti.

Lorsqu'on veut faire rôtir un lapin, on le pique de fins lardons, ou bien on le barde, ou faute de lard, on l'arrose de beurre en cuisant, & si-tot qu'il est cuit, on le met dans un plat, & on le sert avec une sauce à l'eau assaisonnée de sel, & de peivre blanc.

Lapin en rageût.

Ayez un lapin, coupez le en quatre, lardez le de gros lard, passez le à la poële avec du lard fondu; mettez le cuire dans une terrine ou casserole avec du bouillon & un verre de vin blanc; le tout assaisonné de poivre & de sel, joignez-y de la farine frite avec de l'orange, & lorsque la cuisson en est faite, servez le pour être mangé chaudement.

Methode pour faire des pâtés de Venaison, de carpe ou d'autres poissons, pour manger froids.

Prenez une belle carpe, ou quelque autre poisson, qui soit gros; s'il a des écailles il le faut écailler, puis l'éventrer; il y a des poissons qu'il faut écorcher, comme l'anguille, &c.

Lorsqu'on a vidé le poisson, ou peut ôter les ouïes, c'est le poûmon du poisson.

Le poisson étant apprêté vous ferez des entailles profondes sur le dos, puis vous le larderez avec du lard de baleine, ou des aiguilles d'anguilles. En charnage, vous pouvez larder le poisson avec du lard à larder la viande. Ne manquez pas d'ôter les laits & les œufs qui se rencontreront dans le ventre du poisson.

VENAISON. C'est la haute graisse du cerf, du sanglier & des autres grosses bêtes. On dit qu'elles sont en Venaison, lorsqu'elles sont bien grasses. C'est alors qu'elles sont excellentes à manger, & qu'on les force plus aisément. Ce sont les cerfs de dix cors & les vieux cerfs qui ont le plus de Venaison.

VENDANGE. C'est la recolte du raisin ou le tems qu'on le cueille pour faire le vin. On dit encore ce terme pour marquer le raisin & le vin qui sont dans la cuve.

Préparations pour faire la Vendange.

Lorsque les Vendanges approchent, on a soin d'examiner les cuves, de faire provision de tonneaux bien reliés, d'avoir des tines pour porter le mou, & de voir si le pressoir est en bon état. Voila les principa-

les choses dont il faut être fourni, on aura encore des paniers, des hottes, des serpettes, des pelles, & des rateaux. Enfin on aura soin de faire nettoyer les celiers & les caves, & de les tenir propres.

Du tems où l'on doit faire la Vendange.

Les regles les plus certaines qu'on puisse établir pour faire Vendanges, est lorsque les raisins sont mûrs, ce qui arrive quelquefois en Septembre, & quelquefois seulement en Octobre; & suivant les pays & les climats où les vignes sont situées.

Pour juger surement qu'un raisin est parvenu à sa juste maturité, nous avons d'abord besoin de l'oeuil, qui voyant qu'il a la couleur qui lui est naturelle, soit rouge, ou noire, ou blanche, fait dire que ce raisin est mûr; & le goût en decide aussi, quand l'eau en est douce, & d'un sucre d'un fin relief.

Après que par ces marques que je viens de dire, on a connu la maturité parfaite du raisin, on se met en disposition de l'aller cueillir; on choisit pour cet ouvrage, si le tems le permet, de beaux jours; mais si l'Automne est si dereglée qu'elle ne nous donne que de fréquentes humidités, il ne faut pas pour cela laisser de faire la recolte des raisins du mieux qu'on peut.

Il arrive quelquefois dans le tems des Vendanges, quoiqu'elles soient belles, que le matin lorsqu'on est aux vignes, il s'éleve des brouillards épais, qui venant à tomber, humectent considerablement les raisins, pour lors attendez que le soleil ait paru pour en sécher toute cette eau; car cette grande humidité mêlée avec le raisin dans le tonneau, ne sauroit que diminuer la bonté du vin.

Comme il faut cueillir le raisin.

La coûtume est dans des pays, de cueillir les raisins noirs séparément d'avec les blancs, afin de faire le vin de même, & en d'autres on mêle les uns & les autres; ou bien il se peut qu'en une piece de vigne, on mêtera tout une année, & que dans une autre on fera une séparation de ces raisins.

Ceux qui se piquent de faire du bon vin, se donnent bien garde de mêler les bons raisins avec ceux qui sont de peu de valeur, & ont toûjours soin de recommander qu'on en sépare les especes pour les mettre à part, afin d'en faire du vin commun pour la boisson des domestiques.

Ils observent encore, sur-tout dans les années de chaleur, lorsque les raisins qu'on cueille, sont noirs la plûpart, & par conséquent destinés pour faire du vin rouge; ils observent, dis-je, si-tôt que les raisins, hottée à hottée, sont mis dans le tonneau qui est au pié de la vigne, de le fouler; puis avec les mains d'en ôter le plus de grape qu'ils peuvent. On ne sauroit dire combien cette petite façon contribue à la qualité du vin, qui doit un peu rester dans la cuve pour prendre couleur.

Chaque pays, dit l'ancien proverbe, chaque guise, dans l'un on foule la Vendange dans les vaisseaux qu'on porte aux vignes, avant que de la charrier à la maison, & dans l'autre on en fait le transport sans l'écraser; & il est aussi d'autres endroits où l'une & l'autre métode se pratiquent.

Conduite qu'on doit faire observer aux Vendangeurs & Vendangeuses.

Les Bourgeois, ou quelque autre personne distinguée en vertu inspireront à Monsieur le Curé de leur Parroisse de donner avis à son prône avant les Vendanges, qu'on y doit garder les instructions suivantes.

1°. Qu'on se comporte d'une maniere que Dieu soit glorifié par leurs travaux. 2°. Qu'on ne chante & qu'on ne dise aucune parole malseante & deshonnête. 3°. Qu'on ne fasse point d'action qui soit scandaleuse. 4°. Que si on est obligé de coucher ceux qui font Vendanges, s'ils sont de different sexe, on ne les mette point coucher dans un même endroit; quand même un homme diroit avoir sa femme, il sera obligé de coucher avec ceux de son sexe comme les hommes ou garçons avec les hommes, & les filles ou femmes avec les femmes. 5°. On fera la priere matin & soir, comme avant & après les repas. 6°. Que s'il vient à pleuvoir, ou qu'il arrive les matins quelque grand brouillard pendant lequel on ne peut pas travailler; car autrement le vin perdroit sa force en ce tems-là, on sera obligé d'entendre quelque lecture, si on ne leur fait dire le chapelet. Enfin si quelqu'un ne veut pas se soumettre à ces choses, ils peuvent prendre parti ailleurs, comme aussi si quelqu'un vient à scandaliser les autres ou tomber dans quelque faute notable, on les congediera après les avoir payés au prorata du tems qu'ils auront travaillé.

Secret pour avoir d'amples Vendanges.

Porta en donne le secret. Il estime même que son secret est incomparable pour les plantes legumineuses; voici comme il en parle. Cette affaire, dit-il, est d'une utilité immense, d'un boisseau de blé, il en viendra plus de cent boisseaux, il faut pourtant observer que le succès ne seroit pas si grand, si l'année, le Ciel, la terre, & les saisons étoient dans un tel dérangement, que toute la nature en eût à souffrir. Cependant la recolte sera toûjours belle, quoique plus petite que je n'ai dit; mais si le tems étoit favorable, un boisseau certainement en porteroit cent cinquante. Cela ne doit point paroître un paradoxe, si on se souvient que le Gouverneur de Fihacium, Region de l'Afrique, envoya à Neron une touffe de blé, de 440. tuyaux qui étoient venus tous d'un seul grain. Il est certain que la plûpart des Laboureurs n'entendent rien dans leur profession, c'est la raison pourquoi on ne fait pas en ce pays-ci de bonnes recoltes. Voici comme il faut s'y prendre, pour tirer de nos terres des moissons dignes de nos travaux & qui répondent à nos voeux.

De quelle maniere il faut proceder.

Il faut conduire l'épouse à l'époux, on ne la doit pas choisir d'en haut, ni d'en bas, mais du milieu. Celles qu'on prend ailleurs n'ont point de force. On la sépare par le bain; & l'ayant parfumée d'essence & nourrie de graisse de vieilles chevres, on l'associe à Vulcain & à Bacchus, on lui chauffe un lit mou pour la bien coucher. Car c'est par la chaleur vivifiante qu'ils commencent à s'unir avec affection; & se lient par de tendres embrassemens. La semence ainsi animée produira une posterité puissante & nombreuse. Il faut que la lune y préside par sa seconde lumiere. Car ce qui est fertile, communique la fertilité. Il ne reste qu'à avertir qu'il faut à Bacchus une femme qui n'ait pas perdu ses cheveux, parce qu'une femme dont la tête est ainsi dépouillée de son ornement, est méprisée par son mari. Elle n'auroit pas non plus dequoi se défaire des choses nuisibles. C'est assez seulement qu'elle n'ait point de cheveux frisés; étant ainsi moins parée, elle plaira davantage à son époux.

On auroit besoin d'un commentaire pour entendre cela. Je ne sai d'où vient que Porta qui par tout s'applique à se faire entendre, affecte ici d'être obscur. Cette longue allegorie du mari & de la femme paroît là fort mal placée. Ce que j'entrevois là dedans, c'est notre seconde multiplication, il faut choisir les grains.

de blé du milieu de l'épi. Ceux qui surnagent sur la surface de la liqueur de la multiplication, ne sont pas bons à semer. Il y entre des choses grasses, des cendres figurées par Vulcain le Dieu du feu; il y faut un peu d'eau de vie ou du vin signifié par Bacchus. On doit aussi préparer la terre. On seme en pleine lune du blé de l'année sortant de l'épi, je n'en sai pas davantage, quelqu'un plus habile, & plus versé dans ce stile énigmatique des Chimistes nous en donnera la clef.

VENEUR. C'est ainsi qu'on appelle en général le chasseur de certaines bêtes, comme le cerf, le chevreuil, le loup. Il est à propos de donner ici quelques instructions au Veneur, sur les principales chasses, qui sont celles du loup, du chevreuil & du cerf, dans tout ce livre on a cherché l'utile. La chasse des loups est assurément très-utile, l'une des plus belles chasses, & préférable en quelque sorte à toutes les autres, soit en ce que les jeunes Princes & grands Seigneurs, les Gentils-hommes même peuvent s'y exercer eux & leurs chevaux pour devenir plus adroits; soit en ce que par cette chasse, on délivre le pays de ces bêtes pernicieuses, qui entre autres mille incommodités, ravissent aux Rois & aux Princes les faons des bêtes fauves, biches & cerfs & les petits cochons sous la laye, les chevaux même aux haras, la belle jument pleine ou bien quelque beau poulain; & aux pauvres gens leurs vaches, moutons, & menu bétail; & qui plus est, les jeunes enfans, & bien souvent les grands.

De la chasse du loup.

Le loup est un animal auquel on ne sauroit trop souvent en donner la chasse, par rapport au desordre qu'il cause non seulement aux bêtes domestiques; mais encore à celles qui sont sauvages, le tems de son rut est le mois de Fevrier, & sa chaleur dure dix ou douze jours.

Lorsque la louve est en chaleur, elle laisse pendant cinq ou six jours les loups qui la suivent, & comme ils dorment, elle reveille celui qui lui convient le mieux, & qui est celui qui d'ordinaire est le plus laid, & qui a toujours le sort d'être devoré des autres, d'où l'on dit en proverbe, que jamais loup ne vit son pere.

Des lieux où l'on doit quêter les loups par rapport aux saisons.

Comme les mangeûres sont les connoissances qu'on prend des bêtes noires, celle du loup le fait aussi connoitre aux chiens, suivant la nature, dont elles sont par rapport à toutes les saisons.

Pour suivre ici un ordre qui ne soit point confus, je dirai les lieux où l'on doit chasser le loup dans toutes les saisons. Si c'est dans les mois de Fevrier, Mars, ou Avril, on saura que les loups abandonnent tout-à-fait les grands pays, pour se refugier dans les buissons qu'ils choisissent pour cela fort épais, ou bien dans des carrieres où les louves viennent souvent en ce tems mettre bas leurs louveteaux.

Depuis le commencement du mois de Mai jusqu'au quinze, cette chasse change de nature: ce qui la tient en suspens pendant ce tems là qu'on appelle la mue du loup, à cause des bleds qui commencent à être grands, ce qui fait que les levriers n'y peuvent voir ces animaux, qui pour lors sont toujours sur pié.

Pour le mois de Juin, Juillet & Août, on laisse ces bêtes carnassieres en repos, parce qu'on ne sauroit les détourner en cette saison, à cause que les bleds sont trop grands, & que pour cette raison il est impossible de les atteindre avec les chiens.

La mûe du loup les ayant garantis de la fureur des Chasseurs pendant trois mois & demi, on commence à la relever dès le premier jour de Septembre qui est la saison de les chasser la plus favorable.

On se sert des chiens courans & des levriers pour chasser les loups, & ils ne sont jamais guere en halei-ne, qu'ils n'ayent chassé deux ou trois fois, & le lieu de les rencontrer en ce tems, est pour l'ordinaire dans quelque buisson, où ils ne demeurent pas long-tems, si-tôt qu'ils ont été chassés une fois; mais où il est aisé de les trouver d'abord, pour peu qu'on en ait connoissance.

L'épouvante que les loups prennent de cette prémiere chasse, les oblige souvent de se retirer ou sur la queue de quelque étang où ils verront beaucoup de joncs, ou bien ils vont avec leurs petits dans quelque marais, on leur peut courir après les y avoir détournés, ce qui ne se fait pas sans peine.

Enfin, pendant le mois d'Octobre, Novembre & Decembre, je dirai qu'on peut aller quêter les loups aux mêmes endroits, qu'on le fait au mois de Septembre.

De la maniere de chasser les loups.

Comme pour réussir dans une entreprise, il est toûjours bon d'user de précaution, je déclare que la chasse du loup en demande, qui lui sont essentielles, & sans lesquelles difficilement on en vient à bout; car prémierement, le soir, veille qu'on doit aller à la chasse du loup, il faut avoir une provision de carnage de quelque cheval mort ou autre animal qu'on met dans un gueret en deux ou trois endroits éloignés les uns des autres d'une portée de pistolet. Cela fait, un homme prend toute la tripaille dont il fait une trainée le long des buissons, & qu'il tient attachée, non pas avec aucun cordage; car les cordages ont de l'antipatie avec les loups, mais avec toute autre ligature. Cette chair de cheval n'est mise que pour attirer les loups, de crainte que ne s'y jettant trop tôt, ils n'en eussent fait de trop bonne heure la curée, ce qui leur donneroit le tems de gagner pays, & de rendre par ce moyen toutes les précautions inutiles.

On doit observer, si l'on peut de ne point faire des traînées loin des lieux où il y ait de l'eau, afin que les loups pour étancher leur soif, ne soient point obligés de s'écarter.

Comment il faut quêter le loup.

Les précautions que je viens de dire, étant prises, il faut se lever de grand matin pour arriver au carnage dès la pointe du jour. Y étant arrivé, on prend son limier qu'on tient de court, & qu'on approche de la charogne qui donne des marques infaillibles que les loups y sont venus manger.

Lorsqu'elle est entrainée en un autre lieu que celui où on l'avoit mise, & si c'est dans une terre labourée il sera pour lors aisé d'en connoître les voyes, pour peu qu'on lache le limier dessus.

Lorsqu'on est arrivé près du bois, ou près des buissons où l'on croit que les loups sont dans leur fort. On tiendra son limier de court, s'il fait du bruit en lui faisant tenir toutes les voyes qui peuvent aboutir aux lieux où les loups sont retirés, & lorsque ce limier en trouvera au rembuchement, on l'empêchera d'entrer plus avant, de crainte des inconveniens qui en peuvent arriver.

Ce rembuchement découvert, on doit mettre à l'entrée du bois une brisée par terre, & une autre attachée à quelque branche d'arbre; puis faire son enceinte, & prendre les devans en quelque grand chemin, ou dans quelque vallon.

Il arrive quelquefois en chassant qu'on reconnoit que le loup a passé; cela étant, on ne fait point de bruit, & poursuivant la proye fort lentement, on bi-

se comme j'ai dit ci-dessus, pour aller encore prendre les devants en d'autres endroits qui seroient plus avancées.

Si l'on remarque qu'il ne soit pas passé, il y a une préference pour lors à donner aux lieux où on croit plûtôt chasser le loup & si l'on voit un côteau exposé au midi ou au soleil levant, plein d'herbes ou de mousse; c'est ce lieu qu'on doit choisir pour cette chasse, car les loups y demeurent ordinairement. Il n'y a qu'en Eté qu'ils se retirent dans les taillis ou dans les hautes futayes, où on les quête comme je viens de dire.

Lorsqu'on est en quête, il faut regarder, s'il n'y a point passé quelque loup, ce qu'on reconnoit aisément par les traits qui seront imprimés sur la terre, lorsqu'il a plû; & l'on doit remarquer si ces traces ou pas qu'on apperçoit, tendent droit au bois ou à quelque buisson, & si cela est, on ne manquera pas de l'y aller quêter, & pour lors le limier trouvera à coup sur, le rembuchement d'un ou de plusieurs de ces animaux, tandis qu'on n'oubliera point de briser, de faire les cernes & de prendre les devants.

De la maniere de forcer les loups avec les chiens courans.

Si les chiens courans savent l'art de forcer un cerf, ils n'ont pas moins d'instinct à faire la même chose au loup, & voici comment. Chacun étant au lieu destiné pour la chasse, il faut porter les levriers sur les buttes & mettre les chiens courans par bandes, observant toûjours que ce sont les meilleurs & les plus vifs. L'on remarquera qu'il est bon de relayer les chiens de tems en tems, afin que les prémiers donnés reprennent aisément haleine, & se reposent. Tandis que les chiens courent, il faut les animer & de la voix & du son du cor; car cela fait qu'ils vont plus vite & qu'ils sont plus hardis à poursuivre leur ennemi mortel. On force un loup, & sur-tout lorsqu'il est vieux, en le faisant rentrer dans le bois, lorsqu'il se présente aux yeux, & qu'il cherche les moyens d'en sortir; car pour lors se voyant pressé, il ne fait plus que courir çà & là, ce qui fait que ne s'écartant pas, les chiens savent l'atteindre bien-tot, quand principalement on a soin de lui en donner des frais qu'on le chassent à pleine vûe.

Si le jour qu'on chasse un loup dans un buisson; cet animal a eu les ruses de se sauver, on peut le lendemain y revenir; on l'y retrouvera encore, mais il ne faut point s'y attendre le jour suivant. Il n'est pas toujours nécessaire de limier pour donner la chasse au loup; puisqu'on peut le faire sans eux; & pour y réussir, voici de quelle maniere on s'y prend.

Toutes choses comme ci-dessus, observées à l'égard de la charogne & lorsqu'on est arrivé au bois à l'heure que j'ai dit, & après avoir remarqué par les traces du loup qu'il y est surement rembuché, on prend quatre chiens courans des meilleurs, avec lesquels on vient au rembuchement, pour leur faire prendre le sentiment de la bête; & si-tôt qu'on remarque qu'ils s'animent, on en découple deux des plus surs à courir le loup, & d'abord qu'on les entend aboyer, on lâche les autres incontinent, qu'on suit de plus près qu'on peut; afin de les animer par le son du cor & en leur criant *harlou, harlou, harlou*. Il ne faut point oublier de les relayer.

On prend encore les loups avec les levriers, en observant au bois par où ils ont coûtume de se rembucher, & de sortir pour aller quêter leur vie, le vent pour cela est encore nécessaire d'être observé, de telle sorte qu'il vienne du bois; car s'il lui étoit opposé, les loups par le sentiment qu'ils auroient des chiens, ne sortiroient jamais du bois, à moins que ce soit un loup, & qu'on ne porte ses levriers fort éloignés du lieu d'où il faut qu'il sorte, ainsi que les chiens courans, les levriers doivent être relayés. C'est pourquoi il est nécessaire d'en avoir plusieurs laisses, tant de grands que de légers à la course, qu'on observera de lâcher en queue de toutes ces laisses. Il y en aura trois, dont deux seront vis-à-vis l'une de l'autre pour être lâchés en flanc; autrement il est inutile de le faire, si l'on attend plus tard; & lorsqu'on ne manque point ainsi son coup, on est sûr d'embarrasser le loup, tout de même quand les autres laisses sont lâchées à tems; car cet animal rarement en échappe; & à l'égard de celui qui tient ses limiers dans le fond de la course, il faut qu'il sorte de sa hure sa laisse à sa main, & qu'il vienne au devant de lui, pour la lui donner en tête; & cette laisse sera toûjours composée des chiens qui auront le plus de courage. Pour réussir encore dans cette maniere de chasser le loup, on doit prendre garde en se postant, de faire en sorte que ceux qui tiennent les laisses soient à couvert eux & leurs chiens, & se tiennent un genou en terre. De plus lorsque le loup est atteint des levriers, il faut courir vîte à lui, pour lui mettre un pieu dans la gueule, crainte qu'il ne blesse les levriers, ce qui souvent leur fait courir risque de leur vie, & se donner bien de garde de les laisser long-tems acharnés après leur proye. Cela executé on les retire, pour aller chacun avec sa laisse se porter une seconde fois, pour chasser les autres loups qui seront restés dans le bois au cas qu'il y en ait.

Il y a encore plusieurs autres moyens de prendre les loups. *Voyez* ce qu'on en dit dans l'article même du Loup.

De la chasse du chevreuil.

Le chevreuil entre en amour au mois d'Octobre, ce qui lui dure seulement quinze jours avec une chevrelle; & le naturel de ces animaux est de demeurer ensemble jusqu'à ce que la femelle veuille mettre bas son faon; car pour lors elle s'éloigne du mâle, qui ne manqueroit pas de le tuer, si elle restoit proche de lui. Mais lorsque son petit est devenu grand, & en état de pouvoir accompagner les grands chevreuils, pour lors la chevrelle recherche son mâle, & se tient en harde avec lui tant qu'on les tue l'un ou l'autre; les chevreuils font pour l'ordinaire leur viandis pendant le Printems, dans les bleds, lors qu'ils commencent à pousser; ce qui fait aussi que les cerfs se retirent après dans les buissons, où on les doit quêter pour lors.

Pendant l'Eté ils vont aux gaignages dans les bleds; & dans les avoines où ils restent encore en Automne, si l'on n'a soin de les en chasser, pour les obliger d'aller faire leur viandis dans les taillis, où ils vont quelquefois de leur plein gré.

Lorsque l'Hiver est venu, ces animaux se retirent dans le fond des forêts, où ils font leurs nuits, & leurs viandis, sur-tout près des fontaines, où il y a toûjours quelques herbes vertes, & qui sont les lieux où, avec le limier, on doit les aller quêter.

A l'égard des termes dont il faut se servir tant pour sonner du cor que pour parler aux chiens; ce sont les mêmes que ceux dont on use, lors qu'on chasse le cerf, & lors qu'on veut detourner un chevreuil, on agit aussi de la même maniere à l'égard du limier, car c'est tout un. Il n'y a que le tems de le détourner qui est différent en ce qu'on ne lance jamais le matin un cerf; au lieu que le chevreuil se lance toutes les fois que l'occasion se rencontre, à cause que ces animaux se retirent de bonne heure pour aller aux taillis touffus; afin d'y faire leur nuit.

J'ai déja dit que le bruit de beaucoup de chiens étoit meilleur pour lancer un chevreuil, que celui d'un seul limier, & j'en avertis encore, joint à ce que

cette quantité de chiens se lancent avec plus de vitesse.

Avant qu'on decouple le levrier, il faut toûjours que ce soit ceux en qui on a le plus de confiance, & qu'on croit les plus sages, afin qu'ils prennent le chevreuil en tête, afin d'être maîtres de la route, & tourner, lorsqu'il tournera; & pour animer les chiens, on leur crie bellement *vel si allé*, ce qui les oblige de donner dans la voye; & lors qu'après les avoir decouplés, on les revoit, il faut leur dire *vol ci allé* jusqu'à ce qu'il soit lancé; après quoi on crie *volcelest*, quand on en revoit des suites, observant aussi pour lors de sonner du gros ton par mots entrecoupés, & c'est ce qui achève d'animer les chiens. Si le chevreuil prend ses voyes du côté de quelque riviere ou de quelque étang, il faut observer ce que j'ai dit du cerf par raport à cette occasion, prenant de grands devants pour le trouver quand il voudra en sortir; & si le bonheur veut qu'il soit pris, il faut pour lors sonner la mort, & faire la curée tout comme au cerf.

De la chasse du cerf.

Parmi les autres chasses d'un Veneur, celle du cerf est toute noble. Il doit savoir que les cerfs changent quatre fois de demeure dans l'année; qu'en Janvier, Fevrier & Mars, on doit les chercher dans le fond des forêts, où l'on en prend connoissance à cause de leur viandis qu'ils y font. Quelquefois aussi en ce têms ils se retirent près des fontaines & des ruisseaux pour y brouter le cresson qu'ils y trouvent.

En Avril, May & Juin les cerfs courent un buisson pour viander, ou bien sur les bords des forêts où sont les meilleures gaignages, à cause des bleds, & autres legumes qui croissent dans les champs, & l'on tient que dans cette saison ils sont plus faciles à rencontrer à cause, dit-on, qu'ils ne quittent jamais les buissons, où ils trouvent à manger, qu'on ne les oblige de se retirer.

Pendant le mois de Juillet, d'Août & Septembre, un Piqueur qui sait son métier ne va point pour l'ordinaire chercher le cerf ailleurs qu'au bois, d'où pour lors il ne s'écarte que rarement à cause de la venaison dont il est rempli & des viandes dont il est pleinement rassasié.

Pour ce qui regarde les trois derniers mois de l'année qui sont Octobre, Novembre, & Decembre, je dirai, que les cerfs étant en rut, depuis le mois de Septembre jusques à celui d'Octobre, il faut dans ce tems les aller chercher dans le fond des forêts où ils sont avec les biches & commencer la chasse sur les huit à neuf heures du matin, & c'est par ce moyen que pendant le rut, on donne les cerfs aux chiens, lors qu'ils ont quitté les biches, mais durant les mois de Novembre & Decembre on doit savoir que les cerfs allant chercher du gland ou autre fruit sauvage, se retirent pour lors ordinairement dans les futailles, où il faut les aller chercher observant toûjours d'aller prendre les devants des grands forts qui sont les plus fourrés & où ils se mettent pour se garentir des grands froids.

Comme c'est envain qu'on veut donner des connoissances de quelque art que ce soit, si l'on n'a soin d'en apprendre les termes; j'ai crû que traittant des chasses, je devois décrire & expliquer ceux qui conviennent à la Venerie, afin que ceux qui liront ce Livre, ne trouvent rien à souhaiter dans cette matiere.

Lorsqu'on parle des fientes des cerfs, des raugiers, des chevreuils, des dams, & enfin de toutes les bêtes vivantes de brout, on se sert du mot de fumées, au lieu que celles des bêtes qui mordent, s'appellent laisses; car, par exemple, on dit les laisses d'un sanglier, & des autres animaux de cette sorte.

La fiente des lievres se nomme crote, celle du renard & des taissons, fiente; & celle de la loutre, épreinte.

La maniere de manger à l'égard du cerf, se dit viander, & la nourriture qu'il prend, viandis; on dit que le cerf a fait son viandis en un tel endroit. Au lieu que par rapport aux bêtes mordantes, comme le sanglier & autres, on se sert du mot de mangeûres.

A l'égard des pieds, on dit les pieds ou les voyes d'un cerf & autres bêtes broutantes, & les traces d'un sanglier & autres animaux de cette espece qui mordent.

On dit gaignages, lors qu'on veut signifier des champs ou des jardins semés de blé, de vesces & autres legumes; le cerf a fait cette nuit son viandis, ou bien a mangé dans les gaignages.

Lors qu'en terme de Venerie, on parle des voyes, cela veut dire le grand chemin; ou si l'occasion demande qu'on se serve du mot de route, on entend les petits sentiers; le cerf va la voye, ou bien le cerf va la route.

Quand un Veneur parle d'erres, il veut dire les allûres par où une bête va; & à l'égard des brisées, on doit entendre des morceaux de papier, qu'on attache sur les voyes d'une bête pour la mieux remarquer.

Tout Veneur en lançant un cerf, ou autre pareille bête, doit crier à son chien *voi-lecy, vay avant*; mais lors que c'est un sanglier, ou autres animaux de cette nature, & qui mordent, il doit parler en pluriel, & dire *voi-les-cy, allez avant*.

Relluy, est un mot qu'on employe, lors que le cerf mouillé de la rosée, se couche en quelque endroit découvert pour se secher au soleil; & lorsqu'on s'en apperçoit, on dit, *voi-cy l'endroit ou le cerf fait son ressuy*. A l'égard des sangliers & autres semblables, on dit bauges; le sanglier a fait ses bauges en ce lieu.

Pelage est un mot dont on use, lorsqu'on veut marquer la couleur des bêtes broutantes & des chiens. Ce chien est d'un tel pelage, ce cerf est d'un tel pelage.

Corsage est un mot qui veut dire qu'un cerf a la tête haute ou basse.

Si le cerf que le Veneur a vû, avoit six cors d'un côté & sept de l'autre, & qu'on lui demandât, comme est le cerf; il doit répondre qu'il est faux marqué: & suivant que la tête lui aura paru à son extrémité, il dira qu'il porte pomures, trouchures, ou coranures, Ou bien si on l'interroge, pour savoir s'il est vieux, il pourra dire, s'il l'est, qu'il l'a reconnu pour tel aux meules qui sont larges & fort pierreuses près du sac, & test de la tête, & aux andouillers qui sont gros.

Les ergots qui sont derriere le pié du cerf & autres bêtes de cette nature, s'appellent pour l'ordinaire os; car on dit, *voyci ou le cerf a donné des os*; & à l'égard du sanglier, ces ergots se nomment gardes.

Bauges signifie le lieu où les sangliers se sont couchés, au lieu que par rapport au cerf, on se sert des mots de lits, posées, ou chambres; & si un Veneur voit une troupe de bêtes fauves, il faut qu'il dise qu'il a vû des hardes de bêtes; pour les sangliers, on dit compagnies.

De la connoissance du pié du cerf.

Après avoir enseigné les lieux où l'on doit pendant toute l'année aller chercher le cerf, il est bon de parler des connoissances qu'un Veneur doit avoir pour savoir

connoitre

connoître les vieux cerfs d'avec les jeunes, & pour cela je commencerai par les pieds.

C'est l'ordinaire des vieux cerfs d'avoir la sole du pié grande & de bonne largeur, le talon gros & large, & la combleure ouverte. Ils ont aussi la jambe large, les os gros, courts & non tranchants, la pince ronde & grosse, & ce que les vieux cerfs ont de particulier, est qu'ils ne font jamais aucune fausse demarche, au lieu que cela arrive souvent aux jeunes. De plus on distingue encore les vieux des jeunes par leur alleure, ceux-là n'avancent jamais le pié de derriere plus avant que celui de devant, il s'en faut toûjours plus de quatre doigts ; au lieu que ceux-ci le passent toûjours.

Des pieds de biche.

Quoique le cerf & la biche soient pour ainsi dire d'une même nature, cependant leur pié est tout à fait different. Le pié est fort long, étroit & creux, & le talon si petit qu'il n'y a point de cerf d'un an, qui n'en ait un aussi gros. De plus on reconnoît la biche au viandis, lorsque le long des broussailles où elle a brouté, on voit les coupures rondes & pareilles à celles d'une vache, au lieu que le cerf succe le brout, & pour cela ne fait que le mâchiller.

Outre les instructions que je viens de donner, l'on pourroit encore se tromper au pié des vieux cerfs, si l'on ne consideroit les pays où ils sont. Car dans ceux qui sont montueux & pleins de pierres, ils ont les pinces & les tranchants du pié tout usés, ne marchant dans ces endroits que du bout de la pince ; au lieu que dans les pays de sable leur pié paroît plus, à cause qu'ils s'appuyent plus du talon.

Des connoissances des fumées.

Fumées en terme de Chasseur signifient la fiente des bêtes fauves ; & l'on en remarque de trois sortes, sçavoir les fumées formées, les fumées entorchées, & les fumées en plateaux. Les formées sont celles qui sont grosses, longues & nouées, ointes ou dorées, & ils les rendent ainsi depuis la mi-Juillet jusqu'à la fin d'Août. Celles qui sont torchées, se voyent pendant le mois de Juin & de Juillet, & sont toûjours molles. Enfin les fumées en plateaux, sont celles que les cerfs rendent au mois d'Avril & de May, & sont toûjours larges & grosses, & l'on juge par là que ces animaux sont de dix cors.

Des connoissances des portées.

Il ne suffit pas de connoître les cerfs aux fumées, il est encore nécessaire d'en juger par les portées ; ce qu'il est aisé de faire pendant l'année à la réserve des quatre mois, sçavoir Mars, Avril, May, & Juin, qui est le tems ordinaire de leur mûe, & où ils ont la tête molette. Lors donc que leur tête est un peu endurcie & que les cerfs ne craignent plus de la heurter contre les branches, pour lors l'on peut juger sur leur portée ; parceque en entrant dans les forêts, ils levent leur tête hardiment, en allant s'y rembûcher, & cette marque se fait voir aux branches qui sont tournées, & versées des deux côtés, & quand l'on s'en apperçoit, on peut dire qu'un cerf a passé par là, puisque c'en est la véritable trace.

Ce n'est pas seulement dans les forêts qu'on juge des portées des cerfs, mais encore dans les endroits du bois qui sont clairs, où ces animaux quelquefois levant la tête pour écouter, froissent des branches à la hauteur de leur bois.

De la connoissance des allûres.

On reconnoît le corsage d'un cerf par ses allûres qui sont longues ou courtes, & l'on juge par là aussi qu'il peut donner plus ou moins de tablature aux chiens, & si l'on remarque que son pié soit long, c'est signe qu'il est grand, au lieu que s'il l'a rond, on juge qu'il n'a pas tant de force, & de là un habile Piqueur tire un avantage pour les chiens.

De la maniere de chercher les cerfs aux gaignages.

Les cerfs changent de viandis comme le soleil fait de maison pendant l'année & autant de fois ; & pour commencer par Janvier qui est le prémier mois de l'année, je dirai qu'on va en ce tems ordinairement chercher les cerfs sur le bord des forêts, à cause qu'ils vont viander dans les bleds, & jamais on ne les trouve seuls, étant toûjours trois ou quatre de compagnie, laissant les hardes des autres bêtes fauves.

Comme le mois de Fevrier & de Mars est le tems, où ils jettent leurs têtes, c'est-à-dire, où ils mûent, on saura que pour lors ils se séparent les uns des autres, pour chercher chacun un endroit commode pour refaire leurs têtes ; & le viandis qu'ils prennent pour lors est les chatons des saules, & des coudriers ; les bleds verts & les prés. Ainsi l'on voit que pour les trouver, il faut en cette saison les chercher dans ces sortes d'endroits. On trouve les cerfs dans les petits taillis, lors que les mois d'Avril & de May sont arrivés ; & pour lors quittant rarement leurs buissons où ils demeurent toûjours jusqu'au rut, ils vont faire leurs viandis dans les pois, les vesses, les lentilles, s'il y en a qui soient près du lieu où ils se réposent. Juin, Juillet & Août sont les mois où les cerfs, ainsi que tous les autres animaux, trouvent le plus à manger ; c'est pourquoi quand on les veut quêter, on ne s'amuse point à aller au fond des bois, mais on va aux taillis où ils font leur viandis, aussi bien que dans les grains généralement qui sont sur la terre ; & c'est pour lors qu'ils sont en leur grande venaison, & qu'ils vont boire pour appaiser la soif que leur cause cette nourriture. Il n'est rien où l'amour n'étende son empire ; les brutes ainsi que l'homme ressentent son pouvoir : c'est ce qui fait que lorsque les cerfs sont en rut, ils n'ont point de demeures certaines, & viandent pour lors où ils se trouvent : ce qui leur arrive pendant le mois de Septembre, & celui d'Octobre ; c'est pourquoi on les quête pour lors où l'on peut.

A la sortie de leur rut, les cerfs vont aux bruyeres ; & c'est là où il faut les chercher ; & comme je viens de dire que le rut les tient pendant les mois de Septembre & d'Octobre, on peut juger que c'est en Novembre qu'on doit les quêter dans les bruyeres, qui sont les lieux où ils font leurs viandis, & où ils se couchent même, lors que la saison est temperée.

Comme l'Hiver change la nature de face, les cerfs en cette saison changent de sentiment ; ils se mettent en hardes, & se retirent dans le plus profond des forêts & dans les plus épais pour tâcher de se garentir des vents froids, & des frimats ; ils mangent les bois qu'ils pelent, ou bien la mousse qu'ils trouvent.

De la maniere de mener le limier en quête.

Si-tôt qu'on est levé, il faut avec du vinaigre qu'on prend dans le creux de sa main, en frotter les nazeaux du limier ; car cela contribue à lui donner un très-bon sentiment. Cela fait, on part, mais non pas trop matin, à cause que les cerfs de repos, sont pour l'ordinaire leur ressui dans la taille, d'où ils seroient assés rusés de sortir pour peu qu'ils vinsent à éventer le limier.

L'heure donc venue, qu'on jugera à propos de se mettre en quête, il ne faut point manquer de faire ; & pour lors prenant son limier devant soi, on doit regarder si le cerf va de bon tems, & s'il en fait

rencontre d'un, dont on ait lieu d'être content, ce qui se reconnoit à la façon de chasser du chien, qui tire lâchement à cause de la reposée qui lui fait oublier les voyes; ou bien vigoureusement en se ressouvenant toûjours de celle qu'il doit tenir pour lancer sa proye.

Il y a deux choses, qui souvent trompent le Piqueur, lors qu'il est en quête d'un cerf. La prémiere, ce sont de certaines toiles d'araignées qu'il trouve dans les formes du pié de cerf, qui lui font juger, qu'il va de hautes erres, & point du tout; car le matin un cerf viendra de passer par un endroit, qu'aussitôt après ces toiles se forment dans les trous qu'il fait, & la seconde est lors que ce Piqueur voyant ces formes remplies d'eau claire, il conjecture qu'elles sont vieilles faites; il se trompe, sur-tout lors que n'ayant pas égard à la nature du terroir qui est humide, il croit que cette eau, à cause qu'elle est claire, n'a pû remplir cette capacité qu'avec beaucoup de tems.

Tout Veneur qui trouve un cerf qui lui plaît, & tel que son limier le souhaite, doit le matin tenir son chien de court, & non pas faire comme il y en a qui leur donnent toute la longueur du trait; & si-tôt qu'il a reconnu quel est son cerf, il doit, s'il peut, le rembucher, & le rendre au couvert sans aucun égard de forme du pié, des portées, ni des foulées.

Tout cela étant observé, le Veneur doit jetter ses brisées, comme il le jugera à propos & prendre aussitôt le devant, en faisant deux ou trois fois ces enceintes, tandis que son limier est bien échauffé, l'une par les grandes voyes, afin de le secourir des yeux, & l'autre par le couvert, pour faire que son chien ait le sentiment meilleur.

Toutes ces précautions prises, s'il trouve le cerf hors de son enceinte, & s'il croit l'avoir détourné, il faut qu'il retourne à sa brisée, & prenne le contre-pié pour lever les fumées tant du relevé du soir que du matin, en examinant l'endroit où il a mangé, & pour découvrir ses ruses malicieuses. Car toutes celles qu'il fera devant les chiens qui le poursuivront, seront en pareil endroit, de même que celles qu'il avoit fait le matin, ce qui aide beaucoup à un Piqueur à placer ses chiens avec avantage.

Il arrive quelquefois qu'un Veneur trouve deux ou trois entrées, & autant de sorties, & pour lors il est de son art de choisir celles qui sont de meilleur tems, & pour ne point manquer sa proye, de faire ses enceintes plus vastes, afin d'entrer dans toutes les ruses & malices du cerf, qui, embarrassant un Piqueur qui ne peut démêler ses sorties ni ses entrées, entre & sort plusieurs fois la nuit dans son fort.

Cela fait, & voyant les ruses de la bête renfermées dans son enceinte, à la réserve d'une entrée par où il pourroit avoir passé en revenant des taillis ou gaignages, il doit pour lors lancer son chien sur le cerf, & l'obliger, s'il est possible, de fausser jusques au fort, devant toûjours présumer que ses voyes l'emportent; & par ce moyen on fait l'art de le détourner. Un Veneur ne doit jamais pour détourner le cerf, fouler le fort en le lançant, non plus que de se trop fier à ses chiens, qui venant à le rencontrer, le brisent seulement à l'entrée du fort, & contens de cela, ne fait point d'enceinte, ce qui est une maniere d'agir qui le trompe bien souvent.

Maniere de quêter aux gaignages, & voir le cerf en vûe.

Les précautions que doit prendre un Veneur, quêtant un cerf aux gaignages, sont telles. Prémierement, il faut que le soir, veille du jour qu'il doit aller en chasse, il regarde par quel endroit il pourra voir le lendemain à bon vent, ob... de choisir pour cela un arbre sur lequel il puisse découvrir de son tout s les bêtes qui seront dans les tailles.

Ces précautions prises, il se levera le lendemain deux heures avant le jour, & avant que d'arriver aux tailles, il laissera son chien dans quelque maison prochaine afin de s'en servir, s'il trouve en avoir besoin.

Etant arrivé, & monté sur l'arbre remarqué, il promenera sa vûe sur toute la taille, & si quelque cerf qui lui plaît, se présente à ses yeux, il en observera la tête & ne bougera point de son poste qu'il ne le voye rembucher au fort, & lorsqu'il le verra couvert, il aura soin de remarquer l'endroit par où il entre, & de le marquer par le moyen de quelque arbre, ou de quelque autre chose qu'il se mettra en idée.

Cela fait, & une bonne heure après qu'il sera descendu de son arbre, il prendra son chien & ira détourner le cerf, observant de n'y point aller plutôt, à cause que les cerfs font quelquefois leur ressuy au bord du fort.

De la maniere de quêter aux petites couronnes des tailles.

Les ruses des cerfs sont telles quelquefois qu'après avoir été courus, ils se recelent long-tems sans sortir de leur fort, & mangent dans les tailles derobées qui sont dans le milieu des forts; & cela arrive plus communément dans les mois de May & Juin.

Cependant en quelque tems que ce soit que le cerf use de cette finesse, il ne sauroit se receler plus de trois ou quatre jours, & lorsqu'on s'apperçoit de pareilles ruses, il faut à neuf heures du matin, & non auparavant, se transporter à cet endroit à cause qu'ils font leur ressui un peu tard, afin de jouir de la chaleur du soleil; & y étant arrivé, on doit savoir qu'il ne faut pas entrer bien avant dans le fort; & si-tôt qu'on a revû le pié ou levé les fumées du cerf, on se retire sans bruit en tenant son chien entre ses bras, & lors qu'on est éloigné, il faut contrefaire le Berger, de peur de le faire lancer, & qu'il ne prenne le vent. Une demi heure après, on recommence à faire son enceinte.

Remarque sur la maniere de quêter aux gaignages.

Les cerfs vont aux gaignages, lorsque quittant leur bois, ils vont manger dans les jardins, ou dans les champs, & pour lors quand on les y veut quêter, on se leve de bon matin pour les y trouver, autrement on manqueroit son coup, à cause des bestiaux qu'on sort dehors à l'aube du jour, & qui rompent les voyes par où le cerf a passé & en ôtent par ce moyen la connoissance au Veneur, & le sentiment aux chiens.

La maniere de quêter une seconde fois le cerf.

Toutes les fois qu'on quête un cerf, on ne le prend pas toûjours; c'est ce qui fait qu'on est obligé de quêter une seconde fois, cela étant, voici comment il s'y faut prendre.

Les Veneurs poursuivant donc le cerf, & ne le pouvant prendre ce même jour là, doivent observer des brisées dans les dernieres routes où ils ont quitté leurs bêtes, afin d'y retourner quêter le lendemain dès la pointe du jour avec le limier, & les autres chiens destinés en cette prise.

Le matin qu'on doit retourner quêter le cerf, étant arrivé, on tend aux dernieres voyes où les brisées ont été mises; & là se séparant les uns des autres, celui des Veneurs qui a les chiens d'un plus haut nés, tire sur le droit, & observant de faire marcher son limier sur les routes, il le retient de court, & pour les autres qui l'accompagnent, ils ne manquent point de

prendre les devants, par les endroits qui sont frais, & qui sont les plus avantageux pour le sentiment des chiens qu'ils conduisent, & si par hazard l'un de ces Veneurs passe les autres, il doit attendre pour se mettre après, à faire suivre son chien, en sonnant deux mots du cor, pour appeller ses Compagnons, & faire joindre la meute. A ce son, tout le reste des Chasseurs doivent accourir à celui qui le donne, & considerer tous, si c'est leur droit & si cela est, ils laisseront suivre le chien qui aura la meilleure envie de bien faire, tandis que le reste de la troupe prendra le devant, après s'être séparé; & si par fortune il se trouvoit en quelque demeure avantageuse, il faudroit assembler les chiens & fausser au travers du fort; & s'il arrive dans ce même endroit à renouveller les voyes, il est de leur art de considerer, si ce n'est point du change. Si c'est le droit de celui qui suit, ce Veneur d'abord doit sonner deux mots pour appeller tous ceux de sa suite, ce qui sert de signal au Piqueur pour les avertir que le limier renouvelle les voyes, & qu'ainsi il prenne à eux. Il arrive souvent, lors qu'un cerf a été couru, qu'on trouve cinq à six reposées les unes auprès des autres. Le Veneur ne doit point s'en étonner, ni prendre ces marques pour une harde de bêtes, s'il arrive tel cerf pour lors fatigué, ne pouvant se tenir debout & étant obligé de manger étant couché.

De la maniere de quêter le cerf aux hautes futayes.

Pour bien quêter aux hautes futayes, il est nécessaire de savoir deux choses : la saison où l'on est, & les demeures. A l'égard de la saison, si c'est dans l'Eté où toutes sortes de mouches sont incommodes, il est inutile d'y aller quêter le cerf, qui cherche alors pour s'en garentir, les petits forts qui sont près des gaignages. Pour ce qui est des demeures, comme il y a des forêts de plusieurs sortes, le Veneur qui doit savoir son métier, doit pour lors faire ses enceintes plus ou moins grandes que ses demeures le requeront, à cause que si on lance un cerf dans les futayes, il sera impossible de le détourner, ni d'en approcher.

De la maniere de mettre les relais.

Puur bien entendre la maniere de mettre les relais, deux points essentiels en ce cas sont à considerer, savoir l'Hiver, parce que les cerfs ont la tête dure, & suivent à cause de cela les grands forts, & le Printems, parce qu'ils l'ont ordinairement molle & en sang, ce qoi les oblige de gagner les tailles où ils ne sont pas sujets de se heurter.

Cela observé & le jour étant venu qu'on veut mettre des relais, on part avant le jour & étant arrivés à l'endroit, on place les chiens au pié d'un arbre, se ressouvenant pour lors, qu'il faut se tenir dans le silence.

Les personnes qui sont de relais, doivent, après l'avoir mis en place, s'en éloigner de trois ou quatre cens pas du côté où se donnera la chasse, afin de n'avoir rien qui puisse empêcher d'entendre quelque chose, au cas que cela arrive, en y prêtant attentivement l'oreille, ou bien de voir le cerf mal mené, c'est-à-dire baissant la tête, ce qu'il fait, quand il ne voit personne; au lieu que, quand il apperçoit quelqu'un, il la hausse, & par une ruse qui lui est naturelle, il fait des bonds pour donner à connoître qu'il a de la vigueur; en un mot, quand le Piqueur s'écarte, c'est pour n'entendre aucun bruit.

Comment il faut forcer le cerf.

Quand on veut forcer un cerf, il ne faut jamais l'entreprendre que toute la meute ne soit assemblée, pour les faire courir tous à la fois. Cela étant, celui qui tient les chiens, doit leur faire suivre trois ou quatre pas le droit; puis en laisser aller un, & s'il rémarque qu'il dresse, il pourra alors se determiner de découpler tous les autres, & de sonner pour les chiens; car s'il laissoit éloigner son relais, il seroit en danger de prendre le contre-pié, ce qui seroit pour lui un inconvenient fort grand.

Si le Piqueur voyoit que le cerf fût en harde, il faudroit qu'il piquât en tête pour essayer de le séparer, & étant venu à bout de son dessein, il ne manqueroit point aussi-tôt de découpler les chiens pour les voyes; & comme il pourroit arriver que le relais de ce même Piqueur fût placé sur le bord d'un étang & qu'il y vît venir le cerf, il se tiendroit alors tranquille, & s'il voyoit qu'il voulût se baigner, il le laisseroit faire; puis quand il seroit hors de l'eau, il prendroit son tems, après quoi il découpleroit ses chiens comme je viens de dire, observant de ne les point abandonner & de sonner toûjours à leur trousse en mettant les brisées par-tout, où il en verroit; afin que si les chiens prennent le change, & qu'ils s'écartent de leur droite voye, il lui fut plus aise d'y retourner pour y quêter le cerf une seconde fois.

Remarques. Il arrive souvent qu'un Piqueur regardant son relay, voit passer un cerf desdits corps aprés lesquels il n'y a quelquefois que quatre ou cinq chiens; quelquefois aussi en cette conjoncture, il n'entend, ni les autres Piqueurs, ni le son de leurs cors; que faire pour lors, sinon examiner, si la bête est poursuivie vivement, & de quelle nature sont les chiens qui chassent? S'ils sont bons, & qu'ils passent pour bien garder le change, le Piqueur doit sonner pour les chiens le plus fortement qu'il pourra, afin d'appeller du secours; & si par malheur personne ne venoit, il faut qu'il se mette après les chiens de la meute & qu'il découple son relais en sonnant toûjours, & appellant du monde à son aide, tandis qu'il jettera des brisées par où le cerf passera, & sur ces voyes; mais au contraire, s'il vuyoit que les chiens de la meute n'y fussent pas, & que la chasse fût trop éloignée de lui pour l'entendre, il doit se donner de garde de relayer, mais regardant seûlement quel pays prend le cerf, le briser à la portée de la vûe pour après en faire le recit à la compagnie, lors qu'il l'aura rejointe, à moins de lancer le cerf.

De la maniere de lancer le cerf & le donner aux chiens.

Le cerf étant détourné, comme je viens de dire, le Veneur doit prendre le limier & s'en aller à la brisée avec tous les Piqoeurs de la meute, qui ensemble remarqueront les connoissances du cerf, pour ne pas tomber dans l'inconvenient d'être trompé au change.

Enfin, lors que tout le corps des Chasseurs est rejoint, il doit s'écarter autour du buisson, afin de remarquer le cerf. Au partir du lancer, le Veneur qui l'aura détourné voyant sa compagnie rejointe avec tous les chiens de la meute, observera de prendre les devants, & de frapper à routes, tandis que les autres qui sont après, leur crient *voyele-ici*, *voye-là*. En lançant ainsi le cerf, il y a deux observations à faire. La prémiere, de menager les chiens à la course, de crainte qu'ils ne s'échauffent trop à la brisée, ce qui les feroit peut-être sortir des voyes & les empêcheroit de prendre le droit. La seconde est qoe les chiens de la meute devant suivre les routes par où passent les cerfs, il ne faut pas neanmoins qu'ils approchent du limier de plus de soixante pas, de peur que le cerf ayant été rusé, il ne rompît les voyes, & que le limier n'eût pas assez d'espace pour retourner, afin d'en démeler les routes, & d'en pouvoir prendre le droit.

Le limier quelquefois, en faisant sa suite, quitte

les droites voyes, & lorſqu'on le remarque, le Veneur doit prendre ſoin de le retirer, en criant, *hor va*, *hor va*; afin que ſes chiens retournent ſur ſon droit.' Cela fait, & le limier étant redreſſé, ce même Veneur doit mettre un genou en terre pour prendre connoiſſance du cerf, ſoit par les pieds, par les portées, ou bien par d'autres marques. Ce que voiant, & ſi elles lui plaiſent, il doit ſe mettre à crier fort haut *voye-le ci aller, il dit vray, voici aller le cerf, rotte-valé, rotte-rotte*, puis mettre une briſée dans cet endroit qui enſeigne la route que tient le cerf, & avant que la meute fût trop éloignée de lui, il crieroit, *approche les chiens*, ou il ſonneroit deux mots en plaçant des briſées hautes & baſſes, pour reconnoître ſa prémiere, au cas qu'il en eût perdu la voye.

Cette voye retrouvée par l'inſtinct de ſon limier, & lorſqu'il commence à approcher du cerf, le Veneur n'oubliera point de tenir ſon chien plus de court, de crainte que s'il venoit à le lancer d'effroi, il ne s'emportât inconſiderement hors des routes, ce qui l'empêcheroit d'en voir la repoſée, ou les foules, pour en tirer par ce moyen, les connoiſſances dont il a beſoin.

Mais s'il entendoit qu'on lançât le cerf, ou qu'il trouvât ſon lit, ou ſa repoſée, il ſe retiendra de ſonner ſi-tôt ſon chien, & ſe contentera de crier trois fois gare, & par cette maniere d'agir il aura du cerf, les connoiſſances certaines qu'il en cherche, en faiſant ſuivre ſon chien juſqu'à ce qu'il en puiſſe remarquer aiſément.

En ſe comportant ainſi, il peut trouver des fumées, & pour lors le veneur doit les amaſſer, & les confrontant avec celles qu'on a apportées à l'aſſemblée, & voir ſi elles ſont pareilles; ſi cela eſt, tant mieux, & même le chien qui s'animera de plus en plus au ſentiment qu'il en prendra, lui donnera à connoître qu'elles ſeront celles qu'il déſire; & toutes cet marques, lorſqu'elles ſe rencontrent, font juger que le cerf eſt lancé.

Un Veneur habile en ſon art ne doit point ſonner pour les chiens, lorſqu'il voit qu'un cerf part de ſa repoſée, mais crier *gare*, *gare*, *approche les chiens*, obſervant de faire ſuivre ſon limier ſur les routes environ cinquante pas, & tout cela à cauſe qu'il y a des cerfs ſi ruſés qu'ils ne font que tourner au partir de leur lit, pour chercher le change; mais s'il s'apperçoit que le cerf commence à dreſſer par les fuites, & qu'il en ait une certitude parfaite, il ſonnera pour les chiens en criant *tya hillaud*, mettant ſon limier ſur les fuites, & ſur les voyes, & ne ceſſant point de ſonner juſqu'à ce qu'il voye tous les chiens de la meute arrivés près de lui, qu'il connoiſſe qu'il commence à dreſſer.

Toute la meute aſſemblée prenant le droit du lit, doit ſortir du fort & laiſſant ſon chien à la garde de quelqu'un, monter auſſi-tôt à cheval, pour s'en aller toûjours au deſſous du vent & à côté de la meute, afin de lever les défauts.

Il arrive quelquefois dans ces conjonctures, qu'un cerf en tournoyant ſur la meute, donne le change dans ſon fort; pour lors il faut rompre les chiens & les menacer, puis les accoupler en retournant prendre les dernieres routes ou chercher la repoſée, n'oubliant point de frapper à route juſqu'à ce que ces chiens ayent lancé leur cerf une ſeconde fois.

De ce qu'un Piqueur doit ſavoir pour prendre un cerf à force.

Il faut qu'un Veneur ſache, s'il veut prendre un cerf à force, qu'il y a une maniere de parler au chien quand il chaſſera le cerf, toute différente de celle qu'on doit obſerver lors qu'il pourſuit un ſanglier ou autre bête noire; dans le prémier cas, on crie & l'on ſonne hautement, & d'un ton qui réjouit; & dans le ſecond, on parle au chien rudement, on l'excite par des cris furieux.

N'oubliant pas de faire ce que je viens de dire, on ne doit point quand on lance un cerf, abandonner ſes chiens de loin; mais au contraire il faut ſuivre leur menée ſans s'écarter ni croiſer, de crainte de lancer le change, & afin de relever les défauts, il ne faut approcher de la meute que de cinquante pas au plus, ſur-tout lorſqu'on vient de les découpler; car ſi le cerf ruſoit & que les chiens fuſſent preſſés par les Piqueurs, il arriveroit pour lors un inconvenient, qui feroit que ces chiens perdroient leur voye, ce qu'il faut prendre ſoin d'éviter. Mais ſi le Piqueur jugeoit que le cerf eût couru une heure ou davantage, & s'appercevoit qu'il eût pris le droit en s'éloignant de la meute pour la ſurpaſſer; il eſt du devoir de ce Piqueur d'appuyer leurs chiens de plus près en ſonnant trois mots à chaque fois.

Des ruſes des cerfs.

Voici une maniere des ruſes dont ſe ſervent naturellement les cerfs, & qui embarraſſe bien ſouvent les Piqueurs les plus habiles & dont il n'eſt point hors de propos d'être inſtruit.

Le cerf, quand il eſt pourſuivi des chiens, eſt aſſez ruſé bien ſouvent pour s'en dérober & leur donner le change de pluſieurs manieres, allant pour cela chercher les bêtes à leur repoſée, où étant arrivés, ils ſe couchent ſur le ventre & laiſſent les chiens ſurpaſſer de beaucoup, obſervant en cette poſture de placer ſes quatre pieds deſſous & de tenir ſon né panché à terre afin de ne point, par ſon haleine, évanter les chiens qui paſſant bien ſouvent à un pas près de lui, n'en ont ni vent, ni connoiſſance; & il ne partira pas même de ce poſte, dûſſent les Piqueurs paſſer avec leurs chevaux.

Cela étant, & lorſque les piqueurs s'en apperçoivent, il eſt de leur metier de mettre toûjours des briſées aux entrées des forts par où le cerf paſſera, afin que s'il dônne le change, ils puiſſent aiſément retourner chercher les routes & les briſées où ils ne manqueront point de le relancer, pourvû qu'ils ayent avec eux le limier & de vieux chiens.

Dans la quête que les vieux chiens font plus ſagement que les jeunes, on entend quelquefois un chien ſonner. Cela étant & ſi-tôt qu'un Piqueur l'entend, il doit courir à lui, pour voir ſi ce n'eſt point la proye dont il fait rencontre; ſi cela eſt, il doit donner trois mots pour crier bien haut, *voi-le-ci aller*, *il dit vray*, *voi-le-ci aller le cerf*, tandis que les autres menacent les chiens pour les obliger de venir à eux, & c'eſt alors que le cerf pourra être relancé.

Ce n'eſt pas par la ſeule maniere ci-deſſus que le cerf fait donner le change; car pour ſe derober des chiens qui le pourſuivent, il va de fort en fort, pour chercher les bêtes, afin de ſe mettre en hardes avec elles pour les obliger de fuir avec lui pendant plus d'une heure; puis s'il voit qu'il eſt mal mené, il quitte pour lors ſa compagnie, & fait ſa ruſe le long d'un grand chemin ou de quelque ruiſſeau, le long duquel il ira tant que ſes forces le lui pourront permettre, lorſqu'il ſe ſentira éloigné des chiens il ruſera pour ſe défaire d'eux en ſe mettant en la poſture que j'ai dit ci-deſſus, c'eſt pourquoi lors que les Piqueurs remarqueront tout cela, ils ſe ſerviront de leurs vieux chiens & ſe tenant près d'eux, ils briſeront par-tout, où il ſe préſentera un cerf à leur vûe.

Le cerf auſſi abandonne quelquefois le change, ce qui ſe reconnoît lorſque les chiens tombent en défaut; ils ſe ſéparent en deux ou trois meutes. Pour lors les Piquaurs ne ſe fiant toûjours que ſur leurs vieux chiens,

doivent aller à eux, & regarder en terre, pour voir s'ils ne remarqueront rien de ce qu'ils cherchent, & s'ils reconnoissent quelques marques, ils ne doivent point manquer de briser en sonnant du cor & criant, *voi-le-ce fuyant, il dit vrai.* Quelquefois un cerf passe par des endroits qui ont été brûlés, ce qui ôte presque aux chiens tout le sentiment; & pour lors observant de quel côté il a la tête tournée, les Piqueurs doivent pousser leurs chiens, & leur faire faire leur quête une seconde fois parlant à eux.

Les chiens sont quelquefois sujets à être hors d'haleine, & pour lors on ne doit point les presser; mais au contraire, il faut les réjouir; & s'il arrive que la fatigue les empêche de chasser comme ils le doivent, on se determine de jetter des brisées aux dernieres voyes qu'on a vûes & de conduire les chiens dans un village pour leur faire prendre du rafraichissement avec de l'eau & du pain.

Tout cerf fatigué & mal mené a toûjours coûtume de chercher l'eau pour se mettre dedans; & pour lors y rusant comme ailleurs, les Piqueurs doivent briser sur le bord de cette eau, regardant de quel côté le cerf a la tête tournée, ce qui se peut voir par les fuites, & par le moyen des chiens qui se jettent dans l'eau pour nager, & peuvent en prendre le sentiment au jonc, ou herbes qui y seront. Si-tôt qu'on remarque que ces chiens ont senti leur proye, il faut les appeller, de crainte que l'eau ne les gâte en les refroidissant.

Au recit pour lors, si l'on veut les chasser, il faut regarder dans l'eau si on ne l'y verra point nager; s'il n'y est pas, on doit mettre les chiens en quête à vingt ou trente pas éloigné de la riviere, & non pas sur le bord.

Le cerf est quelquefois si rusé qu'il se cache dans l'eau de telle maniere que n'y pouvant être apperçû, les chiens bien souvent le passent sans en pouvoir prendre aucun sentiment. Ce que voyant, il ne manque point de se dérober d'eux & de s'en retourner par où il est entré.

Pour remedier à cet inconvenient, il faut toûjours qu'un Piqueur ait l'œuil sur l'eau; tandis que les autres feront faire une seconde fois la quête à leurs chiens à douze pas près du bord. Voilà une bonne partie de ce que l'on peut dire touchant la maniere de lancer le cerf, & de le donner aux chiens; voyons présentement comment il faut que les Veneurs sonnent du cor & parlent aux chiens pour le cerf.

De la maniere de parler aux chiens pour le cerf.

Comme il y a un certain langage que les chiens entendent pour les cerfs, qu'ils ne comprendroient pas pour toute autre bête, il est bon de marquer ici ceux qui y sont propres, & dont un Piqueur se doit servir, lors qu'il est en poursuite de quelqu'un. Il y a le cor, dont il doit savoir sonner par rapport aux occasions qui se présentent, & ce son étant essentiel à cette chasse, il faut que le Veneur s'en fasse instruire s'il ne le sait pas.

A l'égard du parler, si le Piqueur devance la meute & s'il voit le cerf, il doit sonner à vûe, à plusieurs fois, & en mots longs; & si en une pareille conjoncture, il parle aux chiens, il faut qu'il crie plusieurs fois, *thya hillaut*, & jusqu'à ce qu'il voye les chiens près de lui.

La meute étant arrivée, on la laisse passer, & puis on crie, *passe le cerf, passe*, plusieurs fois *har, har.*

De ce qu'il faut observer à la mort du cerf.

Un cerf meurt dans l'eau ou sur terre. Si c'est sur terre, on saura que dans le tems de son rut, il a la tête extrémement dangereuse, c'est pourquoi il s'en faut donner de garde; & pour le tuer, il est toûjours mal aisé d'en venir à bout, si sa tête est fraye & brunie, en lieu plein & decouvert; au lieu que si c'est au long d'une haye ou dans quelque fort de bois, on en viendra facilement à bout, tandis que cet animal s'amuse après les chiens; & si par cas fortuit, il arrivoit que le cerf tournât la tête pour venir au Piqueur, il n'auroit qu'à prendre une branche ou quelque feuillage, & le secouer rudement; alors, le cerf en prenant peur, ne manquera point de s'en retourner sans lui faire aucun mal.

Si c'est dans l'eau que le cerf meurt, il faudra l'y aller querir, ou en nageant, ou si l'eau est trop profonde, dans un bateau.

La maniere de fesser le cerf, & d'en faire la curée aux chiens.

Après la mort du cerf, on sonne ordinairement du cor pour assembler toute la compagnie, puis on commence la section par le ventre depuis la gorge jusqu'au dintier qu'on leve aussi-tôt. Cela fait on le prend par les pieds d'entre le devant, où l'on incise la peau tout autour de la jambe audessus de la jointure & qu'on fend depuis l'incision jusqu'à la poitrine, observant d'en faire autant aux autres jambes. Cela fait, on leve la langue, puis les deux nœuds qui se prennent entre le cou & les épaules & ensuite les flancars. Ces pieces levées, on s'adresse à l'épaule droite, puis à la gauche de la hampe, puis au faulx. Toutes ces parties étant dechiquetées, on vide le ventre qu'on nettoye bien pour le mettre après la fourchette; après cela on ouvre le cœur, on ôte l'os, on leve les nobles, puis les cuisses; toutes ces parties étant levées, on détache le simier qui regne depuis le commencement du côté jusqu'au bout de la queue, en élargissant sur les cuisses jusqu'aux jointures, laissant l'os corbin tout franc. Puis on dissèque le cou. Ensuite on enleve les côtes & les échines.

De la curée des chiens.

Il faut observer qu'on ne doit jamais defaire un cerf que toute la meute des chiens ne soit presente; & surtout le limier auquel on donne le cœur, ou la tête; & pour les chiens, leur partage dans cette dépouille est le cou qu'on leur offre à manger tout chaud; car les curées plus fraiches faites sont meilleures que celles qui se font à la maison, on s'y prend de la maniere que voici. Ayez du pain, coupez le par morceaux, mettez le dans une poële avec du fromage, prenez du sang du cerf, arrosez le pain. Cela fait prenez un grand pot de lait chaud, mêlez le tout ensemble & puis mettez la curée sur la nape & remplissez une poële d'eau fraiche pour les chiens près de la curée. Cela fait, mettez le forbus au bout d'une fourche & leur donnez à manger.

VENIN. *Préservatif contre les Venins. Voyez* POISON.

VENT. C'est un air agité, & transporté avec quelque vitesse d'une contrée dans une autre. Cette agitation peut être produite par différentes causes. Il n'est point nécessaire de les rapporter ici. Il suffit de dire que la plûpart des Vens dépendent des fermentations qui se font ou dans l'air ou dans des lieux souterrains. Il arrive quelquefois que les Vents sont contraires les uns aux autres, ce qui cause beaucoup de ravage.

On regarde les Vents comme s'ils venoient des points de l'horison, & quoiqu'il puisse y en avoir une infinité, on les réduit cependant tous à trente deux. On en compte d'abord quatre cardinaux: Le Nord, qui souffle du septentrion: Le Sud, qui vient du midi: l'Est, qui vient de l'orient: & l'Ouest qui souffle du

côté de l'occident. Entre ces quatre Vents, on en place encore quatre qu'on nomme collateraux, & qui ont leur nom composé des deux entre lesquels chacun est situé, savoir le *Nord est*, le *Nord-ouest*, le *Sud-est* & le *Sud-ouest*. Les huit Vents qui suivent se trouvant chacun entre un Vent cardinal & un Vent collateral, sont connus sous le nom de tous les deux. Ainsi celui qui est entre le *Nord* & le *Nord est* s'appelle *Nord nord-est* & ainsi des autres *Nord-nord-ouest, Sud-sud-est, Sud sud-ouest, Est-nord-est, Est-sud-est, Ouest-nord-ouest, Ouest-sud-ouest*.

Il y a encore seize Vents chacun desquels participe du nom d'un Vent cardinal & d'un collateral, ou d'un collateral & d'un cardinal, en y ajoûtant ce mot *quart*, ensorte que le nom commence par celui auprès duquel il est, & finit par celui qui en est le plus éloigné. Ainsi le Vent le plus près du *Nord*, tirant vers l'*Est* se nomme *Nord quart-de-nord est*; parce qu'il est le quatriéme allant du *Nord est* au *Nord*, si l'on commence à compter par le *Nord est*. Il en est de même des autres.

Présage des Vents.

On connoît qu'on aura du Vent, lorsqu'en se levant le soleil paroît rouge, ou bien qu'il est environné de cercles qui sont rouges sur l'horison, sur-tout dans son croissant; c'est toûjours du Vent qu'il nous présage. C'est un présage de Vent, lorsqu'on voit les étoiles errer de tous côtés, ou qu'elles semblent plus grosses & plus luisantes que de coûtume. Lors qu'à la campagne, on entend bruire les forests, ou qu'on s'apperçoit que les moineaux chantent plus qu'à l'ordinaire, on peut tirer de cela un présage de vent. Si le tonnerre gronde le matin, c'est signe de Vent, tout de même que, lorsqu'il se fait entendre sans qu'on voye aucun éclair. Les nûes qui montent en l'air, & qui s'assemblent les unes & les autres, signifient qu'il ventera; de même lorsqu'on voit les canes étendre souvent leurs aîles & fort longtems, c'est un pronostic de Vent.

VENT. Terme de Fauconnerie. Aller contre le Vent, se dit quand l'oiseau vole, ayant le bec tourné du côté du Vent. Aller vau le Vent, C'est quand il a le balay, ou queue, tourné contre le Vent. Bander le Vent, se dit de l'oiseau, quand il tient les chemins, & fait le cresserelle. Chevaucher le Vent, tenir le bec au Vent; c'est quand l'oiseau résiste au vent sans tourner la queue. Prendre le haut Vent se dit, quand l'oiseau vole au dessus du vent. Vent léger, c'est celui qui est doux, gracieux, & propre pour bien voler. Vent clair, est celui qui soufle, lorsque le tems est beau & serain.

VENTOLIER. Se dit de l'oiseau de proye qui se plait au vent, & s'y laisse emporter. Il se dit aussi de celui qui bandebée au vent, qui chevauche au vent, qui lui résiste.

VENTRE. Le Ventre dont on entend parler ici, est celui qui renferme le peritoine, l'épiploon, les intestins, la matrice, la vessie, & d'autres parties.

Le peritoine est une membrane au dessous de la peau fort délié, qui toutefois est double. Elle enveloppe ce qui est contenu dans le Ventre, & communique à chaque partie une tunique pour les maintenir dans leur naturelle situation.

L'épiploon est aussi une double tunique que le vulgaire appelle coëffe, elle prend depuis le creux de l'estomac, & va s'étendre ensuite sur les boyaux pour les tenir chaudement & servir de soûtien aux rameaux de la veine porte.

A l'égard des intestins, ce sont des conduits qui servent à découler les ordures du corps, & à filtrer le chile, qui après est envoyé au cœur par les veines lactées, & le canal thorachique. On divise les intestins en six, quoiqu'ils ne fassent ensemble qu'une même longueur; mais parcequ'ils ne sont pas tous d'une pareille grosseur, l'on en fait une différence qui est trés-nécessaire à la connoissance de leurs maladies, on distingue encore les intestins en grêles & en gros.

Des trois grêles.

Le prémier s'appelle *duodenum* qui veut dire long de douze doigts. Il derive du ventricule.

Le second, *jejunum*, d'autant qu'il est toûjours vide, & par conséquent toûjours à jeun; c'est lui toutefois qui étant plus rempli de veines meseraïques, en tire le chile, pour l'envoyer au cœur.

Le troisiéme *ileon*, à cause qu'il fait plusieurs tours comme en serpentant.

Des trois gros, le prémier est nommé *cœcum*, qui veut dire borgne, n'ayant qu'un seul passage, pour servir d'entrée, & de sortie aux matieres.

Le second, *colon*, nom d'où dérive le mot de colique, dans lequel s'endurcissent les excremens.

Le dernier *rectum*, parce qu'il va droit au fondement, où se rencontre un muscle appellé *sphincter*, qui empêche que rien ne se vide sans nécessité.

Sous les entrailles, il y a uo amas de glandes, qui a quelque rapport à une masse de chair qui sert d'appui, & d'oreiller à la veine porte, & s'appelle pancreas.

Le mesentere est une double membrane qui tient tous les boyaux attachés ensemble, afin qu'ils ne sortent point de leurs places; elle est remplie de veines, d'arteres, de nerfs, de graisse & de glandes.

Pour ce qui est de la matrice, & des autres parties contenues dans le Ventre, & sous le peritoine, on en traite dans leur ordre, voyons présentement à quelle maladie les intestins sont sujets.

Du flux de Ventre.

Le flux de Ventre se distingue en lienterie, diarrhée, celiaque & dissenterie.

La lienterie se connoît par les matieres que l'on rend dans lesquelles ce que l'on a mangé, est sans coction, & sans avoir changé de couleur.

L'usage des viandes gluantes & grasses, l'excès de melon, de concombres, de cerneaux, de noisettes nouvelles, & d'autres fruits causent la lienterie, comme aussi de boire à la glace, ou de l'eau de neige, ou de souffrir le grand froid, ou de coucher en des lieux humides. Si elle ne vient que de foiblesse, elle ne cause aucune douleur, mais si-tôt que les matieres se rendent âcres, elles écorchent & causent en passant, d'une maniere ou d'autre; elle ne doit pas être négligée, de crainte qu'elle ne tourne en dissenterie, ou que l'on ne devienne hectique, la douleur de côté jointe à une difficulté de respirer en sont les avant-coureurs.

Remede pour la lienterie.

I. Pour guérir la lienterie, l'on fera boire de l'eau ferrée, dans laquelle l'on aura éteint un caillou rougi au feu.

II. Durant quelques jours, on fera prendre à jeun une demi dragme d'encens, dans un peu de gros vin, ou de la gelée de groseilles avec trente grains de rubarbe à demi rôtie sur une pêle à feu.

III. L'on mêlera dans un verre d'eau d'absinthe, une demi dragme de mastic en poudre.

IV. On fera pendant deux heures infuser dans un verre d'eau sur des cendres chaudes deux pincées d'absinthe, autant de menthe, & une dragme de canelle. Après que l'infusion sera coulée, on y ajoûtera un quarteron de sucre; étant mise sur le feu, on la laisse.

[illegible] boire [illegible] jour on [illegible] sera [illegible] cuilleree, [illegible] & matin.

V. Pr[illegible] une grosse [illegible] broyez-l[illegible], mêlez la [illegible], la boutez avec un [illegible] d'huile d'amandes douces, ou l'huile [illegible].

VI. On pourra encore faire av[illegible] une demi o[nce] d'huile d'amandes, ou de [illegible].

VII. On fera sécher la peau qui est contenue au dedans des gisiers de poules, laquelle étant pulverisée, on en donnera une dragme dans un verre de gros vin.

VIII. On trempera les mains dans de l'eau chaude, se faisant en même-tems serrer les pieds avec un cordon jusqu'à souffrir de la douleur, ou bien on se couchera sur le Ventre.

IX. Se provoquer le vomissement est un remede très-souverain.

REMARQUE. Si dans ce flux, il survient de rapports aigres, c'est un très-bon signe.

X. La lienterie est causée quelquefois d'une tumeur, ou d'un ulcere au creux de l'estomac, ce qui se reconnoit à un pus, qui sort avec des matieres indigestes, à quoi on remediera en mêlant une once de casse dans un grand verre d'eau de plantain, qu'on donnera à jeun, pour l'ordinaire on fera user d'une tisanne faite avec des raisins, & du miel blanc, ajoutant sur chaque pinte une cuillerée de vinaigre.

Pendant cinq ou six jours de suite les matins, à jeun, on fera avaler dans un verre de gros vin une dragme de prêle bien pulvérisée, & l'on frottera l'estomac avec de l'huile de coings, ou de l'huile de mastic.

XI. Celle qui vient de souffrir beaucoup de froid ou d'avoir bû de l'eau de neige, ou à la glace, se guérira avec de la conserve de flamme, ou des tablettes d'iris de Florence, ou des racines d'acorus, ou avec la thériaque, ou l'on prendra pendant huit ou dix jours une once d'assa fœtida, en petites pillules.

XII. Si l'excès du boire & du manger cause cette indisposition, il n'y aura qu'à faire abstinence, & user de gros vin avec un peu de muscade, de romarin, & du sucre infusés ensemble, & en boire par intervales.

XIII. Il y a encore une autre lienterie qui succede à la dissenterie causée par des cicatrices, des ulceres aux intestins, où les matieres que l'on jette, sont à demi-cuites, avec lesquelles une partie du chile s'écoule; l'on traitera cette derniere avec les mêmes remedes qui sont ordonnés au commencement.

XIV. Prenez un gros de semence de plantain, ou d'amarante écrasée dans du bouillon chaud, ou dans quelque liqueur appropriée. *Remede éprouvé.*

Ce remede qui est fort astringent n'est pas propre aux personnes du sexe dans le tems de leurs regles.

XV. Prenez dans du vin, ou dans du bouillon, plein le creux d'une noix de liege rapé.

XVI. Prenez plein un dé de feuilles de muscat violet séchées à l'ombre & réduites en poudre; on l'enveloppe dans du pain à chanter, & on l'avale le matin à jeun, buvant par-dessus, un demi verre de bon vin blanc. Deux jours après on en doit prendre encore une dose. *Remede éprouvé.*

Pour empêcher les tranchées de Ventre des enfans.

Donnez leur de l'huile d'amandes douces avec du sucre, ou mêlez un scrupule d'anis concassé dans la prémiere cuillerée de sa bouillie.

Pour guérir les adultes du mal de Ventre, faites leur avaler huit, ou neuf gouttes du fiel d'un vieux coq, ou de quelqu'autre volaille, melées dans un demi verre du meilleur vin rouge. On prétend que ce remede est spécifique.

Autre. Aval[ez] à jeun, un morceau de beurre frais, & buvez par-dess[u]s un demy verre de bon vin. Reiterez [illegible] parfaite [illegible].

Remede pour lâcher le Ventre.

Prenez un peu de jus d'absinte, un peu d'huile d'olive, & un peu [illegible]. Il faut m[êler] tou[tes] ces drogues ensemble, & les donner à boire au ma[lade].

Autre. Mettez dans le potage les feuilles & les tiges de souci.

Autre. Buvez du suc de mouron mêlé avec de l'eau.

Autre. Prenez de la mie de pain, & l'ayant faite rôtir au feu, arrosez la d'huile d'olives, ou d'amandes douces, mangez la le matin à jeun, & continuez pendant quelques jours.

Autre, pour les personnes délicates. Arrosez des raisins secs avec une infusion de séné, mettez un peu de sucre par-dessus & faites les sécher à petit feu. Reiterez trois, ou quatre fois la même preparation, & gardez ces raisins dans une boëte, pour en manger une, ou deux cuillerées avant le repas.

Autre. Vous purgerez par une infusion de deux dragmes de séné & pareille quantité de semence de violettes de mars dans le jus de pruneaux doux, ou une décoction de feuilles de laitue & de nenuphar; vous y pourrez ajouter le suc ou sirop de roses pâles.

Si ce remede ne lâche pas le Ventre, le malade usera durant quinze jours de lait clair chaque matin dont il pourra prendre une pinte ou deux chaque fois, faisant infuser de deux jours en deux jours, dans le prémier verre, deux dragmes de séné.

Observations sur la purgation.

Il est très-nécessaire d'humecter le corps avant que de le purger; car ce qui fait que souvent les plus forts purgatifs ne lâchent point le Ventre, c'est qu'il n'a pas été humecté auparavant: ce que vous ferez avec les grands bouillons préparés avec un morceau de rouelle de veau & feuilles de laitue, pourpier, poirée & chicorée; comme aussi les lavemens humectans & rafraîchissans.

Remede pour resserrer le Ventre.

Prenez de la mousse d'arbre que vous ferez infu[ser] dans du vin pendant un jour & une nuit. Il faut boire ce vin le lendemain au matin.

Autre. Faites infuser de la racine de lys d'étang dans du vin.

Dureté de Ventre guérie sans lavement.

Quand on ne veut point prendre de lavement, & qu'on est dur du Ventre, prenez un fiel de bœuf, après en avoir ôté la peau de dessus; mettez le dans un pot, remuez le bien, mêlez y aussi du vinaigre environ le quart, & un peu de sel, remuez bien le tout, trempez dans cette mixtion une plume d'oye qui n'a pas été taillée, ou une broche qu'on met aux épaules de mouton, & mettez la broche ou la plume dans le fondement, & assûrement dans peu on ira du Ventre.

Autrement. Prenez du beurre frais, broyez le bien avec du sel, & de la graisse. Mettez cet onguent avec une plume ou broche comme ci-dessus dans le fondement.

Pour desenfler le Ventre.

Appliquez sur le nombril du malade une tanche vive, la tête en haut vers l'estomac, & la bandez bien serrée avec une serviette, de façon qu'elle demeure

sur cette partie, & l'y laissez vingt-quatre heures, jusqu'à ce qu'elle soit morte ; après enterrez la dans le fumier, & vous verrez que l'enflure s'évacuera.

Pour guérir les maux de Ventre & de côté causez par les vents, il faut avaler comme des pillules, trois ou quatre gousses d'ail pelées, & frottez de beurre, puis appliquer sur le mal, un linge trempé dans le vinaigre bien chaud.

Lavement pour toutes sortes de flux de Ventre.

Faites une décoction d'une livre d'orge torréfié, délayez y un jaune d'œuf, & y ajoûtez une once de sucre rouge ; ou bien mêlez ensemble huit onces de décoction d'orge torréfié, deux onces d'huile rosar, un jaune d'œuf, & quatre onces de suc, ou d'eau distillée de plantain. Ce lavement se donne plus froid que tiede.

Gélée de corne de cerf, pour le flux de Ventre.

Prenez rapûre de corne de cerf, deux onces, faites les infuser pendant six heures sur les cendres chaudes, dans trois livres d'eau de riviere, ou de fontaine. Ensuite faites bouillir tout doucement, jusqu'à réduction du tiers ; alors coulez, & ajoûtez à la colature trois onces de sucre, deux onces d'eau rose, une once de suc de grenades aigres, & une dragme de santal citrin réduit en poudre. Faites bouillir ce mélange, l'espace de sept, ou huit minutes, puis l'ayant retiré du feu, laissez le refroidir ; votre gélée sera faite, & vous la mettrez dans des vaisseaux de verre, de fayance, ou de terre vernissée, pour vous en servir dans le besoin. On la donne aux malades par cuillerées.

Autre. Prenez parties égales d'huile d'olives, & de vin. Faites bouillir le tout jusqu'à la consomption du vin, & gardés la gélée, ou la liqueur épaisse qui reste, pour la faire prendre au malade par cuillerées.

VENTRE. Douleurs de Ventre. *Voyez* ELIXIR *de santé.*

VENTRE. Flux de Ventre. *Voyez* FLUX. DISSENTERIE.

VENUS. C'est une plante qui tourne autour du Soleil, & qui ne s'en éloigne que de quarante cinq dégrés au plus. Elle fait sa revolution autour de cet astre en sept mois & demi, elle est au dessus de Mercure. On observe que cette plante a un croissant & qu'elle devient pleine comme la lune. On y a aussi remarquée des taches. Quelques uns croient que le globe de Venus est quarante trois fois plus gros que celui de la Terre ; d'autres prétendent qu'il est vingt-huit ou trente-sept fois plus petit. Quoiqu'il en soit, la plus grande distance de Venus à la Terre est selon Monsieur Cassini de 3800 demi-diamétres de la terre & sa plus petite est de 6000 de ces mêmes demi-diamétres. On a marqué Venus par ce caractere ♀.

Quand Venus précede le lever du soleil, on l'appelle *lucifer* ou l'astre du jour, & quand elle paroît du côté de l'occident après le coucher du soleil, on lui donne les noms de *vesper* ou *hesperus*, & de l'étoile du berger, parce qu'alors les Bergers ramenent leurs troupeaux.

Les Astrologues croient que Venus est une planete froide, humide, temperée, bénigne & phlegmatique. ♀ en ♂ avec ☿ aux signes humides produit des pluyes, pourvû qu'elles ne soient pas empêchées par quelque maligne planete.

VER. C'est un insecte qui s'engendre dans le corps. Les petits enfans y sont sujets, *Voyez* ci-après VERS.

VER *à soye.* Autre sorte d'insecte qui fournit la soye. *Voyez* ci après VERS.

VERD. C'est une sorte de couleur, dont le sentiment est causé par la lumiere réflechie d'une certaine maniere.

Maniere de faire du Verd bon pour écrire & pour peindre.

Prenez du verdet, détrempes le seul dans du vinaigre, passez le par un linge, broyez le très-bien sur le porphire, avec de l'eau claire, mettez-y en le broyant, un peu de miel, & laissez le bien sécher ; puis vous le broyerés encore très-bien avec de l'eau gommée, & ce verd sera fait.

Très beau Verd.

Prenez Verd de gris bien pilé, deux livres ; limaille fine de cuivre, demi livre. Mettez le tout bien melé ensemble dans de fort vinaigre, dans lequel vous aurez fait dissoudre, alun de roche, sel gomme & sel ammoniac, un peû de chacun. Ensuite mettez la matiere en putréfaction, pendant quinze jours, dans le fumier de cheval. Changés tous les jours le vinaigre, & remuez à chaque fois la matiere avec le bout d'un bâton, ou d'une spatule de bois, ou de cuivre. Vous aurez à la fin un très-beau Verd.

Beau Verd d'iris.

Prenez une bonne quantité de feuilles de fleur d'iris fraîchement cueillies, séparez en le jaune & le Verd, & n'en retenez que le violet, que vous pilerez dans un vaisseau, avec de l'alun de roche sobtilement polverisé, ou bien vous y mélerez en les pilant, de l'alun dissout dans de l'eau tiede ; ce qui vaut encore beaucoup mieux. Si l'on veut un Verd d'une teinte différente, on les saupoudre d'un peu de chaux vive, & on leur donne encore quelques coups de pilon, avant que d'en exprimer le jus. On peut faire la même chose avec les fleurs de violettes, mais le Verd n'en est pas si beau. *Voyez* TEINTURE. COULEUR.

VERD DE GRIS ou VERDET. C'est une rouille de cuivre, ou une espece de calcination superficielle, qui se fait en le mouillant avec des sels corrosifs.

Il y a deux sortes de Verdet, l'un est dit *vulgaire*, c'est celui dont nous nous servons ordinairement ; & l'autre est nommé *scolecia*, à cause de la ressemblance qu'il a à des vermisseaux.

Le Verdet commun se fait, en suspendant durant quelque tems, des lamines ou platines de cuivre sur la vapeur du vinaigre, contenu dans un vaisseau fait exprès, ou en laissant tremper plusieurs jours ces platines, ou dans du vin qui commence à s'aigrir ; après quoi il faut avoir le soin de ramasser le Verd de Gris formé sur ces lamines.

On fait encore le Verdet en Languedoc & en Provence en stratifiant des plaques de cuivre avec du marc de raisin, quand on en a tiré le moût. On les laisse en macération jusqu'à ce qu'elles soient en partie converties en une rouillure Verte. On racle cette rouillure avec des couteaux & on la forme en pains. On stratifie encore le reste du cuivre avec le marc de raisin, où il se consomme & acheve de se reduire en Verdet.

Le Verdet appellé *scolecia* est de deux sortes, savoir : le naturel & l'artificiel.

Le naturel se forme sur la piece qui contient l'airain, de laquelle on a soin de le séparer.

L'artificiel se fait ainsi. Dans les jours caniculaires, on met du vinaigre blanc avec quelque peu d'alun & de sel ou nitre dans un mortier d'airain, le pilon doit être de la même matiere, & on broye le tout au soleil pendant un fort long-tems, jusqu'à ce que le vinaigre s'épaississe, & aquiere une couleur verte ; pour lors on le laisse sécher, & il aquiert la figure de petits vermisseaux.

VERDURE. C'est un terme général, pour signifier toutes les plantes, dont la bonté & l'usage consistent

sistent en leurs feuilles, par exemple, l'oseille, le persil, le cerfeuil, la poirée, &c.

VERGE. Jauge, ou instrument propre à mesurer les liqueurs renfermées dans les tonneaux, pipes, barriques, &c.

On donne aussi le nom de Verge à la liqueur qui a été mesurée. Cette piece contient tant de Verges de vin, ou d'eau de vie.

La Verge de liqueur contient un peu moins de trois pots, & demi.

VERGE D'OR, en latin *virga aurea.*

Description. C'est une plante, qui jette une tige ronde, lisse, de deux coudées de hauteur. Ses feuilles sont comme celles de l'olivier, quoique plus larges, elles sont lisses, & dentelées légerement. A la cime des tiges elle produit des fleurs jaunes rangées en épy, qui étant flétries, tombent en papillotes.

Lieu. Cette plante est fort commune en France, en Allemagne, en Angleterre. Elle fleurit en Aout.

Propriétés. Les Chirurgiens Allemans la font boire à ceux qui ont des fistules ou des blessures intérieures, avec bon succès; & l'appliquent aussi par dehors. Prise en breuvage, ou elysterisée, elle resserre le ventre. Sa décoction guerit les ulceres de la bouche, & raffermit les dents. Gargarisée elle guérit toutes les maladies de la bouche, comme l'esquinancie, & l'inflammation de la luette. Barclai, dans son *Euphormion*, prétend qu'elle dissout la pierre & la gravelle.

VERGE *à berger*, *chardon à bonnetier*, *chardon à carder*, ou *chardon de foulon*, en latin *Dipsacus.*

Description. C'est une espece de dipsacus, qui est assez semblable au dipsacus sauvage, toutes fois elle n'a pas la tige si canelée, ni si couverte d'épines. Elle a les feuilles foibles; & ses têtes beaucoup plus petites, n'étant que de la grosseur d'une olive, elles sont remplies de petits filets; en sorte qu'elles ressemblent à des houpes de soye verte. Quelques uns estiment que ce soit la plombage de Pline, ce qui peut être avec raison.

Lieu. On cultive cette plante dans les champs.

Propriétés. La Verge à berger a une vertu fort astrigente, & encore plus dessicative, par laquelle, ainsi que la consoude, elle conglutine les playes, ulceres & fistules, tant intérieures qu'extérieures; arrête les fluxions, reprime les dissenteries, guérit les ulceres de la bouche, & ses inflammations. Elle est fort singuliere pour faire uriner.

VERGER. C'est proprement un enclos d'arbres fruitiers de tige, ce terme se dit de toutes sortes d'especes de fruits qui sont à haut vent, soit poiriers, soit pommiers, ou pruniers, ou cerisiers, &c.

VERGERONS, ou ALEBATTES. Ce sont des fauvettes qu'on trouve dans les jardins, & dans les vergers, & qui battent des ailes en Eté, lorsqu'elles s'engraissent. Il y a trois especes de Vergerons, de gris, de blancs, & de noirâtres.

VERJUS. C'est le nom qu'on donne au raisin qui est verd, & à la liqueur qu'on exprime du Verjus.

Il y a pourtant trois sortes de raisins à qui on donne proprement le nom de Verjus, savoir le gouais, le farineau, & le bourdelas, autrement le grey. On se sert ordinairement de ces trois especes de raisins pour exprimer de bon Verjus. On va dire quelque chose de leur culture.

Culture du Verjus.

Il se plante, ou en treille, ou en vigne dressée, observant pour lors seulement de planter les seps plus au large que les autres raisins qui servent à faire du vin, à cause qu'ils poussent beaucoup plus de bois, & rendent par conséquent davantage.

La culture qui convient au Verjus, est pareille à celle des vignes dont on parlera ci-dessous. La taille est de même, & il n'y a que le tems de le cueillir qui differe de celui des autres raisins bons à manger.

Du tems qu'il faut cueillir le Verjus pour en exprimer le suc & de la maniere de le faire.

Lorsque les raisins propres à faire du verjus sont cueillis trop mûrs, la liqueur n'en est pas si bonne pour s'en servir à l'usage auquel on le destine; elle est sujette à tourner en eau. Elle produit aussi un mauvais effet, lorsque son fruit est coupé trop verd, ainsi il y a un milieu à choisir entre ces deux extrémités, que ceux qui ont coûtume d'en recueillir, savent connoître, plûtôt ou plus tard selon que les années permettent de s'acquitter de ce travail.

Quant à la maniere de le faire pour ceux qui en amassent des tonneaux pleins; c'est chez les faiseurs d'huile où elle se pratique, & pour entretenir du Verjus dans sa bonté, je ne sai point d'autre secret que de le tenir toûjours bien bouché, quelques uns y mettent du sel, je crois que cela ne peut que lui faire du bien.

Secret pour garder du Verjus de grains jusqu'à Pâques aussi vermeil & aussi frais que s'il étoit sur le sep.

Il faut cueillir le Verjus assez verd environ huit jours avant le tems qu'on a coûtume de le cueillir, & pendant un beau soleil. Lorsqu'il est sec, & non pourri, moisi, ou moite: puis l'arranger dans un petit baril; étant plein il faut le renfoncer, & le remplir par le bondon de Verjus vieux, comme de l'an précedent, & laisser ce baril à la cave. Quand on voudra en avoir, il faudra defoncer le baril, & il sera très-beau.

Pour faire l'eau de Verjus.

Dans une pinte d'eau mettez trois quarterons de Verjus en grain, ou bien une livre s'il n'est pas beau, que vous écraserez auparavant dans un mortier, sans le piler pourtant, de peur que les pepins n'y donnent un mauvais goût, vous le jetterez ensuite dans l'eau, le manierés avec les mains, en passerés & ôterés le gros marc, & y mettrés un quarteron ou cinq onces de sucre, suivant l'aigreur du Verjus; si-tot que le sucre sera fondu, vous passerés le tout à la chausse jusques à ce qu'il soit clair comme de l'eau de roche. Vous le ferez rafraichir & le donnerez à boire.

Compotes de Verjus pelé.

Prenés deux livres de Verjus bien mûr que vous pelerés par le bout; vous en tirerés les pepins avec un petit bâton que vous ferés exprès, & vous le mettrés dans un plat ou dans une terrine. Lorsque vous l'aurés tout pelé, vous prendrés une livre de sucre clarifié, ou sans clarifier, que vous ferés bouillir & cuire jusqu'à la plume; puis vous jetterés votre Verjus épluché dedans, & l'acheverés sur le feu jusqu'à ce que le sirop soit en état, parceque le fruit diminuera de la cuisson de votre sucre. Prenés garde sur-tout de ne point trop faire cuire le sirop, parce que le fruit noirciroit, & brûleroit.

Les compotes de muscat se font de même.

Confitures de Verjus.

I. Il faut prendre de beau Verjus en grain, fendre le grain par le côté ou par le travers avec la pointe d'un petit couteau; vous en ôterés le pepin le plus que vous pourrés. En épluchant votre Verjus, vous le jetterés dans de l'eau fraîche à la quantité de quatre livres; puis vous aurés une poële à confitures ou un chauderon à moitié plein d'eau que vous ferés boui-

lir sur le feu ; vous tirerez ensuite votre Verjus de l'eau fraiche, que vous mettrez égouter sur un tamis, puis vous le mettrez dans l'eau bouillante. Il ne faut pas faire bouillir le verjus ; mais seulement le faire frémir. Si-tôt que votre Verjus est monté sur l'eau & qu'il nage, vous l'ôterez du feu, & vous le couvrirez d'un torchon ou serviette, & le laisserez refroidir, pendant que vous préparerez quatre livres de sucre que vous clarifierez, & le ferez cuire à la plume ; puis vous mettrez égouter le Verjus sur un tamis, & le jetterez dans le sucre cuit à la plume, & le menerez à petit feu reglé jusqu'à ce qu'il prenne son verd ; & aussi-tôt qu'il verdira, faites y bon feu, & l'achevez promptement, sans quoi il noirciroit. Prenez garde de ne pas trop faire cuire le sirop, parce qu'il est sujet à se candir.

II. Si vous voulez le faire au sucre en poudre, il faut éplucher votre Verjus sans le jetter dans l'eau, le mettre dans une terrine pour n'en pas perdre le jus qui en sort en ôtant autant de livres de sucre en poudre comme vous aurez de livres de Verjus épluché, que vous jetterez dedans : mettez votre Verjus sur un petit feu, afin qu'il ne fasse que fremir, & votre Verjus deviendra verd & beau. Vous l'acheverez promptement, jusqu'à ce que votre sirop soit fait.

III. Si vous voulez faire du Verjus pelé, vous prendrez du beau Verjus mûr, vous le pelerez & en ôterez le pepin avec la pointe d'un petit bâton ou avec la pointe d'un petit couteau, & le mettrez dans une terrine, afin que le suc ne se perde point ; puis vous prendrez autant de livres de sucre comme de livres de fruit, que vous clarifierez & que vous ferez cuire à la plume. Vous jetterez votre Verjus dedans, le remuerez dans la poêle & le ferez bouillir tout doucement jusqu'à ce qu'il verdisse. Vous l'acheverez promptement, le laisserez un peu refroidir, & le mettrez dans des pots bien nets & bien secs.

Remarque. Le Verjus que vous prendrez pour confire, est celui que l'on appelle bicanne ou bourdelas, dont on fait le Verjus à Paris & que l'on pile aux pressoirs de sainte Opportune, du pont saint-Michel, & autres endroits, lequel par sa grosseur & épaisseur de chair fait la plus belle & agréable confiture.

IV. Vous le choisirez, non trop mollasse, ou mûr, dans sa beauté, avant que le goût s'adoucisse. Vous le peserez égrené de sa rafle, & le fendrés par la moitié en long, ôtant tous les pepins s'il se peut, en le jettant dans l'eau claire, à mesure que vous le fendrez ; puis vous le ferés parbouillir, mettant une petite pincée de sel, ou deux pincées de salpêtre, pour lui conserver sa couleur verte. Etant amorty seulement, vous le tirerés du feu, & le couvrirez de quelques linges, le laissant refroidir dans son eau. Après vous le tirerez de l'eau, l'égoûterés, & le mettrés dans le sucre en poudre, y ajoûtant un peu d'autre eau claire, pour fondre le sucre seulement ; puis vous le confirez tout d'une cuite, car si vous le tiriez du feu pour l'y remettre, il perdroit beaucoup de sa couleur. Etant cuit en bonne consistance, vous le retirerez du feu, le versérés dans quelque terrine, pour ne le point laisser dans la poêle chaude, qui détruiroit aussi beaucoup de sa couleur ; & vous le dresserez dans vos pots & tasses, ainsi que les cerises. Il faut livre à livre de sucre & de fruit, pour rendre votre Verjus bien beau.

V. Il s'en confit aussi sans sucre, ou avec bien peu ; mais c'est une confiture fort désagreable, qui dégoûte plûtôt les pauvres malades à qui on la donne, que de leur reveiller l'appétit.

Gêlée de Verjus.

Si vous voulez, vous ferez de la gêlée de Verjus, y ajoûtant du jus de peaux de pommes de reinette ou capendu, pour lui donner quelque liaison, ou bien de la gomme de pepins de coings. Elle sera fort agréable à manger, à cause de son acidité.

VERMIFUGES. *Voyez* Plantes.

VERILLER. Terme de chasse. C'est quand les bêtes noires suivent avec le bout du nés ou boutoy, la trace des mulots, pour dénicher leur magasin.

VERMILLON. C'est une des plus belles couleurs rouges. On fait de très-beau Vermillon avec de l'alun brulé, & bien étouffé dans de l'eau de plantain, ou de rose. *Voyez* Couleur.

VERMOULU. C'est un terme qui se dit d'un bois tout piqué, ou percé de vers, ce qui arrive sur tout à l'aubier.

VERNIS. C'est une liqueur épaisse & luisante dont on se sert pour rendre le bois ou les tableaux plus éclatans, ou pour empêcher qu'ils ne se gâtent.

On trouve chez les Epiciers droguistes six sortes de Vernis. Le Verni siccatif, qui est composé d'huile d'aspic, de thérébentine fine, & de sandarac fondus ensemble.

Le Verni d'esprit de vin, composé de sandarac, de carabé blanc, de mastic & de gomme élemi.

Le Verni commun, qui n'est que de la thérébentine fine, fondue avec de l'huile de thérébentine.

Le Verni doré, composé avec l'huile de lin, le sandarac, l'aloës & la gomme gutte, ou la litarge d'or.

Le Verni blanc, ou Verni de Venise, qui se fait avec la thérébentine fine, l'huile de thérébentine & le mastic.

Le Verni à la bronze, autrement dit Verni de la Chine, composé avec la gomme lacque, le mastic en larmes, la colophone & l'esprit de vin.

Très-beau Verni.

Mettez une livre de mastic blanc dans une phiole, versez par-dessus autant d'huile qu'il en faut pour le couvrir. Ensuite faites chauffer la phiole sur les cendres chaudes, pour fondre le mastic ; étant fondu remuez bien la phiole, afin de le méler, & de l'incorporer avec l'huile. Ce mélange est un Verni excellent.

Autre. Prenez du plus beau & du meilleur carabé blanc, & l'ayant réduit en poudre, mettez le dans un vaisseau de fayance, ou autant de terre d'aspic, qu'il en faut pour le couvrir. Mettez le vaisseau sur les cendres chaudes, remuez la matiere avec un petit bâton, & y versez de l'huile à mesure pour l'éclaircir. Ensuite passés votre Verni par un linge, & faites en l'usage que vous jugerez à propos.

Autre. On fait un parfaitement beau Verni, avec parties égales d'huile de lin & de mastic blanc, du verre broyé & réduit en poudre fine, du verd de gris brulé, de l'ambre bien battu, & un peu d'huile de thérébentine. On fait bouillir & fondre le tout ensemble dans un pot de terre neuf, & vernissé.

Autre. Mettez dans une bouteille de verre, demi once de gomme lacque, un gros de mastic, & deux gros de sandarac, le tout réduit en poudre ; versés quatre onces d'esprit de vin par-dessus, & ayant bouché la bouteille avec du liege, de la cire jaune, & un cuir lié par-dessus, vous ferés dissoudre le tout à petit feu, & vous aurez un fort beau Verni, qu'on appelle communément baume blanc ; au reste il faut prendre garde, avant que de faire fondre la matiere, qu'elle ne remplisse qu'à moitié la bouteille.

Verni rouge.

Mettez dans un matras une chopine d'esprit de vin, du sandarac, & du mastic en larmes de chacun une demi once, & trois onces de gomme laque. Lutez

par tout votre matras avec de la terre à potier, & l'ayant bouché avec du papier, faites bouillir la matiere pendant trois heures, au feu de sable. Etant bien fondue, passez la par un linge fort clair, & conservez ce Verni dans une phiole pour l'usage.

Pour appliquer ce Verni, il faut que le bois soit bien poli, & que tous les pores en soient remplis, en le frottant avec une pierre ponce & du vinaigre. On met d'abord une couche simple avec le pinceau, ensuite une seconde, une troisiéme, & une quatriéme, enfin autant qu'il en est besoin, mais à trois heures d'intervalle l'une de l'autre; parce qu'il faut donner à chaque couche le tems de sécher. Si le Verni paroît trop foncé, on y mêlera du vermillon; une once de vermillon sur six onces de Verni. Le Vermillon se détrempe d'abord avec quelque gouttes d'huile d'aspic, & ensuite on le mêle peu à peu avec le Verni, en brouillant bien le tout ensemble, pendant près d'un quart d'heure.

Avant que de donner la derniere couche, on frotte le Verni qui a été déja appliqué, avec la prêle trempée dans l'huile, & ensuite avec un linge, & quand il est bien luisant, on donne la derniere couche qu'il faut laisser sécher au moins pendant trois heures.

Pour le noir & la venturine, on imbibe d'abord le bois de Verni, puis ayant semé la venturine avec le Verni, & laissé secher pendant trois heures, on passe ensuite trois, ou quatre couches de Verni, comme cidessus; on polit avec la prêle imbibée d'huile & le linge, & on donne une derniere couche de Verni.

Autre Verni rouge très-beau.

Degraissez une livre d'huile d'aspic, en la faisant bouillir pendant un quart d'heure avec une livre de litarge. Etant degraissée prenez en une livre, & six onces de gomme lacque que vous ferez fondre ensemble dans un matras, ou dans un pot de terre vernissé. Ajoûtez y du cinabre broyé avec de l'urine. Donnez trois, ou quatre couches de ce Verni, les laissant sécher l'une après l'autre, pendant trois heures. Ensuite vous donnerez une cinquiéme couche de Verni composé d'une partie d'esprit de vin, sur quatre parties d'huile d'aspic, avec quantité suffisante de gomme lacque.

Verni de la Chine.

Mettez dans un matras deux onces de cire d'Espagne réduite en poudre fine bien passée, versez y quatre onces d'huile de thérébentine, & faites fondre la cire à un feu doux. Donnez une prémiere couche de ce Verni; ensuite liez, & incorporez bien ensemble, aloës & carabé de chacun deux onces, en les faisant fondre doucement dans douze onces d'huile de lin, & servez vous de ce second Verni, pour passer sur le prémier.

Autre Verni de la chine.

Mettez dans un matras de verre, karabé blanc & gomme copal bien blanche, de chacun une once, mastic en larmes deux gros, & du plus beau sandarac, quatre gros, le tout réduit en poudre; ajoûtez y une once d'huile de thérébentine la plus belle que vous pourrez trouver; mettez un bouchon de liege au matras, avec de la cire, & de la vessie de porc liée pardessus. Mettez la matiere en infusion sur le sable, à un feu doux, pendant douze heures. L'infusion étant faite, versez doucement dans les matras (après avoir laissé refroidir) six onces d'esprit de vin. Bouchez le une seconde fois bien exactement, & mettez le au bain de cendres, ou au bain-marie, l'espace de douze heures. Après cette seconde infusion, toutes les gommes étant fondues, vous passerez la liqueur par un linge, & vous la conserverez dans une bouteille, pour l'usage.

Autre Verni de la Chine.

Réduisez en poudre mastic en larmes, une once, sandarac, & gomme lacque, de chacun une once & demi. Mettez ces poudres dans une bouteille de verre, ajoûtez y quatre onces d'esprit de vin; bouchez la bouteille, & l'exposez pendant quatre jours aux rayons du soleil. On ajoûte à ce verni du vermillon, du bleu, du noir, ou telle autre couleur que l'on veut, selon les différens ouvrages qu'on doit vernir. On donne plusieurs couches, qu'on laisse sécher, comme nous avons déja marqué ci-devant.

Autre Verni de la Chine parfaitement beau.

Prenez sandarac, & mastic en larmes, de chacun une once; gomme lacque bien pure, deux onces; une livre & demi d'esprit de vin. Mettez le tout dans un matras, ensorte qu'il y ait assés de vide, & posez le sur le feu de sable, ou de cendre passée, faites ensorte, qu'il y ait à dire la hauteur de quatre doigts, que le cou du matras ne touche pas au fond de la marmite de fer, ou autre vaisseau à l'épreuve du feu, dans lequel vous avez mis le sable, ou la cendre. Vous mettrez ce vaisseau sur le charbon, & vous donnerez au commencement un assez bon feu; mais lorsque l'esprit de vin commencera à bouillir tant soit peu, alors vous ôterez presque tout le charbon, n'en laissant que très-peu, pour entretenir seulement la chaleur. Le Verni ayant bouilli, pendant quatre, ou cinq heures, vous le passerez au travers d'une toile de soye, ou d'une étamine, & vous le mettrez dans une bouteille de verre, qu'il faut faire chauffer auparavant, de peur qu'elle ne casse.

Usage. Détrempez dans un petit vaisseau de fayance, ou de terre vernissée, du cinabre broyé & bien preparée, avec autant de Verni qu'il en faut, pour faire un corps de couleur qui ne soit ni trop clair, ni trop épais. Ensuite faites chauffer tant soit peu cette couleur, & retirez la aussi-tôt qu'elle commencera à fumer, puis ayant fait chauffer votre bois, vous y en appliquerez une couche, que vous laisserez sécher à l'ombre pendant un, ou deux jours. Cette prémiere couche étant séche, vous en appliquerez une seconde, sans faire chauffer le bois, comme la prémiere fois; vous laisserez sécher cette seconde couche, pendant deux ou trois jours, puis vous continuerez à charger votre bois, jusqu'à ce qu'il soit assés couvert. La derniere couche de couleur étant séche, vous la polirez avec la prêle, la pierre ponce pulvérisée, & l'huile d'olives, & après avoir bien essuyé votre bois avec un linge, ou avec de chamois, pour lui donner le lustre, vous ferez chauffer un peu de Verni tout pur, & quand il commencera à fumer, vous le retirerez du feu, & vous en appliquerez en passant & repassant avec le pinceau doux, sur l'ouvrage; qu'il faut faire chauffer un peu auparavant. Etant sec & dur, vous lui donnerez le dernier lustre, en le frottant avec de l'huile d'olives, & du tripoli réduit en poudre très-fine, & passant par-dessus un morceau de chamois.

Au lieu de cinabre, on peut détremper du noir, du bleu ou autre couleur, avec le Verni.

Autre Verni de la Chine pour toutes les couleurs.

Pilez ensemble, carabé blanc du plus clair, une once, gomme copal & sandarac, de chacun le quart d'une once. Mettez une once de cette poudre dans un matras bien sec, avec trois onces d'esprit de vin. Bouchez le matras avec un linge que vous garnirez pardessus celle de farine assés épaisse, & vous mettrez encore sur la colle un autre linge que vous lierez au cou du matras. Ensuite mettez la matiere sur les cendres chaudes, & faites la bouillir jusqu'à ce que la poudre

soit entierement fondue : vous aurez un beau Verni de la Chine.

Usage. Votre ouvrage étant bien poli, vous y appliquerez d'abord les couleurs que vous voudrez, détrempées avec de la colle de poisson en eau de vie. Ensuite vous laisserez sécher vos couleurs, & quand elles seront bien séches, vous les couvrirez d'une prémiere cooche de Verni, & quand elle sera séche, vous en donnerez une autre que vous laisserés sécher pareillement; puis une troisiéme, & une quatriéme s'il est nécessaire. Votre oovrage étant sec, vous le polirez avec l'huile & le tripoli subtilement pulvérisé, & vous l'essuyerez avec on linge.

Si l'on veut avoir un Verni pour la mignature, il faut mettre parties égale de carabé, & de gomme copal, & beaucoup plus d'esprit de vio que des susdites drogoes.

Verni de la Chine pour la mignature.

Mettez daus un matras, ambre blanc du plus clair, une once; camphre, one dragme, le tout pulvérisé très-subtilement; ajoûtez y cinq onces d'esprit de vin, & faites infuser au soleil pendant quinze jours, dans les grandes chaleurs, remuant la matiere deux ou trois fois par jour. Ensuite vous ferez infuser encore la matiere pendant une heure sur les cendres chaudes, & l'ayant passée par un linge, vous le garderés daus une bouteille, ou dans une phiole bien bouchée.

Verni pour toutes sortes de couleurs.

Prenez gomme copal, une once, gomme lacque & sandarac, de chacun quatre onces. Mettez le tout dans un matras avec deux livres d'esprit de vin, & faites le dissoudre sur les cendres chaudes; ensuite passez la liqueor par un linge bien serré, puis ayant ajoûté à la colature, une cuillerée d'huile de thérébentine, vous la verserez dans une bouteille, que vous boucherés bien, & que vous exposerés au soleil. La liqueur étant purifiée, vous la verserés par inclination dans une bouteille, ou dans quelqu'autre vaisseau bien net, que voos boucherez, pour conserver mieux votre Verni.

Usage. Si vous voulez un Verni noir, vous y mélerés du noir de fumée bieu fin. Vous donnerés d'abord trois couches de ce Verni noir, en les laissant sécher à l'ombre l'une après l'autre; ensuite vous polirez l'ouvrage, & vous donnerés une derniere couche du Verni clair dont nous allons donner la composition ci-dessous, ou de quelqu'autre convenable. Pour bien vernir, il faut faire sentir à votre ouvrage, une chaleur douce, en le tenant auprès d'un petit feu de sarment, ou de paille.

Si vous voulez un verni rouge, il faut mettre dans l'esprit de vin une once de gomme tacamahaca, & au lieu de noir de fumée, on ajoûte du cinabre en poudre; enfin il faut dissoudre du sangdragon en larmes, dans le Verni clair qui sert à faire les dernieres couches. On peut faire des Vernis de différentes couleurs, en y ajoûtant la couleur qu'on souhaite.

Quand la derniere couche de l'ouvrage sera séche, il faudra le polir en le frottant doucement avec un linge & du tripoli.

Verni clair pour toutes sortes de Couleurs.

Faites bouillir on peu de thérebentine bien claire, dans de l'huile de noix; ayant bouilli pendant quelque tems, ajoûtez y très-peu d'eau de vie, & faites encore bouillir. Si votre Verni est trop épais, ajoûtez y de l'huile de noix, & s'il est trop clair ajoûtez y un peu de thérébentine.

Nota. Nous venons de marquer ci-dessus qu'on peut faire des Vernis de toutes sortes de cooleurs, en mélant les couleurs qu'on souhaite avec le Verni simple; mais nous croyous qu'on sera bien aise de trouver ici les drogues dont ou se sert pour certaines couleurs.

Pour le bleu, on prend de l'outremer, de la lacque, & du blanc; pour le verd, du blanc du plomb, de la cendre verte d'Allemagne, & de l'étain de grain, ou bien de l'orpin, & un peu de fernambouc, broyés sur le marbre avec de l'eao; quand il est sec, on le réduit en poudre, & on le méle avec le Verni.

Pour le gris de lin, on prend de la cendre bleue, de la lacque, & du blanc; & pour le jaune, on se sert de jaune de Naples.

Verni noir.

Prenez sandarac & colophone pulvérisés, de chacun une once, gomme lacque, quatre onces. Faites fondre la colophone, en suffisante quantité de vio; ajoûtez y le sandarac, que vous ferés fondre aussi, & ensuite la gomme lacque réduite en poudre, en remuant toûjours, jusqu'à ce qu'elle soit entierement fondue. Alors il faot passer la liqueur, & s'il reste quelque chose sur le linge, on ajoûte un peu d'esprit de vin, pour le dissoudre, & ensuite on le passe, comme ci-devant. Ensuite on prend du noir d'ivoire pulvérisé, & broyé une seconde fois avec l'esprix de vin. On méle deux dragmes de ce ooir, dans deux onces de Verni.

Verni pour les Tableaux.

Mettés dans un matras, ou daos un pot de terre vernissé quatre onces de gomme Arabique bien choisie & bien claire; versez dessus, one livre d'eau commune bien nette; & faites infuser pendant une nuit, sur les cendres chaudes. Ensuite passez l'infusion par un linge, & ajoûtez y gros comme une noix de miel blanc qui ait aussi été passé, & gros comme la moitié d'une noix de sucre candi.

Autre. Servés vous de l'eau qui se trouve sous les blancs d'œufs bieu battus avec sucre candi, & ezo de vie.

Autre. On fait encore un très-beau Verni pour les tableaux, en battant des blancs d'œufs, avec de l'huile de thérébentine, & de l'eau de vie à discretion.

Verni pour les Orfevres, & les Peintres.

Mettez dans uu matras de verre sandarac du plus beau, quatre onces, gomme copal, deux gros, le tout bien pulvérisé; ajoûtez y huiles d'aspie & de thérébentine, de chacune une once, avec demi livre d'esprit de vin. Faites infuser & fondre la matiere au bainmarie, & l'ayant passée par un linge, conservez la dans une phiole bien nette.

Verni de callot pour graver.

Faites bouillir deux gros de benjoin en larmes, & grus comme la moitié d'une noix de cire neuve, dans deux onces d'huile de lin, en remuant toûjours avec one spatule, ou un petit bâton, josqu'à la consomption du tiers.

Usage. Quand vous voudrez graver, vous prendrez de ce Verni avec le bout du doigt, & vous l'étendrez adroitement sur la planche, qu'il faot faire chauffer un peu auparavant, & vous n'en mettrez que le moins qu'il vous sera possible. Ensuite ayant fumé votre planche à la fumée d'une chandelle, vous la mettrez sur les charbons ardens, jusqu'à ce que le Verni ne fume plus. Alors il sera cuit, & vous pourrez dessiner telles figures qu'il vous plaira, avec la moitié d'une éguille, & graver ensuite votre planche, comme nous l'avons enseigné au mot GRAVURE.

Verni sur le papier.

Faites fondre une partie de poix résine, dans trois parties d'huile d'aspic. On applique une couche légere de ce Verni sur le papier, à qui il faut donner auparavant une prémiere couche de colle forte très-claire, & la faire sécher à l'ombre.

Verni qui résiste à l'eau.

Prenez deux onces d'huile d'aspic, mêlez y deux tiers de sandarac réduit en poudre, & faites chauffer à petit feu. Quand on se sert de ce Verni, il faut encore le faire un peu chauffer.

Verni pour couvrir l'or & l'argent en coquille.

Faites dissoudre au soleil dans une phiole, une demi once de sandarac en poudre mêlée avec une once d'huile d'aspic. On couche ce Verni avec le pinceau.

Autre. Broyés du verd de gris sur le marbre, avec de l'eau dans laquelle vous aurés fait tremper du safran, pendant sept ou huit heures.

Verni pour les chassis de toile.

Mettez dans un petit pot vernissé deux onces d'huile de noix, & quatre onces de belle thérébentine. Faites chauffer, & aussi-tôt que la matiere commencera à bouillir, écumez la, & l'ayant retirée appliquez la légérement sur la toile avec un pinceau.

Verni pour empêcher les rayons du soleil de passer au travers du verre.

Frottez le verre avec des blancs d'œufs battus, dans lesquels vous aurés ensuite fait dissoudre de la gomme adragant.

Verni sur le plâtre, ensorte qu'il paroisse poli, & blanc comme l'albâtre.

Rapez du savon blanc, le plus beau que vous pourrez trouver; faites le dissoudre, en le détrempant peu à peu dans l'eau avec le doigt, dans une terrine vernissée. Quand l'eau sera bien blanche,& paroîtra comme du lait épais, vous la laisserez reposer pendant huit jours, ayant soin de couvrir le vaisseau, à cause de la poussiere.

Usage. On lave la piece de plâtre avec cette eau, en se servant pour cela d'une brosse douce & courte. Ensuite on la laisse sécher tout doucement à l'ombre, dans un endroit propre, & quand elle est séche, on l'essuye doucement avec un linge.

Verni pour les cheminées.

Il faut broyer du verd de gris sur le marbre, avec de l'huile de noix mêlée de gros Verni.

Usage. Il faut d'abord noircir la cheminée avec de noir & de la colle, & laisser sécher cette prémiere couleur; ensuite on couche du blanc de plomb par-dessus; & enfin on applique, en frottant avec une brosse, le Verni ci-dessus.

Verni pour graver à l'eau forte.

On met sur la planche que l'on veut graver, une couche d'huile de lin, que l'on étend avec le pinceau doux, ou avec le bout du doigt, le plus également qu'il est possible. Ensuite on met la planche sur les charbons, & quand l'huile ne fume plus, qu'elle est séche, & qu'elle a pris la consistance de Verni, on dessine avec l'éguille, les figures que l'on souhaite.

Verni excellent.

Enveloppez dans un morceau de pâte, du verd de gris broyé avec le vinaigre; & l'ayant fait cuire comme le pain, retirez le, & mêlez le avec de l'eau de vie, ou de l'esprit de vin.

Usage. On applique plusieurs couches de ce verni, qu'on laisse sécher l'une après l'autre; & l'on le lustre à l'ouvrage en y mettant une derniere couche de gomme Arabique, & en le polissant ensuite, avec l'huile & le tripoli.

VERNI. *Voyez* COULEUR. HUILE.

Verni qui ne se déteint point à l'eau.

Prenez de l'huile de lin la plus pure que vous mettrez dans un pot de terre plombé, sur un rechaud plein de braise, jettez dans cette huile environ la quatriéme partie de resine. Faites fondre le tout ensemble & bouillir tout doucement, ensorte que rien ne sorte hors du pot. L'huile au commencement se formera en fumée, mais continuant à la faire bouillir, l'écume se consumera. Continuez le feu jusqu'à ce que prenant de cette huile au bout d'un petit bâton, vous la voyez filer. Alors vous l'oterez du feu. Si elle étoit trop claire vous y ajoûteriez de la resine; & vous continueriés à la faire bouillir sur le feu. Ce Verni est à l'épreuve de l'eau chaude. La résine doit être bien nette, & on doit la laisser bouillir long-tems.

Verni à dorer & bronzer.

Prenez une once d'huile de térébentine, dans un petit matras, avec une demi-once de sandarac en poudre, après l'avoir bien bouché vous le mettrez sur un rechaud & le sandarac étant bien fondu, vous y ajoûterés une demi-once de térébentine, que vous férés bouillir avec le reste durant un petit quart d'heure, puis vous passerez ce Verni par un linge dans un vase où on aura mis une once de vermillon. On conservera ce Verni tant qu'on voudra & quand on voudra s'en servir, comme il est fort épais, on y mettra un peu d'huile de térébentine.

Secret pour vernir les planches & images.

Collez l'image sur du bois; ensuite il faut passer bien également une couche de colle de poisson; quand cette prémiere couche est seche, il en faut passer une seconde, & la faire secher comme l'autre, un peu éloignée du feu ou du soleil, & le lendemain il y faut passer avec un pinceau dix ou douze couches de Verni de sandarac, & faire secher une couche après l'autre. Quelques jours après l'estampe étant bien seche, il faut la polir avec le tripoli extrémement fin. C'est un des plus beaux effets de ce Verni; & d'autant plus beau, que c'est une glace qui ne change jamais. Les planches les plus noires sont celles qui réussissent le mieux.

VEROLE. C'est une maladie dont on distingue deux especes fort différentes; la petite & la grosse. Nous parlerons de celle-ci après avoir parlé de la prémiere.

De la petite Verole.

La petite verole est une maladie contagieuse qui couvre le corps de pustules, qui d'abord sont rouges & qui dans la suite deviennent blanchâtres en mûrissant. Souvent elles laissent après elles des cicatrices ou plûtôt des cavités qui endommagent la peau du visage. La petite Verole est causée par un levain contenu en la masse du sang, qui venant à fermenter peu à peu dans les veines, y excite à la fin un bouillonnement si général, que se faisant un passage au travers des pores, il se décharge ensuite sur toutes les parties du corps.

Plusieurs sont d'opinion que l'enfant attire cette impureté du ventre de la mere, laquelle venant après qu'il est né, soit par un changement d'âge, ou par

un air contagieux, ou par une maligne constellation, à beuillir dans les veines, agite de telle sorte les esprits, que dans ce combat les forces naturelles font quelquefois plus d'effet, que tous les remedes, pour la faire sortir.

D'autres prétendent qu'une nourriture dereglée, ou que cette vivacité, jointe au mouvement continuel qui agite incessamment les enfans & les jeunes gens, échauffe & anime tellement leur sang, que par la violence il pousse aux extrémités sa lie la plus terrestre, qui est proprement le levain de la petite verole.

Car quant à la rougeole, sa matiere est bien la même, mais c'est la plus subtile qui est mêlée de tout ce qu'il y a de bile.

On ne peut attribuer le retardement de la petite Verole, qui arrive dans des âges un peu plus avancés, qu'à une bonne précaution, à une vie sobre, & à un exact regime, qui tant que l'un & l'autre ont été bien observés, il ne s'est fait aucune fermentation capable d'agiter le saug, il y a aussi des temperamens si bien disposez, qu'ils s'en trouvent exemts tant qu'ils vivent.

La rougeole & la petite Verole, suivant le sentiment de quelques Médecins, sont héréditaires, comme la pulmonie, la goute & la gravelle; mais la raison veut, qu'elles soient plûtôt naturelles ou causées par des simptomes malins & pestilentiels, ainsi que le pourpre.

D'autres prétendent qu'à l'égard de ceux qui ont la petite verole, jusqu'à trois ou quatre fois, cela ne peut arriver que de la foiblesse de la faculté expultrice, qui ayant laissé un reste de levain, a donné lieu à une nouvelle fermentation.

Il y a une petite Verole, qui sans être accompagnée de fievre, ne dure que trois jours au plus; les pustules sont blanches, semblables à de petites vessies, remplies d'une humeur sereuse, qui se crevent, & se séchent le même jour: celle-ci n'est point dangéreuse.

Des signes de la petite Verole.

Les signes avant-coureurs de cette maladie sont les douleurs de tête, l'envie de vomir, les lassitudes, les maux de reins, l'abbatement & la fievre.

Si au prémier, au second & au troisiéme jour de la fievre la petite Verole paroît avec des pustules rouges ou blanches, que la fievre diminue, & les autres simptomes à proportion, il n'y aura rien à craindre; mais s'il arrive que les pustules soient jaunes ou plombées, ou livides, ou enfoncées, que la fievre soit violente, que l'assoupissement soit grand, avec une difficulté de respirer, les yeux & le visage enflammés, la voix affoiblie, des inquietudes extrêmes avec des picotemens par tout le corps, des urines & des matieres noires, avec la dissenterie, ou un cours de ventre, pour lors on doit tout apprehender.

Il y a toûjours plus de sureté que la fievre devance la petite Verole & la rougeole, que si elle venoit après.

La petite Verole & la rougeole arrivent plûtôt sur la fin de l'Eté, & en Automne qu'en d'autres saisons.

Le maître grain est appellé ainsi, parce que ce sont plusieurs pustules jointes ensemble & qui apportent par conséquent plus d'incommoditez, que si elles étoient dispersées.

Remedes pour la petite Verole.

L'on fera toûjours mieux de saigner & de purger avec la casse & le catolicon double, ou la rhûbarbe, & de donner de petits lavemens composés de son, d'orge, de plantain, d'aigremoine, de sucre rouge & de jaunes d'œufs avant que la petite Verole paroisse, qu'autrement.

A l'égard de ceux à qui l'on ne pourra pas tirer du sang, ou tachera de leur appliquer des ventouses & des sangsues à ceux à qui les hémorroïdes seront supprimées; & en cas que la petite verole, ou la rougeole eussent peine à sortir, alors on mettra en usage les eaux cordiales, la confection d'hyacinthe, l'eau thériacale, le thériaque, le corail, les perles, le zedoire, le bezoard, la poudre de vipere, le sel de corne de cerf, ou autres cordiaux qui exciteront la sueur, laquelle est d'un grand secours dans ces sortes de maladies.

L'on avertit de plus, que pendant que la petite Verole poussera en dehors, on ne mette rien sur le visage qui soit froid, ni astringent, de crainte de la faire rentrer, ce qui sans doute causeroit de sinistres accidens. On bassinera avec une plume seulement le dehors des paupieres d'un colire composé de deux onces d'eau rose, ou de plantain, ou de chardon bénit, ou de scabieuse dans laquelle on aura mêlé douze grains de saffran en poudre. Si non l'eau rose suffira avec le blanc d'œuf, & gros comme un poix d'aloës hepatique en poudre avec laquelle on frottera les paupieres, & de plus on en pourra faire couler quelque goute dans les yeux. Le sang de pigeon tout chaud peut servir au deffaut de ces colires, & en cas qu'il y paroisse quelque tache dans les yeux, on y souflera du sucre en poudre, le sucre candi est meilleur que le commun.

Souvent il arrive qu'il se fait des ulceres aux yeux, alors on aura recours au lieu où l'on traite des maladies des yeux, on y trouvera les remedes propres à les nettoyer & cicatriser.

Que si la gorge étoit remplie de petite Verole, pour lors l'on envelloppera une douzaine ou deux de cloportes dans un petit linge, que l'on attachera au cou, sinon on fera user de mûres confites, ou de leur sirop, ou du sirop de roses seches; ou bien on fera un gargarisme avec de l'orge, du plantain, de l'aigremoine, des roses de Provins, du sumach; y mêlant un peu de miel blanc, ou du sirop de grenades.

Lorsque la petite Verole commencera à se sécher, ce qui sera après le neuf, on pourra frotter le visage avec cette pommade.

Pommade pour la petite Verole.

Prenez quatre onces de vieux lard, découpez le bien, & le faites fondre dans de l'eau, passez le ensuite, & le battez peu à peu avec de l'eau rose, tant qu'il devienne blanc comme la neige; & après l'on en frottera le visage avec une plume les soirs & les matins; il est à propos de laver le lard dans plusieurs eaux claires, avant que de le battre avec l'eau rose, afin de le bien dessaler. Il y en a qui estiment le sang de lievre chaudement & souvent appliqué sur le visage; mais sans chercher tant de misteres, on pourra se servir, ou d'onguent rosat, ou de pommade de ceruse, ou de cerat de Galien.

On purgera après le quatorze ou le quinze, soit avec la casse, ou les tamarins, ou la rhûbarbe, ou le catholicon double, ou le sirop de roses, ou de pêcher. L'on dosera suivant les âges, ce qui ne sera pas difficile à faire, car un peu plus ou moins de ces remedes, ne sauroient faire de mal. On pourra encore employer la manne, mais elle conviendra mieux à ceux qui seront replets & humides.

Regime qu'on doit observer pendant la petite Verole.

Pour ce qui est du vivre des enfans & des jeunes gens qui n'auront pas de très-fâcheux simptomes, ni

beaucoup de fievre, on pourra sans danger leur donner au diner & au souper un petit potage mitonné avec quelque cuisse de volaille, & pour leur boire de la tisanne ordinaire, & entre les repas quelques fruits cuits, ou quelque confiture, comme gelée de groseilles, cotignac, & autres semblables.

A l'égard des autres, la prudence en sera la regle.

Spécifique pour la petite Verole.

Mettez dans un pot de terre vernissé, racines de reglisse & de *myrrhis odorata*, de chacune demi-once; d'angelique & de scorsonnere, de chacune deux onces; raclure de corne de cerf & pulpe de tamarins, de chacune une once. S'il y a devoyement, au lieu de pulpe de tamarins, on mettra demi-once de gomme adragant; semences de fenouil, & de chardon bénit, de chacune une dragme, & demi; pulpe de raisins de Damas, deux onces; figues séches bien grasses, une vingtaine; camphre, un scrupule; safran, une demi-dragme; épine vinette, une demi-once. Ayant versé par dessus, trois pintes d'eau de fontaine, vous ferez bouillir doucement jusqu'à diminution des deux tiers, ensuite vous passerez la liqueur par le drap, & vous la remettrez sur le feu avec un blanc d'œuf battu, pour la clarifier à la maniere du sirop. Vous prendrez trois livres de cette décoction, & vous y ajoûterez huit onces de sirop de limons; puis vous mettrez ce mélange dans une phiole bien bouchée, que vous garderés dans un lieu frais.

Usage. On prend une ou deux cuillerées de ce remede, cinq ou six fois par jour.

Propriétés. Il fait sortir la petite Verole, & préserve la gorge, les poumons & l'estomac, contre les suites fâcheuses de cette maladie, en subtilisant les humeurs, & en émoussant les pointes des sels corrosifs dont elles sont chargées; en fortifiant les nobles, & poussant au dehors le venin dont elles sont attaquées.

Il faut observer de saigner le malade avant que la petite Verole paroisse; mais il ne faut jamais le saigner, ni le purger pendant le cours de la maladie, & l'usage de ce remede, à moins que la petite Verole ne sortit qu'avec difficulté, ou que la plenitude ne fut si grande qu'elle empêchât la nature de donner le cours libre aux humeurs.

Il faut tenir le malade bien couvert, lui frotter les émonctuoires de bonne huile de scorpion, & lui faire prendre deux fois le jour dans ses bouillons un peu de confection d'alkermes, ou d'hyacinthe, ou un peu de bezoard bien préparé.

Boisson dont on peut user dans la petite Verole.

Faites cuire des lentilles, & en ayant passé l'eau par un linge bien net, faites la boire au malade.

Pour faire sortir la petite Verole des enfans.

Délayés dans leur tisanne de la fiente fraîche de cheval. Passez ce mélange, & donnés leur à boire. Ce remede est dégoûtant, mais il est spécifique.

Pour faire sortir la petite Verole, quand elle est rentrée.

Délayez trois ou quatre grains d'ambre gris, dans de l'eau de chardon bénit; faites prendre ce remede au malade, & tenez le bien couvert.

Pour faire sortir la rougeole & la petite Verole, & pour empêcher qu'elle ne creuse.

Faites infuser dans du vin blanc deux ou trois grains de safran bien séché, & mis dans un nouet de linge fin, jusqu'à que vous en ayés tiré toute la teinture. Ensuite passez la, en exprimant fortement le nouet, & faites la prendre au malade, qu'il faut tenir chaudement dans le lit.

Pour le mal de gorge causé par la petite Verole.

Mettés une bonne cuillerée de safran bien sec, dans un nouet de linge fin, faites le bouillir dans un demi-setier de lait, jusqu'à ce que vou en ayés extrait toute la teinture & la vertu. Quand votre lait sera bien chargé & bien jaune, vous y ferez bouillir un morceau de linge, que vous attacherés ensuite à la gorge du malade, sous le menton, & quand le prémier linge sera refroidi, vous y en mettrés un autre trempé dans le même lait. Ce remede est prompt, & assuré.

Remede contre la petite Verole & autres maladies pourpreuses.

Dès qu'on aura quelque soupçon d'être attaqué de ces sortes de maladies, il faut prendre une piece d'écarlate, la tremper dans de l'esprit de vin ou de l'eau de vie la plus forte qu'on pourra trouver, & l'appliquer ensuite le plus chaudement qu'il sera possible sur la region du cœur de la personne malade, & réiterer de tems en tems la même chose.

Secrets pour empêcher la petite Verole de marquer.

I. Il faut se laver le visage avec l'eau de vinaigre blanc distillé, le soir en se couchant, & le lendemain avec de la décoction faite avec des mauves & du son, & réiterer huit jours durant, ce qui est quatre fois de chacun en même ordre que dessus.

II. Prenés un poûmon de veau ou de bœuf que vous mettrez sur un feu de charbons; lors qu'il commencera à suer, prenez une éponge; enlevez l'eau & pressez la dans un vase de terre, y ajoûtant autant pesant de graisse de porc mâle, & autant de suc d'absinthe, mêlant bien & incorporant le tout ensemble sur un rechaud; puis avec un brin d'absinte que vous tremperés dedans, vous en jetterés sur le visage en façon d'asperges. Il faut attendre que les neuf jours soient passés.

III. Prenez un jaune d'œuf dur, prenez aussi du bon beurre frais, autant que pese le jaune d'œuf. Battez le tout ensemble, mettez en deux ou trois fois, ou plus s'il le faut, sur les pustules. Cela les desseche, les fait tomber d'elles-mêmes & empêche qu'on ne soit marqué. Ce remede est encore bon pour la galle.

IV. Prenez deux gros de couperose blanche, & un gros de verd de gris. Réduisez le tout en poudre, mettés le dans un pot de grais ou de terre verni; versez dessus trois pintes d'eau chaude, & remués bien avec une spatule de bois, ou un bâton jusqu'à ce que l'eau soit froide. Quand les pustules seront venues à suppuration, appliqués dessus deux linges fins trempés dans cette eau, vous ne les ôterés point qu'ils ne soient secs. Ce Remede est propre pour toute autre sorte de gale ou élevure.

V. Prenez de la graisse qui est autour du rognon de bœuf ou de veau, faites la fondre sur une assiete; ayez soin d'en joindre avec une plume le plus chaudement que vous pourrez le visage, lorsque les grains commencent à blanchir, ou même auparavant. Ce liniment empêche la demangeaison & fait qu'on n'est point du tout marqué.

Pour empêcher les marques de la petite Verole.

Il faut frotter les galles avec de bon *unguentum album. Remede éprouvé.*

Autre. Battez bien ensemble huiles d'amandes douces, & décoction épaisse d'orge mondé. Faites en une espece d'onguent, & mettez en sur les galles avec les barbes d'une plume.

Autre. Il faut fricasser de la Reine des prés &

avec du beurre frais ; & aussi-tôt que le neuviéme jour sera passé, vous en frotterés les galles & les croutes de la petite Verole ; elles sécheront, & tomberont en vingt-quatre heures.

Spécifique pour empêcher les marques de la petite Verole.

Prenés un gigot d'un jeune mouton tué fraîchement, qui soit bien succulent, & séparés en toutes les peaux & la graisse. Ensuite coupés la chair qui reste, en petits morceaux, ou trenches bien minces ; mettés les dans un pot de terre neuf vernissés. Mettez lui son couvercle qui doit être bien juste, & que vous lutterés avec de la farine détrempée dans des blancs d'œufs; collés un papier par-dessus, & faites cuire au bain-marie, pendant quatre ou cinq heures. La chair étant bien cuite, vous la retirerés, & la mettrés dans un linge de grosse toile bien forte, & vous en exprimerés le suc fortement au pressoir. Ayant reçû ce suc dans une terrine vernissée, vous l'y laisserés refroidir, afin d'en séparer toute la graisse, qui sera figée sur la superficie. Vous peserés ce suc ainsi dégraissé, & l'ayant mis sur les cendres chaudes, vous y ajoûterés, sur deux onces de suc, une dragme du meilleur safran pulverisé. Deux heures, & demi, ou trois heures après, l'infusion étant faite, vous coulerés votre mélange par un linge bien blanc, & vous le garderés dans un vaisseau propre, pour vous en servir.

Usage. On employe ce remede pendant tout le tems que se fait la fermentation, & l'ébullition qui ont coûtume d'accompagner la petite Verole. Ainsi dès le moment qu'on a des signes assurés, il faut netroyer & decrasser le visage, & les autres parties qu'on veut préserver, & les exposer à la vapeur d'une décoction de son & de mauves, ayant soin ensuite de les essuyer avec des linges doux, bien blancs & modérément chauds.

Si le malade étoit si foible qu'il ne put être exposé sans risque à la susdite vapeur, il faudra l'étuver avec la décoction, & ensuite l'essuyer, comme on vient de le marquer.

Proprietés. Ce remede adoucit & humecte la peau ; il en tient les pores ouverts, subtilise les humeurs, & en tempere l'acrimonie ; de maniere qu'il les reduit dans une vapeur douce, que la nature peut chasser aisément par la transpiration.

Baume blanc pour effacer les marques, consumer les rides, & cicatrices, & remplir les cavités que laisse la petite Verole.

Mettés dans un mortier de verre, ou de marbre blanc, qui ait son pilon de la même matiere, environ le poids d'un écu de baume blanc pur & naturel. Faites dissoudre ce baume avec le jaune d'un œuf bien frais. Ajoûtez y deux bonnes cuillerées de décoction de fleurs de mauves, ou de mucilage, de semences de mauves, ou de guimauves. La décoction ne doit être que tiede, pour ne pas cuire l'œuf, & le convertir en grumeaux. Il faut agiter doucement ce mélange, avec le pilon pendant un bon quart d'heure, ou une demi-heure, & s'en servir ensuite de la maniere qui suit.

Usage. Il faut d'abord faire tomber les croutes de la petite Verole, en exposant le malade à la vapeur d'une décoction bouillante de son & de mauve, ou en lui bassinant doucement le visage avec cette décoction, s'il étoit trop foible, pour en recevoir la vapeur. Les croutes étant tombées, on essuyera légérement les cicatrices, avec des linges doux & chauds, & ensuite on y appliquera avec les barbes d'une plume, le baume blanc dont nous venons de donner la préparation. On réiterera le même remede deux ou trois fois par jour, jusqu'à ce que les cicatrices soient entierement

remplies. Alors on employera le baume blanc, dont nous allons donner la préparation.

Baume blanc dont on oint le visage, après que les cicatrices sont remplies.

On fait dissoudre du baume blanc naturel, de la même maniere que ci-devant. Etant dissout, on y ajoûte deux onces de liqueur de Saturne, autrement lait virginal fait avec le suc de Saturne, & le vinaigre distillé, & on mêle le tout ensemble ; en agitant avec le pilon pendant un bon quart-d'heure, pour en former une espece de nutritum dont on oint le visage, pour fortifier la peau, l'adoucir, en effacer les taches ; pour empêcher les cicatrices de croître trop, & arrêter le calus au niveau de l'épiderme.

Nota. Si les cicatrices sont toutes recentes, & qu'elles ne soient pas profondes, il n'est nullement nécessaire d'exposer le malade à la vapeur de l'eau bouillante ; mais il n'y faudroit pas manquer si elles étoient vieilles, ou profondes. Il seroit à propos aussi, en ce dernier cas, de les oindre avec la pommade de vieux lard, dont nous avons donné la composition, & saupoudrer par dessus, bien également, de l'alun brûlé, en poudre très subtile ; & continuer d'en mettre, une fois chaque jour, jusqu'à ce que les coutures fussent entierement applanies. Pour lors il faudroit exposer le visage de la personne, lequel seroit extrémement rouge, à la vapeur de la décoction bouillante dont nous avons parlé ci-dessus, & l'ayant essuyé avec des linges, de la maniere que nous l'avons aussi marqué, y appliquer le baume blanc de la seconde préparation.

Pour effacer les taches, & remplir les cavités que laisse la petite Verole.

Prenés huile des quatre grandes semences froides, d'œufs, & d'amandes douces, de chacune demi-once; eaux de plantain & de solanum, six dragmes ; litarge d'or & ceruse préparée, & lavée dans l'eau rose, de chacune une dragme. Mettés ces deux dernieres drogues dans un mortier de bronze, & les ayant mélés, en y versant peu à peu les huiles nommées ci-dessus, ajoûtez y les eaux de plantain, & de solanum, & ayant mélé encore, formés de ce mélange un liniment, ou une espece de nutritum, dont vous oindrés le visage du malade, aussi-tôt que les galles commenceront à tomber.

Eau de limaçons pour effacer les taches & applanir les coutures que laisse la petite Verole.

Mettés dans un pot de terre vernissé telle quantité qu'il vous plaira de limaçons gris qui se trouvent dans les caves, & autres lieux sombres & humides ; ajoûtés y autant de cendres, & de cassonnade ; bouchés bien le pot ; & quand les limaçons auront été réduits en eau, vous distillerés la matiere à l'alembic de verre, & vous conserverés cette eau dans une phiole, pour en laver tous les jours, plusieurs fois le visage, ayant soin d'y appliquer aussi, un linge trempé dans la même eau.

De la grosse Verole.

La grosse Verole est une maladie contagieuse, qui se gagne ordinairement par le commerce des femmes debauchées.

Des signes de la Verole.

Elle commence quelquefois par une gonorrhée virulente, on ressent des lassitudes dans toutes les parties du corps ; on est attaqué de salivation & de douleurs de tête, qui augmentent pendant la nuit ; les bras & les jambes font sentir des douleurs vives, & le palais est quelquefois rempli d'ulceres. Quand la

Verole

Verole est invétérée, les os se carient, il se forme des exostoses, le cartillage du nés se ronge quelquefois; il paroît sur la peau des taches & des pustules seches, rondes & rouges. Enfin lors que la Verole est à son dernier dégré, les dents branlent & tombent, les gencives s'ulcerent, les membres du corps se desséchent, les yeux deviennent livides, on a des tintemens d'oreilles, la respiration est puante, les amigdales sont enflées, la luette se lache; les parties naturelles sont couvertes d'ulceres, les aines de bubons, le gland & & le prépuce de verrues, & l'anus de condilimes.

Remedes de la Verole.

La Verole est aisée à guerir dans le commencement, il n'en est pas de même quand elle est vieille, que le malade est d'une mauvaise constitution, & qu'il a la voix enrouée. On trouve encore bien plus de difficulté, lorsque la Verole est accompagnée de caries; d'ulceres & d'exostoses. Le Printems & l'Eté sont les saisons qu'on doit choisir pour en entreprendre la guérison.

Regime qu'on doit faire observer aux verolés avant les frictions.

Ils se tiendront dans un lieu chaud, ne prendront que des alimens d'un bon suc, comme sont les consommés faits avec la volaille; ils boiront des décoctions sudorifiques faites avec le bois de gayac, l'esquine & la salsepareille. On leur fera prendre des lavemens pour tenir le ventre libre, on leur fera quelques saignées, & on les purgera avec un demi-gros de jalap & quinze grains de mercure doux. Il faut réiterer les purgations autant qu'on jugera à propos. Les malades se baigneront ensuite pendant neuf ou dix jours soir & matin; pendant qu'ils prendront les bains, on leur donnera le sel volatil de vipere: la dose est depuis six grains jusqu'à seize; ou bien de la graisse de vipere depuis une demi-dragme jusqu'à une dragme dans de la conserve de rose.

Comme la décoction de gayac est plus efficace que les autres, nous allons donner la maniere de la composer.

Décoction de gayac.

Prenez six onces de rapure de gayac ou de genevrier, deux onces d'écorce de gayac, une once de sassafras, une demi-livre d'antimoine lié dans un nouet, & une demi-livre de mercure vif aussi lié dans un nouet. Versez sur toutes ces drogues douze à quinze livres d'eau commune. Faites bouillir le tout dans un vaisseau bien bouché jusqu'à la consomption du tiers ou de la moitié. Puis coulez le tout & conservez le pour l'usage. Après toutes ces préparations, on procurera le flux de bouche par le moyen des frictions, qu'on fait avec l'onguent de mercure.

Onguent de mercure.

Prenez du mercure crud, que vous éteindrez avec de la térébentine dans un mortier, & de la graisse de porc. Sur une partie de mercure, vous mettrez trois parties de graisse. Vous mêlerez le tout pour en faire un onguent.

Opération. Il faut faire prendre un bouillon au malade, le mettre auprès du feu, & le frotter ensuite avec un ou deux gros de mercure au plus à chaque fois sans compter la graisse. On commencera les frictions par la plante des pieds, puis on montera aux jambes & au dedans des cuisses; on aura soin de frotter principalement les jointures, on frottera le corps, & on finira pas le cou. Il faut s'abstenir de frotter l'épine du dos. Quand le malade est d'une complexion délicate, une seule friction suffit quelquefois. Quand on aura ainsi graissé le verolé, on lui donnera un calleçon ou un pantalon de linge, & on le fera mettre au lit.

On aura soin de regarder de tems en tems dans la bouche du malade pour voir si le mercure agit: ce que l'on connoit lorsque la langue, les gencives & la luette s'enflent, que le malade a mal à la tête, que son haleine est forte, que son visage est rouge, qu'il a de la peine à avaler sa salive, ou bien qu'il commence à saliver. Si aucun de ces signes ne paroit, il faut recommencer la même opération le lendemain matin & le soir si l'on n'apperçoit point la salivation, il arrive quelquefois qu'on est obligé de donner quatre ou cinq frictions & de faire prendre intérieurement un peu de panacée mercurielle pour aider la salivation. *Voyez* le mot PANACÉE.

Regime qu'on doit faire observer aux verolés pendant les frictions.

Ils se nourriront d'œufs, de bouillons & de consommés. Ils garderont le lit dans une chambre chaude, & ne se leveront que quand on voudra arrêter la salivation qui dure vingt ou vingt-cinq jours, ou bien jusqu'à ce qu'elle ne soit plus ni puante, ni colorée, mais claire & fluide.

REMARQUAS. I. Quand il arrive un cours de ventre pendant la salivation, elle s'arrête; pour la faire recommencer, il faut arrêter le cours de ventre avec du lait & des jaunes d'œufs. Mais si elle ne recommençoit pas, il faudroit l'exciter par une légere friction. Quand la salivation est trop abondante, on la diminue par le moyen d'un doux purgatif, ou avec quatre ou cinq grains d'or fulminant, qu'on donne dans la conserve de rose.

II. Le malade jette ordinairement par jour trois ou quatre livres de salive, il tient on bassin fait exprès pour recevoir la salive, il le met dans son lit à côté de la bouche.

III. Le flux de bouche ne s'arrêtant point de lui-même dans les vingt ou vingt-cinq jours, on le fait cesser en purgeant le malade.

IV. Les ulceres, qui restent dans la bouche se guérissent en les gargarisant souvent avec l'eau d'orge, le miel rosat ou le vin tiede.

V. On guerit les porreaux en les liant. Mais s'il n'est pas possible de les lier, on les consomme avec quelques caustiques, tels que sont la poudre de sabine, ou les eaux fortes; il faut prendre garde de ne point endommager les parties voisines. On les coupe quelquefois, on les laisse saigner & on les lave avec du vin chaud.

Lorsque le malade est levé, on le change de linge, de lit & de chambre; puis on le purge & on lui fait reprendre des forces avec de bon vin & de bons alimens. Si le malade est trop affoibli, on lui donnera le lait de vache avec le sue rosat.

La Verole qui n'est point invétérée se guérit par la panacée seule sans qu'il soit besoin de faire des frictions. Voici comme on s'y prend. Après qu'on a saigné, purgé & fait prendre les bains au malade, on lui donne dix grains de panacée mercurielle le matin, & autant le soir; le lendemain on donnera quinze grains le matin & le soir autant; le troisiéme on donnera vingt grains le matin & autant le soir; le quatriéme jour, vingt-cinq grains le matin & autant le soir; le cinquiéme jour trente grains le matin & le soir autant. On continuera à augmenter ainsi la dose, jusqu'à ce que le flux de bouche vienne abondamment, & on l'entretiendra en donnant de deux jours en deux jours, ou de trois jours en trois jours, douze grains de panacée; enfin on ne finira point de don-

ner cette derniere dose de panacée, que la salivation ne soit belle & que les accidens ne soient disparus.

Remede éprouvé contre les maux veneriens les plus invetérés.

Prenez salsepareille, squine, sassafras écorce & bois, pommes de cyprés, écorce de grenade, gayac écorce & bois, de chacun une livre; bayes & bois de genievre, deux livres. Rapez, ou pilez ces drogues, & les ayant réduites en poudre grossiere, mélez les peu à peu dans quarante livres d'eau, dans laquelle vous aurez fait fermenter auparavant, à l'étuve, huit livres de bon miel. Laissez infuser, & fermenter ces matieres pendant deux fois vingt-quatre heures; ensuite ajoûtez y antimoine crud, & alun de roche réduits en poudre, de chacun une livre, avec une livre de mercure vif, dans un nouet, & continuez la fermentation jusqu'à ce qu'elle soit finie. Elle vous donnera une liqueur vineuse fort claire, dont vous garderez le quart, ou le tiers dans des bouteilles de verre, que vous aurez soin de boucher; puis vous distillerez le surplus, & vous en garderez l'esprit, après l'avoir rectifié, & le phlegme qui restera de la rectification, l'un & l'autre separément. Ensuite vous passerez le residu par le sas, & vous distillerez la liqueur qui aura passé, jusqu'à consistence de gomme. Vous mélerez ce phlegme, avec celui qui vous est resté de la rectification de l'esprit, & vous le garderez. Après cela vous ajoûterez au residu des matieres solides qui sont restées sur le sas, autant de bois de gayac, ou de buis, que vous le jugerez nécessaire, pour en tirer une bonne quantité de cendres, en les faisant brûler. Vous tirerez tout le sel de ces cendres, par lexiviation, à laquelle vous employerez seulement une partie du phlegme ci-dessus, & vous garderez le sel qui en proviendra. Il faut observer d'oter l'antimoine, & le mercure, avant que de faire brûler les autres matieres. Vous tirerez aussi la teinture de cet extrait ou gomme avec l'esprit susdit, & vous les garderez ensemble. Enfin vous broyerez sur le marbre, parties égales de votre sel, & de sublimé doux bien préparé, & vous les fondrez en huile, à la cave, par défaillance. Si une partie du mercure n'est pas fondu, vous le broyerez avec partie égale de ce même sel, & vous le remettrez à la cave, pour le fondre en huile, comme ci-devant.

Usage. Il faut faire prendre au malade, tous les matins, à jeun une ou deux cuillerées de l'esprit chargé de sa teinture, avec assés de la liqueur mercurielle, pour qu'il y entre sept, ou huit grains de sublimé doux, outre & non compris le sel avec lequel il a été fondu en huile. Pour bien regler cette dose, il faut avoir pésé le sel & le sublimé doux, avant leur dissolution. Si cette composition de la teinture, de la liqueur mercurielle, & de l'huile paroît trop forte, on la tempérera avec un peu du phlegme, selon l'état de la maladie, & les forces ou la disposition du malade, lequel se tiendra au lit, trois ou quatre heures après la prise, & se tenir bien couvert, pour exciter la sueur, après laquelle il prend un bon bouillon. Deux ou trois heures après dîner, il prend une pareille dose, & soupe le soir légerement. Entre les repas il use pour se desalterer, d'une boisson composée du plegme, & d'une moitié de la liqueur vineuse, qu'on a gardée exprès sans distiller. On peut boire à ses repas un peu de bon vin trempé d'eau, ou de la liqueur susdite. On continuera ce remede pendant trois semaines, ou un mois, ou jusqu'à parfaite guérison, laquelle avancera de beaucoup, si l'on a soin de se purger une, ou deux fois la semaine, avec la coloquinte de scammonée bien préparées.

Propriétés. Ce remede appaise d'abord toutes les douleurs & les insomnies, les inquietudes nocturnes, les maux de tête, & autres simptomes de cette grande maladie; il dissipe les nodus, les exostoses, les postules & procure enfin une entiere guérison, sans causer le flux de bouche, ni exposer aux accidens qui suivent ordinairement l'usage du mercure; en sorte qu'on peut dire que ce remede est des plus faciles, des plus efficaces, & des plus assurés. Il réussit beaucoup mieux en Eté qu'en Hiver.

Si par un accident extraordinaire, il restoit quelque impression du mercure, après l'usage de ce remede, il faudra prendre pendant huit jours, depuis quatre jusqu'à huit goutes d'esprit de sel, dans un bouillon, le matin à jeun, & prendre ensuite pendant douze, ou quinze jours, une dose de poudre, ou plûtôt d'essence de vipere.

Remedes pour les ulceres vénériens.

Faites dissoudre environ deux onces d'égiptiac dans un verre d'eau de forge de maréchal; brouillez bien le tout ensemble, étuvez les ulceres avec ce mélange, & appliquez y des linges qui en seront imbibés. Ce remede convient parfaitement aux phimosis.

Le précipité rouge, avec les suppuratifs, l'égyptiac seul, ou mêlé avec les suppuratifs, & le précipité joints ensemble, ou séparément sont encore très-propres pour dessécher & guérir les ulcetes vénériens.

Essence pour les ulceres vénériens.

Prenez storax, aloës succotrin, musc, ambre gris, myrrhe, benjoin, baume noir, hypericon. Tirez la teinture de chacune de ces drogues séparément, avec l'esprit de vin. Mélez toutes ces teintures ensemble, & servez vous en pour en étuver, ou seringuer les ulceres vénériens.

Remedes pour les porreaux, qui viennent aux parties des personnes entierement perdues.

Il faut couper les porreaux avec le rasoir, & arrêter le sang avec de la poudre de sabine. Le lendemain, vous y appliquerés un peu de poudre d'orpiment préparé, pour tuer le venin de l'ulcere; ensuite vous y mettrez l'égiptiac & le suppuratif pour fondre.

On guérit de la même maniere les calosités du fondement, excepté qu'on ne les coupe point comme les porreaux; on y fait seulement une incision sur la superficie.

Pour les porreaux des personnes dont le mal n'est pas extrême, ni invétéré.

Appliquez sur les porreaux, l'égyptiac seul, ou dissous dans l'eau de forge. On peut se servir aussi de l'égyptiac mêlé avec le suppuratif, ou dissous dans l'eau qui a servi aux différentes lotions de l'orpiment.

Préparation de l'orpiment, pour l'usage dont nous venons de parler ci-dessus.

La poudre d'orpiment est un caustic potentiel très-doux & très-efficace pour tuer le venin des ulceres. Prenez parties égales de sel nitre & de tartre en poudre, & les ayant mélés ensemble, faites les détonner dans le creuset, en y mettant le feu avec un charbon allumé. Pulverisez chaudement le sel qui restera, & l'ayant mêlé avec une partie égale d'orpiment, vous mettrez ce mélange dans le creuset, que vous aurez soin de couvrir d'une brique, ou d'une tuile. Ensuite vous donnerez peu à peu un feu gradué, pendant un demi-quart-d'heure, & sur la fin, vous donnerez un feu très-fort. La matiere étant bien fondue, vous la laisserez refroidir. Puis vous casserez le creuset, pour

la retirer. Après cela vous la mettrés dans l'eau pour dissoudre tout le sel, & vous trouverés la poudre d'orpiment au fond du vaisseau. Vous lui donnerez plusieurs lotions d'eau commune, pour la bien dessaler, puis vous la garderés pour l'usage.

L'eau qui a servi à dissoudre le sel est très-propre aussi pour détarger, dessécher, & guérir les ulceres vénériens. Si elle étoit trop salée, & qu'elle causât des douleurs trop cuisantes, il faudroit la tempérer, & l'adoucir, en y ajoûtant quantité suffisante d'eau commune. Elle a plus d'efficace quand on y fait dissoudre de l'égyptiac.

Pour la gonorrhée recente.

Il faut commencer par saigner le malade, si son état le permet. Ensuite on lui fait prendre une émulsion faite avec six gros des quatres grandes semences froides; deux gros de semence de pavot, & deux onces de sirop violat, le tout préparé, & mêlé dans une demi-livre d'eau d'orge. Cette émulsion se donne à deux fois, la moitié chaque fois.

Quand vous jugerés que le malade est assez raffraîchi, vous ferés bouillir deux gros de tamarins dans deux pintes de vin blanc, jusqu'à la diminution du quart, & votre teinture étant faite, vous y ferés infuser séné bien mondé, & bien choisi une once; roses rouges, graine de coriandre, & reglisse, de chacune deux gros, & vous en ferés prendre au malade deux, ou trois fois par jour. Ensuite vous le purgerés, une fois seulement, avec la scammonée & la coloquinte préparées.

Pour les chancres & bubons vénériens.

Le malade doit user d'abord du remede vénérien, que nous avons décrit ci-dessus, contre les maux vénériens les plus invétérés. Ensuite le Chirurgien le traitera à la maniere ordinaire.

Pour la gonorrhée invétérée.

Le malade usera du même remede, jusqu'à ce que la matiere soit blanche, & d'une bonne épaisseur : puis il fera usage du remede suivant; faites bouillir dans suffisante quantité d'eau commune, écorce de grenade, mirabolans & santal citrin, de chacun parties égales. Passés la colature, de laquelle vous prendrés un demi verre, que vous mélerés avec autant d'eau de plantain; vous ajoûterez à ce mélange, bol d'Armenie, & terre sigillée réduite en poudre subtile, de chacun un gros. Vous ferés prendre cette porion au malade, à jeun, pendant deux, trois, ou même quatre jours, s'il est necessaire.

Opiate admirable pour les maux vénériens.

Prenez d'une part hermodactes, turbith & séné mondé, de chacun une once & demi; salsepareille & sassafras, de chacun demi-once. Réduisez ces drogues en poudre subtile, & ayant mêlé toutes ces poudres ensemble, passez les par le tamis. D'autre part, faites bouillir une once de squine coupée par petits morceaux, dans une pinte d'eau, jusqu'à réductioo d'un demi-setier; ajoûtez y une livre de bon miel, & quand vous l'aurez bien écumé, vous passerez la décoction par un linge fin. Ensuite vous ferez bouillir cette colature, jusqu'à consistance de sirop. Alors il faut la tirer du feu, & l'ayant mise dans une bassine vous y mêlerez toute votre poudre. Ce remede est excellent; si l'on veut le rendre plus purgatif, on y ajoûtera deux dragmes de diagrede.

VERONIQUE, en Latin *veronica*. C'est une plante qu'on distingue en mâle & en femele.

Description de la Veronique mâle. Elle rampe sur terre. Sa tige est longue d'un pan, rougeâtre & velue. Ses feuilles sont noirâtres, longuettes, velues & dentelées autour des bords. Ses fleurs sont rouges, elles viennent au sommet de la tige. Sa graine est renfermée dans une petite gousse faite en forme de bourse. Sa racine est fort mince.

Description de la Véronique femele. La Veronique femelle, qu'on nomme aussi velvore, jette une tige velue. Ses feuilles sont rondes, sans être dentelées, ses fleurs sont jaunes tirant sur le rouge, elle porte sa graine dans de petites bourses rondes. Sa racine est semblable à celle du mâle.

Lieu. L'une & l'autre plante croissent dans des lieux incultes & sauvages. Elles fleurissent en Juin & Juillet.

Propriétés. La Véronique tant mâle que femele est amere & astringente, le mâle a plus d'efficace que la femelle. L'eau distillée de la plante infusée dans du vin, bûe avec on peu de thériaque, est un excellent remede contre les fievres pestilentielles. La même eau prise au poids d'une once, chasse les vertiges, aide la mémoire, dissout les vents & les humeurs grossieres, purge la matrice & la vessie; elle fait suer & chasse le venin du corps.

Cette herbe, principalement la feuille, est fort recommandable pour ses vertus; car le jus qui est exprimé de ses feuilles, oo l'eau qui en est distillée, guérit toute sorte de playes tant recentes qu'invétérées, toutes sortes d'ulceres malins, chancres, tumeurs chaudes, gratelles & toutes infections du cuir. Qui plus est, le fréquent usage tant du jus que de l'eau distillée de Véronique, apporte une parfaite guérison aux ladres, de quoi nous avons ample temoignage d'un Roy de France qui en reçut un entier soulagement. C'est aussi pourquoi cette herbe est appellée herbe aux ladres. On en fait un baume qui est singulier sur tout autre à toutes sortes de playes & d'ulceres malins, & principalement pour la ladrerie. Cette herbe est souveraine dans les clysteres pour les dissenteries, en breuvage pour fievres pestilentes, ulceres des poumons, & opilations de foye & de ratte.

On fait un onguent avec la Véronique femele, qui est très-propre pour les ulceres, les cancers, les tumeurs scrophuleuses, les écrouelles, la lepre, la galle, & toutes sortes de maladies de la peau: en voici la composition.

Onguent de Véronique femelle.

Ayant fait macerer pendant vingt-quatre heures, les feuilles de cette plante, dans autant de vin blanc qu'il en faot pour les couvrir; on en exprimera le suc, qu'on fera bouillir ensuite, jusqu'à diminution d'un tiers; puis on y ajoûtera autant de sain-doux qu'il en faut pour lui donner la consistance d'onguent.

Depuis qu'on a mis le thé en usage dans l'Europe, on a trouvé que la Véronique n'étoit pas moins souveraine que cette plante qu'on apporte des Indes. Plusieurs savans Médecins en ont recherché avec beaucoup d'exactitude toutes les propriétés. Monsieur Francus s'est distingué dans cette recherche. Un autre a encheri sur Monsieur Francus; il a fait une comparaison du thé avec la Véronique qu'on appelle à présent le *thé de l'Europe*. Nous allons donner l'extrait d'un livre que cet Anonime fit imprimer à Rheims en 1707.

Histoire de la Véronique.

L'extrait qu'on a donné dans le Journal des Savants, du 8. Janvier 1703, du Traité qoe Monsieur Francus Médecin de la Ville d'Ulme en Franconie, a fait imprimer touchant les vertus de la Véronique, me fit naître l'envie de lire ce que les plus fameux Médecins ont observé sur l'usage de cette Plante. Je trou-

vrai que l'expérience leur en avoit fait connoître des vertus trés-singuliéres, pour la guérison de plusieurs maladies. Mais personne n'est enuré dans un si grand détail que Monsieur Francus, qui n'a pas fait difficulté de l'appeller le thé de l'Europe ; j'ai crû faire plaisir au Public, de joindre aux observations de ce savant homme, non seulement celles des autres Médecins qui en ont parlé, mais aussi celles que j'ai eu occasion de faire depuis quelque tems.

Ce discours sera donc divisé en cinq Articles. Le prémier renfermera la description exacte de la Veronique, afin qu'on ne la confonde pas avec quelques autres especes de ce même genre, comme cela n'arrive que trop souvent dans l'usage des plantes. Le second parlera de son analyse. On trouvera dans le troisiéme, sa comparaison avec le thé. On rapportera dans le quatriême les vertus de la Veronique. Le cinquiême sera destiné pour les observations de Monsieur Francus, & quelques autres faites en ce Pays.

Description de la Veronique. On a poussé la connoissance des plantes si loin dans ces derniers tems, que l'on a découvert jusques à cinquante deux especes de Veronique.

Les deux especes dont nous parlerons en ce Livre, s'appellent communement en François, Veronique mâle, Veronique femelle, en Latin *Veronica mas, supina & vulgatissima, C. B. Pin.* 246... *Veronica vulgatior, folio rotundiore J. B.* 3. 282. Tabernemontanus en a donné une assez bonne figure, sous le nom de *Veronica* qui vaut mieux que celle de Monsieur Francus.

Le mâle naît & croît dans les bois, dans les taillis, dans les bruieres & sur le bord des champs sablonneux. On en trouve beaucoup aux environs de Lyon, dans le Comté de Bourgogne, Suisse, Geneve, Dauphiné, Provence, Languedoc, &c. La femelle se trouve abondamment dans les prés, dans les marais, dans les terres labourées, & se cultive dans les jardins.

La racine de la Veronique mâle est épaisse au colet d'environ une ligne, brune, garnie de fibres roussâtres, peu chevelues, deliées, & longues de deux ou trois pouces. Ses tiges sont couchées sur terre, noueuses, velues, & jettent des prémiers nœuds quelques fibres semblables à celles de la racine ; c'est par le secours de ces fibres, que la plante se multiplie. Les tiges ont quelquefois neuf ou dix pouces de long, suivant la bonté du lieu où elles naissent. Elles sont d'un vert pâle, velues, rougeâtres en quelques endroits, ligneuses, rondes, épaisses d'une ligne, accompagnées de feuilles opposées deux à deux à chaque nœud : ces feuilles varient par rapport au terrein. On trouve des pieds de Veronique, dont les feuilles sont plus grandes ou plus petites. Ordinairement les inférieures ont un pouce de long, sur sept ou huit lignes de large ; elles sont fort pointues à leur naissance, & retressies en maniere de pédicule, arrondies à leur extrémité, crenelées sur les bords en dent de scie, vert pâle, parsemées de poils, qui les rendent douces & comme veloutées. Celles qui sont vers le milieu de la tige & au delà, sont plus grandes que les prémieres, plus pointues à leur extrémité, & attachées aux tiges sans pédicule. Les tiges se relevent ensuite jusques à la hauteur de sept ou huit pouces. La figure de Tabernémontanus ne les représente pas assez courbes. Des aisselles des feuilles, naissent dès le bas, des branches quelquefois simples, quelquefois subdivisées en deux brins & garnies de feuilles semblables aux autres. Ces brins sont chargés de fleurs assez ramassées, lorsqu'elles commencent à paroître, puis allongées en maniere d'épi de trois ou quatre pouces de long. Chaque fleur est d'une seule piece, large de deux lignes, quelquefois davantage, percée dans le centre, terminée dans le derriere par un petit anneau blanchâtre, partagée en devant en quatre quartiers, dont celui d'en haut & les deux qui sont sur les côtés sont assez arrondis ; l'inférieur est fort étroit & pointu ; les uns & les autres sont purpurin-lavé tirant sur le bleu, raié de lignes plus foncées. On en trouve quelques pieds, qui ont les fleurs blanchâtres, & quelques autres qui les ont couleur de chair. Monsieur Francus en a remarqué auprès d'Ulme, qui avoient les fleurs blanches piquées fort proprement de points purpurins.

Des bords de l'anneau s'élevent quatre étamines longues de deux lignes, bleuâtres avec des sommets de même couleur ; le calice qui est attaché contre les brins par une queue de demi-ligne de long, est aussi divisé en quatre parties longues d'une ligne ; mais fort étroites ; du fond de ce calice sort un pistile applati, vert pâle, qui s'articule dans l'anneau de la fleur, & qui se termine par un filet très-delié ; ce pistile devient dans la suite un fruit membraneux & plat, long de deux lignes & demi, coupé pour ainsi dire, en maniere de cœur ; dans l'échancrure duquel se conserve encore le filet du pistile.

Le fruit est d'abord vert pâle, puis il devient brun ; l'intérieur en est divisé en deux loges, par une cloison, qui de la pointe va se terminer à l'échancrure, & ces loges sont remplies de quelques semences roussâtres, plattes, presque rondes.

La racine de cette plante est amere, mais les feuilles le sont encore davantage ; on ne trouve point d'odeur considerable dans aucunes de ses parties. Elle fleurit au commencement de Juin.

Il faut cueillir la Veronique en May, dans le tems qu'elle est prête à fleurir, parcequ'elle est alors dana sa plus grande force. Après l'avoir cueilli, on l'épluche, on choisit les plus belles feuilles que l'on fait secher à l'ombre pour les conserver ensuite dans des boëtes ou sachets, & s'en servir au besoin. On croit que la meilleure Veronique vient auprès des chênes, maia l'expérience n'a pas confirmé cette observation, non plus que celle de Monsieur Francus, qui prétend que les feuilles de cette plante n'ont plus de vertu, lorsque les fleurs paroissent.

La Veronique femelle est en tout semblable au mâle, hormis que ses feuilles sont plus épaisses, plus vertes, plus rondes & sans dantelures. Ses fleurs sont de couleur jaune, mélée de pourpre violet & sortent des aisselles de ses feuilles. Il s'en trouve (comme le mâle) dont les tiges & les feuilles sont plus grandes ou plus petites, suivant le terrein où elle croît.

L'une & l'autre espece ont les mêmes vertus. Le mâle est à la vérité meilleur & a plus de force, ce qui vient des endroits rudes, secs, & sauvages où il croît. La femelle a moins de force, parcequ'elle naît dans des lieux plus humides ; elle a cependant beaucoup de vertu : comme les expériences qui en ont été faites en ce pays, tant de son eau distillée, que de l'infusion de sa plante & de ses feuilles, nous le prouvent. Nous les rapporterons dans les Observations qui seront ajoûtées après celles de Monsieur Francus, qui sont à la fin de cet article au nombre de quarante.

Analyse de la Veronique.

On s'est servi des feuilles & sommités de la Veronique fraîche, pilée & fermentée, jusques à ce que son odeur tirât sur l'aigre. Il y a beaucoup d'apparence que dans cet état les principales parties commencent à se désunir sensiblement, & qu'ainsi la chaleur du feu bien ménagée, les sépare avec plus de facilité. Cette précaution est nécessaire pour les fruits vineux, qui

donnent cet esprit ardent & inflammable, que l'on appelle eau de vie, que l'on ne sauroit tirer des figues, des cerises & des fruits semblables, qu'après la fermentation. Pour ce qui est des plantes qui n'ont pas de suc vineux, on ne trouve pas grande différence entre leurs analyses, faites avec fermentation, ou sans fermentation. Ainsi l'on ne rapportera pas ici l'analyse de la Veronique non fermentée, parce qu'elle ne differe pas de celle qu'on a faite de la même plante bien fermentée.

Huit livres donc de cette plante distillée dans un alambic au bain-marie, ont donné cinq livres & six onces d'eau que l'on a divisée en treize portions, d'environ six onces chacune; les dix prémieres étoient fort claires, d'un odeur assez forte; mais d'une saveur assez fade & douçâtre, les deux dernieres étoient d'un jaune couleur de paille, & leur odeur approchoit de l'empireume.

La prémiere portion a fait rougir la solution du tournesol en rouge-brun.

La deuxiéme lui a donné une belle couleur de vin de Bourgogne.

La troisiéme l'a rendue couleur de cerise.

La quatriéme l'a fait paroître rouge orangé, mais vif.

La cinquiéme, & les autres jusques à la dixiéme, ou fait de même.

Les quatre dernieres ont coloré la même solution d'un rouge plus fort, c'est-à-dire, moins orangé.

Toutes ces portions n'ont fait aucun changement avec l'huile de tartre, ni avec l'esprit volatil de sel ammoniac.

D'où il paroît que l'eau de Veronique est manifestement acide; mais cet acide est extrémement volatil; car quoique cette eau ait de très-grandes vertus, ainsi que nous le dirons dans la suite; cependant si on la laisse évaporer jusques à siccité, elle ne laisse aucune sorte de residence, non plus que les autres eaux distillées. Il y a des matieres qui agissent vivement quoi qu'elles soient divisées à un point, où il semble que leur vertu devroit être détruite; par exemple, l'eau où les pommes de coloquinte ont infusé quelque tems, filtrée & évaporée, ne laisse presque aucune residence; quoique cette même eau soit un violent purgatif; ainsi l'évaporation de la plûpart des eaux minerales, ne conduit presque à rien; car il faut convenir que plusieurs pintes de ces eaux agissent peut-être en vertu d'un grain ou deux de quelque matiere saline ou terreuse, qui étoit d'une division infinie, ou bien que la matiere qui les fait agir, s'évapore avec l'eau, de même que dans les eaux distillées.

Après la distillation de la Veronique, dont on vient de parler, on a mis dans une cornue de grais ce qui s'est trouvé dans la cucurbite, d'où l'on a tiré par un feu très-moderé deux portions d'esprit, qui pesoient treize onces cinq gros. Cet esprit a la même odeur que l'esprit de tartre, mais il est moins acide; car il ne rougit la solution du tournesol qu'en rouge brun; il altere bien moins l'huile de tartre, & n'épaissit pas si fort l'esprit de sel ammoniac. Il est vrai que cet acide dans l'esprit de Veronique est moderé par une légere portion de sel alcali; car il blanchit la solution de sublimé, au delà de ce qu'on appelle le louche, & ensuite on s'apperçoit de quelques grumeaux.

Ayant poussé le feu, l'huile fetide a passé dans le balon, mélée avec quatre onces d'esprit, de même caractere que le précedent; l'huile étoit fort épaisse, & du poids de dix onces trois gros; la tête morte bien calciné & lessivée, a donné trois gros de sel fixe, & dix gros de terre.

Il y a apparence après toutes ces recherches, que la Veronique dans son état naturel contient beaucoup d'acide, lequel étant mêlé avec la terre forme une matiere semblable à ce qu'on appelle sel de corail, qui comme tout le monde sait, n'est que terre rassasiée d'acide. Dans la Veronique il y en a beaucoup plus qu'il n'en faut pour rassasier la terre qui s'y trouve. D'ailleurs ces deux principes sont unis avec beaucoup de souphre, & l'on ne sauroit disconvenir qu'il n'y ait aussi quelque légere portion d'esprit urineux, mais elle s'y trouve en si petite quantité, qu'elle ne doit pas entrer en ligne de compte. Il y a beaucoup d'apparence que l'acide, le souphre, & le phlegme sont les parties actives & dominantes de cette plante. Il est bon de remarquer aussi que l'infusion de la Veronique devient assez noire par le mélange du vitriol: celle du foin en fait de même, & c'est un indice que ces infusions ont quelque chose de la nature de la galle, qui leur donne un petit dégré de stipticité, que l'on peut rapporter à l'acide, & à la terre qui s'y trouvent.

Comparaison de la Veronique avec le thé.

La comparaison de la Veronique avec le thé ne peut tomber que sur leurs vertus, & c'est tout ce que l'on peut souhaiter pour l'usage de la Médecine; car d'ailleurs ces plantes sont très-différentes par leur port & par leurs parties; la ressemblance de leurs feuilles étant très-certainement fort légere.

Le thé est un arbrisseau qui naît dans le Royaume de Siam, dans la Chine & dans le Japon. Ses feuilles sont assez semblables à celles de nos amandiers, mais beaucoup plus minces, & crenelées plus proprement; les fleurs en sont à cinq feuilles blanchâtres, disposées autour du même centre, qui est occupé par une touffe d'étamines. A ces fleurs succedent des fruits verts d'abord, puis fort bruns; ce sont des coques assez dures, quoique minces, quelquefois simples & spétiques, qui crevent le plus souvent,& laissent voir une espece de noisette, moins brune & plus lisse, remplie d'un noyau charnu; on trouve quelques-uns de ces fruits à deux coques, & d'autres à trois; elles sont separées par des cloisons roussâtres & luisantes. Monsieur Tournefort de l'Academie Royale des Sciences, en conservoit dans son Cabinet, qui étoient fort bien conditionnés.Toute la plante excepté les fleurs, est gravée assez proprement dans Breynius.

Tous ceux qui ont écrit de la Chine & du Japon, disent des merveilles de l'infusion des feuilles du thé. Ce remede purifie les humeurs dans les uns par la transpiration, & dans les autres par la voye des urines; il tranquilise & dissipe ces cruelles insomnies, qui fatiguent si fort les malades. Les vapeurs les plus fâcheuses cedent bien souvent à son usage, ainsi que les vertiges & les douleurs de tête causées par des crudités, & par des indigestions.

Le thé est un apéritif bénin, qui débourbe les visceres dans les maladies chroniques, sans emporter avec trop de violence, les digues qui s'opposent au cours des liqueurs, ni faire de ces fontes fâcheuses,que causent la plûpart des remedes chimiques.

L'infusion du thé guérit le rhûme & les rhûmatismes, non seulement en adoucissant la limphe & les serosités aigries ou salées; mais en leur procurant des passages plus libres par les conduits urinaires; & comme cette plante fortifie les parties nourricieres, & décrasse celles qui sont destinées pour les secretions des humeurs, il n'est pas surprenant qu'elle en fasse briller les parties les plus spiritueuses,& qu'elle donne lieu au souphre des alimens, d'entretenir ce baume de vie, qui est si nécessaire pour se bien porter.

Enfin le thé est un puissant stomachique, un excel-

lent diuretique, un bon cephalique, & il soûtient si bien les forces & l'intégrité de fonctions, que ceux qui s'en servent, passent des nuits entieres à travailler sans fatigue ni épuisement.

Ce que Bontekoe rapporte du thé, pour la guérison des fievres intermittentes, me paroît bien singulier. Pour chasser ces sortes de fievres, quelque opiniâtres qu'elles soient, il faut le jour de l'accès faire prendre au malade vingt tasses de thé, dont la teinture soit amere & très-forte; mais les jours d'intermission, il faut qu'il en boive quarante ou cinquante tasses préparées à la maniere ordinaire.

Les Chinois sont persuadés que l'usage du thé les garentit du calcul & de la pierre, qui sont des maladies si fréqueutes, & si cruelles dans les autres parties du monde; ils en usent fort pour fortifier la vûe, pour guerir la surdité, la colique & le cours de ventre.

On verra dans l'Article suivant, que la Veronique n'a pas de moindres vertus.

Des vertus de la Veronique.

I. Pour les douleurs de tête causées par des indigestions, la Verenique agit plus promptement & plus efficacement que le thé. Ces têtes vaporeuses qui ressemblent à des bombes prêtes à éclatter, se tranquilisent comme par enchantement par l'infusion de la Veronique, pourvû que l'on prenne le soin de tenir le ventre libre aux malades par l'usage de l'aloës, ou de quelque autre laxatif, d'où dépend le soulagement des hipocondriaques; car sans ce secours les autres remedes, bien loin d'agir, ne font le plus souvent qu'irriter le mal.

II. La Veronique tient les sens dans une vigueur admirable. Les Gens de lettres & les Prédicateurs se trouvent parfaitement bien de son usage en maniere de thé. Elle réjouit le cerveau, & dissipe cette limphe épaissie, qui empêche les esprits de briller, & qui dans la suite produit des affections soporeuses, & même l'apoplexie. Cette plante éclaircit la vûe, & rend l'organe de l'ouïe bien plus délicat. Elle surpasse la brunelle pour les maux de gorge, tant en cataplâme qu'en gargarisme; sur-tout si le gargarisme est animé par quelques grains de sel ammoniac. La décoction de cette plante mêlée avec le miel rosat remet la luette, fortifie les gencives, affermit les dents, & guérit les ulceres scorbutiques, si l'on y ajoûte quelques gouttes de teinture de gomme-laque.

III. La tisanne de Veronique est spécifique pour la toux seche, & même elle est d'un grand secours pour la fievre lente; ainsi que l'eau distillée de la même plante. C'est un remede incomparable pour arrêter les paroxismes d'asthme; & pour faire vider cette colle qui fareit les vesicules & les bronches du poûmon. Selon Hofman, on voit des phtysiques se rétablir par l'usage du lait, où cette plante a bouilli; & des ulceres du poûmon se consolider par le sirop fait avec le jus de la Veronique. Tragus pour les maladies du poûmon, faisoit infuser un gros de feuilles de Veronique dans deux onces & demi de l'eau distillée de la même plante, y ajoûtant un gros d'écorce moyenne de ***Solanum scandens, seu Dulcamara.***

Zuvelfer se servoit du rob de Veronique, pour le crachement de sang, & pour les ulceres du poûmon. Riviere l'estimoit beaucoup pour les mêmes maladies. Il est rapporté dans les Journaux d'Allemagne, qu'une personne qui avoit une fistule dans la poitrine, fut guerie par l'usage fréquent de l'esu de la Veronique; & cette fistule avoit resisté à une infinité de remedes très-bien indiquez. Le sirop de Veronique composé, est merveilleux dans ces sortes d'occasions; voici la maniere de le faire.

Sirop de Veronique.

Prenez Veronique entre fleur & graine, deux poignées; feuilles de scabieuse, de remors, de bugle, de sanicle, de ruta muraria, de pulmoniaire, de consoude, de chacune une poignée; ache, cinq ou six feuilles; fleurs de bourrache, de buglose, de violettes, de pas-d'âne, de chacun une demi-once. Lavez le tout proprement, & le mettez infuser dans quatre pintes d'eau de riviere, pour les faire bouillir jusques à la diminution de la moitié. Il faut ensuite passer la décoction par un linge & la faire bouillir avec demi-once de reglisse, autant de jujubes & de sebestes, une once de raisins de Damas, de dattes & de figues, jusques à ce que le tout soit reduit à trois chopines. Alors on la repasse par un linge, & l'on y ajoûte une livre de miel ou de sucre, pour en faire un sirop.

IV. N'admirera-t-on pas les vertus de la Veronique, par rapport au calcul & aux maladies de la vessie? Il y a une très-belle observation dans les journaux d'Allemagne, qui nous apprend qu'une femme par le long usage de la décoction de cette plante, avoit rendu un calcul qui l'incommodoit depuis environ seize ans. Craton, Erafte, Gesner qui ont été des plus fameux Médecins de leurs tems, s'en servoient très utilement pour cette maladie. Pour la colique néphretique, après les saignées nécessaires, il faut faire mettre le malade dans le bain préparé avec la décoction de la veronique, appliquer le mare de cette décoction sur le bas ventre, donner des lavemens avec la Veronique, & en faire boire l'infusion, à laquelle on ajoûtera les yeux d'écrevisse. Craton & Simon Pauli faisoient préparer ces lavemens avec la Veronique bouillie dans du lait de vache & du sucre; le même lait est admirable pour le cours de ventre, & pour la dissenterie. Cette plante fait des merveilles dans l'hydropisie, après la ponction; rien ne débouche mieux les visceres & n'entraîne plus aisément les obstacles, qui s'opposant aux cours des liqueurs, donnoient lieu aux épanchemens des serositez dans la capacité du bas ventre, le foye ne s'égoute pas seulement par l'usage de ce remede, mais sa tissure de racornie qu'elle étoit devient souple, douillette, obéissante; les urines de briquetées qu'elles étoient, donnent des marques de coction, & se rétablissent peu à peu. On a vû bien des hydropiques, dont les parties n'étoient pas gâtées jusques à un certain point, guérir par l'usage de cette plante. Son extrait préparé avec les bayes de genievre, comme l'enseigne Fabricius Hildanus, est un grand secours dans toutes les obstructions des parties du bas ventre: l'usage de sa poudre fortifie la matrice & en éloigne les causes de la sterilité. Hofman, par le moyen de cette poudre délayée dans de l'eau, a fait faire des enfans à des femmes qui avoient perdu l'esperance de concevoir, après plusieurs années de mariage.

V. La Veronique est un puissant sudorifique; c'étoit le grand secret de Craton dans la peste, & dans les fievres malignes. Schroder, Cesalpin, Tragus, Zuvelfer, en faisoient le même usage. Ce dernier donnoit deux onces d'esprit de Veronique, mêlé avec un peu de thériaque, pour faire suer les malades; cet esprit se fait en distillant le vin où la Veronique a été en digestion pendant quelques jours. Le même Auteur employoit avec deux livres de suc de Veronique, & une livre de sucre. L'experience a fait connoitre que cette plante n'étoit pas moins efficace pour les fievres intermittentes; il faut faire boire un grand verre de sa tisanne à l'entrée de l'accès ou bien faire boire au malade trois cuillerées de son jus, le couvrir raisonnablement, & le laisser quatre heures sans lui donner de nourriture.

VI. La Veronique est un des plus excellens vulne-

raires que nous ayons. Sa vertu dans les usages extérieurs que l'on en fait tous les jours, n'est pas moins connue, elle est astringente & résolotive: par les mêmes principes qu'elle emporte les obstructions, elle ouvre les pores de la peau, & incise les matieres qui y étoient retenues; ces matieres s'échapant au travers de ces soûpiraux, donnent lieu aux fibres de se rétablir par leur ressort; & la tumeur ou le relâchement étant dissipé par résolution, on a coûtume de dire que la plante est astringente; de même qu'on l'appelle apéritive, lorsqu'elle dégage les visceres & les parties glanduleuses; ainsi ouvrir & resserrer ne sont que des qualités relatives, qui dépendent des mêmes principes, qui nous donnent occasion de les appeller de differens noms.

VII. L'eau de Veronique est merveilleuse pour arrêter la cangrene; elle chasse & éloigne toutes sortes de corruptions des playes. Les glandes bassinées de cette eau & les feuilles de ladite plante pilées & appliquées dessus, guérissent en peu de tems. Pour les simples playes, blessûres, coupures & pour toutes sortes de contusions; il ne faut qu'en broyer grossierement les feuilles, & les mettre sur la partie. Nous avons bien des plantes qui font le même effet, comme le persil, la racine vierge, le cerfeuil; mais je n'en connois point de si souveraine que la Veronique pour les maladies de la peau. Cesalpin, Euchsius & Liebaut assûrent qu'un Roi de France fût guéri de la lépre, par les fomentations qu'on lui faisoit avec l'eau de cette plante. Il n'est point de galle ni de gratelle qui ne cede à cette eau; elle desséche les ulceres des jambes, qui ne supposent point de carie dans les os. Horstius arrêtoit avec ce remede les ulceres qu'on nomme ambulans, & qui font de si grands progrès en peu de tems. Durenou la donne pour un spécifique dans le cancer. Il y a des personnes qui font un grand secret de l'eau de Veronique pour effacer les taches du visage. Il est certain que c'est un excellent cosmetique.

Comme on a dit ci-devant que la Veronique se prend en guise de thé, & que chacun ne sait pas comme on doit la préparer, en voici la maniere.

Maniere de préparer la Veronique en guise de thé.

On fait bouillir de l'eau dans un vaisseau bien net, on y met des feuilles de Veronique sechées comme nous avons dit ci-devant. Quand elle a jetté un bouillon, on la retire du feu & on la laisse infuser pendant un demi quart d'heure. Il faut boire cette eau le plus chaud que l'on peut, & comme elle est amere, on y peut mettre un peu de sucre pour l'adoucir. La dose est d'une pincée pour chaque verre d'eau, si c'est du mâle, & deux pincées, si c'est de la femelle; on en peut mettre plus ou moins tant de l'une que de l'autre espece, suivant que l'on veut la boisson plus forte ou plus foible. Plusieurs font infuser desdites feuilles dans du vin blanc ou dans de l'eau de pluye, pour dissiper dans le moment les plus grandes douleurs de tête, & les indigestions. On a cependant éprouvé que l'infusion dans l'eau bouillante fait le même effet.

Comme Monsieur Franeus a confirmé par ses observations, la plûpart des vertus connues de la Veronique, & que d'ailleurs il en a observé de nouvelles, on a crû qu'il étoit nécessaire de les rapporter ici.

Observations de Mr. Francus sur les vertus de la Veronique.

I. Une pauvre femme âgée de soixante-quinze ans, tourmentée d'un asthme & d'une toux, qui ne lui donnoient aucun relâche, a été guerie parfaitement par l'usage de la poudre de la Veronique mélée avec un peu de miel: on mêle un gros de poudre avec une once de miel, le malade prend ce remede le matin à jeun; l'après midi trois heures après avoir dîné, & le soir deux heures après avoir soupé.

II. Une femme asthmatique & hydropique, après avoir inutilement éprouvé plusieurs remedes, eut recours à moi qui lui conseillai de faire bouillir dans une suffisante quantité d'eau de pluye, deux poignées de Veronique avec une once de reglisse, d'exprimer le tout par un linge, & d'ajoûter à ce qui seroit passé six onces de vinaigre, avec une quantité raisonnable d'extrait de genievre. Elle usa de ce remede pendant quelques jours, & fut parfaitement bien guérie.

III. Une malade tourmentée depuis long-tems d'une toux des plus opiniâtres, a été guérie en prenant seulement deux fois le jour un demi gros de poudre de Veronique dans l'eau de sauge.

IV. Un homme que des douleurs de reins mettoient à une si grande extrémité, qu'on auroit crû qu'il alloit expirer, a été entierement delivré de la gravelle en suivant le conseil que je lui donnai, de prendre souvent de la Veronique mélée avec de l'hydromel; savoir un gros de poudre de cette plante dans deux onces d'hydromel. Cet homme a été si bien guéri, qu'il s'est marié depuis, & a eu plusieurs enfans.

V. Un enfant de dix ans, fils d'un de mes voisins, ayant été mordu d'un chien, fut guéri dans quatorze jours, par les feuilles de la Veronique, que l'on appliquoit sur la playe après les avoir écrasées, par l'avis d'un Chirurgien appellé Elie Valther.

VI. Un paysan qui fauchoit du foin, étant dangéreusement blessé au pié par un de ses camarades, mit sur sa playe, par l'avis d'une bonne femme qui se trouva sur le lieu, des feuilles de Veronique broyées, & fut parfaitement guéri.

VII. Un de mes parens âgé de quarante ans étant malade d'une hydropisie, accompagnée de fievre, eut le malheur de se mettre entre les mains d'une femme qui augmenta son mal, par plusieurs remedes qu'elle lui fit prendre mal à propos. Le malade étant à l'extrémité me consulta; je le guéris par le remede suivant. On fit infuser pendant deux heures sur des cendres chaudes, deux poignées de Veronique dans une pinte de bon vin; ensuite on exprima la liqueur, dans laquelle on fit infuser de même deux autres poignées de Veronique; on exprima de nouveau, & l'on fit une troisiéme infusion de Veronique, que l'on fit bouillir légerement, après quoi l'on mit ce vin dans une bouteille; le malade prit plusieurs fois le jour trois cuillerées de ce vin ordinaire. La fievre cessa, & l'enflure fut tout-à-fait dissipée.

VIII. Un homme, qu'un morceau de verre avoit blessé à l'œuil, & qui ne voyoit goutte, recouvra la vûe, en bassinant cette partie où il y avoit un dépot considerable, avec du suc de la Veronique bien depuré, auquel on avoit ajoûté un peu de camphre, couvrant la blessûre avec un cataplâme adoucissant.

IX. Une Dame âgée de quarante-deux ans, extrémement malade, après un accouchement laborieux, où il avoit fallu tirer son enfant par morceaux, ne trouva pas de meilleur moyen pour remédier à l'enflure & à l'inflammation, que l'accouchement avoit laissé dans les parties, que d'y faire appliquer un cataplâme de Veronique cuite dans du lait.

X. Je sai certainement que la poudre, dont le savant Michel Etmuller se servoit avec tant de succès contre la pierre, n'étoit que la poudre de Veronique.

XI. Une femme de qualité qui avoit la fievre double tierce, depuis six mois, guérit parfaitement par l'usage du vin de Veronique, dont on a parlé dans la septiéme observation; on y ajoûtoit quelques gouttes

d'huile essentielle de romarin, & la malade fut purgée avec l'antimoine préparé.

XII. Un homme de qualité de Baviere, que le trop fréquent usage de la rubarbe avoit rendu sujet aux vertiges, après avoir été purgé plusieurs fois, sans en recevoir aucun soulagement, fut entierement guéri de ce fâcheux accident par la tisanne de Veronique où il mettoit un peu de coriandre & des raisins secs.

XIII. Un fameux Médecin mort depuis quelques années fit une cure admirable par le secours de la Veronique. Le malade âgé de vingt-sept ans avoit une empieme; il rendit beaucoup de pus par la bouche ramassé en pelotons, qui avoient la consistance du suif; après quoi continuant l'usage de cette plante, il fut parfaitement guéri.

XIV. Une paysanne d'un Bourg voisin de notre Ville, appellé Berg, étant tourmentée d'une violente disurie, & se trouvant entre les mains d'un Empirique, qui ne faisoit qu'augmenter ses douleurs, bien loin de lui procurer du soulagement, a été délivrée de cette maladie par des cataplâmes de Veronique, pilée & passée par la poële avec du beurre frais; on appliqua seulement deux ou trois de ces cataplâmes sur la région du pubis.

XV. Une femme qui rendoit du sang par ses urines, depuis un an, pour avoir reçû plusieurs coups de bâton sur la plante des pieds par son mari, fut guérie par mon conseil, avec l'usage de la Veronique.

XVI. Monsieur Melderus Docteur en Médecine rapporte qu'un Médecin étranger l'a assuré qu'un Gentilhomme qui avoit un ulcere dans le poûmon, & qui d'ailleurs étoit tourmenté d'une violente toux & d'un asthme fâcheux, avoit été parfaitement guéri par la décoction de la Veronique, dont il se servoit pendant quelques semaines. Tant il est vrai de dire que la nature aime les remedes simples.

XVII. Ma femme, qui s'appelle Veronique de nom de Baptême, étant attaquée d'une toux si violente, qu'elle lui causoit de grands vomissemens, souffroit cruellement pendant la nuit; je lui fis prendre une tisanne avec la reglisse, les figues, la racine d'iris de Florence, & celle d'enula-campana. Mais ne pouvant pas s'accommoder de cette boisson, je lui en fis preparer une autre avec la Veronique, les raisins secs & la canelle. La toux fut appaisée le quatriéme jour, de sorte qu'elle ne jugea plus à propos de s'en servir. Dans ce tems là une pauvre femme du Village de Holzschuang, d'une constitution assez séche, d'une poitrine retressie, fatiguée d'une horrible toux, passant par devant chez nous, pour mendier son pain, me pria très-instamment de lui enseigner par charité quelque remede; je m'avisai alors de lui donner le reste de la tisanne, dont ma femme ne prenoit plus; j'y ajoûtai de nouvelles herbes. La malade en bût pendant quelques jours, & fut rétablie si parfaitement, qu'elle m'en vint remercier toute transportée de joye.

XVIII. J'ai appris d'un bon homme, qu'il n'y a pas de remedes plus sûr pour guérir les petits ulceres, qui rongent le nés, que de les graisser avec la composition suivante. Mélez avec un peu de graisse d'anguille une once de poudre de Veronique & trois gros de ceruse.

XIX. Un jeune Chirurgien m'a assuré qu'il avoit connu dans ses voyages quelques Chirurgiens qui guérissoient les gonorrhées, en faisant des injections dans la partie, avec le sue de Veronique bien depuré. On peut faire prendre ce suc par la bouche.

XX. Un malade tourmenté d'un mal de tête, causé par le vice de l'estomac, voulut se guérir par l'usage du thé, mais envain; je lui conseillai de se servir de la Veronique, au lieu du thé, il le fit pendant quelques jours & guérit.

XXI. J'ai guéri par l'usage de la Veronique une personne qui étoit attaquée tous les jours d'un grand mal de tête, provenant d'une affection scorbutique. Voici comment je m'y pris. J'ordonnai d'abord un vomitif, ensuite je mis le malade à l'usage d'une tisanne faite avec la Veronique, la menianthe (qu'on appelle *trifolium fibrinum*) & les raisins secs. Ce remede eut un tel succès, que le malade recouvra la santé en peu de tems. Un homme de qualité dont j'ai parlé dans ma dissertation sur le mercure donné mal à propos, en fut guéri le plus heureusement du monde.

XXII. Je fus un jour appellé pour voir le petit garçon d'une personne de cette ville, il avoit toute la region des hypocondres très-enflée; je lui fis appliquer de la Veronique fricassée avec du beurre; on continua le remede pendant quatre jours; après quoi le malade se porta tout-à-fait bien.

XXIII. Un jeune écolier qui avoit le corps tout couvert de galle, a été parfaitement guéri sans faire d'autre remede, que de boire tous les jours de la décoction de Veronique, ayant pris une médecine ordinaire, pour se disposer à guérison. L'eau distillée de la même plante fait suer merveilleusement; je la prefere à l'eau de fumeterre.

XXIV. La Veronique est un diuretique assuré. J'ai connu une fille qui par le seul usage de cette plante s'est guérie d'une grande difficulté d'uriner, qui subsistoit depuis trois jours; elle bût de la tisanne de veronique, à laquelle on ajoûta demi gros des yeux d'écrevisses.

XXV. Un enfant de dix ans & demi, qui avoit le visage tout rempli de pustules, a été guéri de cette difformité par le secours de l'antimoine diaphoretique, & de la tisanne de Veronique, dont il usoit extérieurement & intérieurement.

XXVI. Je me souviens d'avoir vû une pauvre femme, que l'usage de la Veronique avoit guérie d'une galle séche qui la tenoit depuis quinze ans.

XXVII. Une fille d'un an, sujette à de grands gonflemens des hipocondres, ne pouvoit guérir par tous les remedes que les charlatans lui faisoient; on crut le mal incurable. Cependant afin qu'on n'eût pas à se reprocher de l'avoir laissé mourir sans appeller aucun Médecin, ses parens me prierent de la voir. J'ordonnai sur le champ la décoction de Veronique en lavement, que l'on réitera dans la suite; & je fis préparer un julep composé avec l'eau de Veronique & la décoction de raisins secs; on le fit prendre à la malade par cuillerées; elle guérit, & se porte parfaitement bien depuis ce tems-là. Il est bon de remarquer que cet enfant rendit des urines d'une odeur si puante, que personne ne pouvoit les souffrir.

XXVIII. Un Tisserand âgé de quarante-deux ans, sujet à des catharres, étoit fort incommodé d'une fluxion qui couloit des sinus de la tête par le nés, & que l'on appelle ordinairement, *coryza*: je lui conseillai de faire une tisanne avec la Veronique, les bayes de genievre, & la graine de fenouil. Il en but pendant quelques jours & se rétablit si parfaitement, qu'il ne fut plus sujet à ces sortes d'incommodités.

XXIX. Il y a onze ans qu'un étranger âgé d'environ vingt-six ans, fort pauvre, mais qui paroissoit assez honnête homme, me consulta sur ses incommodités. Il étoit presque dans le marasme, sa respiration étoit fort embarrassée; il avoit une cruelle toux & rendoit des matieres purulentes par ses crachats. Comme il n'étoit pas en état de faire de la dépense en remedes, je lui ordonnai de prendre pendant un mois du rob de Veronique, qui n'est autre chose que le suc de cette plante, épaissi sur le feu; il s'en trouva fort bien. Je le mis ensuite à l'usage de l'élixir de proprieté de Paracelse,

racelle, dont il prenoit quelques gouttes dans du vin. Ce pauvre homme recouvra sa santé peu à peu.

XXX. Je fis boire un jour de la tisanne de veronique à un enfant qui venoit de tomber sur les degrés & qui s'étoit rudement blessé. Ce seul remede dissipa toutes les contusions,& le guérit sans qu'on eût besoin d'autres secours.

XXXI. Une pauvre paysanne m'a assuré qu'elle avoit arrêté plusieurs fois des pertes de sang très-fâcheuses, qui étoient des suites des regles immoderées, & cela par la poudre de Veronique mêlée avec l'acacia qui n'est autre chose que l'extrait des prunelles. Je ne sai si nos Médecins ont de pareilles observations sur l'usage du thé.

XXXII. Un paysan qui avoit la tête mangé par la teigne, & que mille sortes de remedes n'avoiens pû guérir, fut délivré de ce mal par la seule décoction de veronique.

XXXIII. Je me souviens d'un jeune homme,qui après avoir été cinq mois malade d'une jaunisse, qui l'avoit jetté dans la cachexie, accompagnée d'insomnies cruelles, & d'une fievre qui le minoit peu à peu, ne trouvoit du soulagement dans l'usage d'aucun remede. Une bonne femme lui conseilla de boire le matin à jeun, & le soir en se couchant, du vin rosé, où l'on avoit fait bouillir de la veronique, il fut entierement rétabli.

XXXIV. Un Charpentier s'étant blessé avec sa hache, prit de la veronique, la mâcha & l'appliqua sur la blessure, il fut guérit dans deux jours.

XXXV. Un malade qui pissoit le sang, & qui ne vouloit prendre aucun remede par la bouche,fut guéri par un cataplâme fait avec la veronique & l'eau de forgeron que je lui fis appliquer de tems en tems sur le dos.

XXXVI. Un homme qui depuis sept jours étoit tourmenté d'une cruelle douleur de reins, qui s'étendoit vers les ureteres (ce qu'on appelle proprement colique nefretique) ne recevant aucun soulagement des remedes que lui donnoit un charlatan, en qui il avoit beaucoup de confiance, m'envoya querir. Je lui fis appliquer chaudement sur le perinée un cataplâme de veronique, broyé avec l'huile de lin. Peu de tems après l'application de ce remede, le malade urina abondamment & fut quitte de sa douleur.

XXXVII. Dans le tems que j'étudiois à Wirtemberg, une lavandiere m'assura qu'elle avoit été long-tems attaquée d'une grande douleur, qui la prenoit par intervalles à la cuisse gauche, qu'elle avoit tenté inutilement plusieurs remedes, pour adoucir ce mal; & qu'enfin elle s'en étoit délivrée,en appliquant sur la partie malade de la veronique bouillie dans du vin & de l'eau.

XXXVIII. La servante d'un Curé avoit à soixante ans des ulceres aux jambes, & souffroit de grandes douleurs de cette maladie. Le Chirurgien du lieu, qui la traitoit depuis cinq ans par ses topiques & par ses pillules, n'avoit sçû la soulager. Je fus mandé & je reconnus que la malade avoit une affection scorbutique qu'il falloit traiter par des spécifiques. Je la mis donc pendant vingt jours à l'usage d'une tisanne composée avec la veronique, la menienthe & la canelle. Je fis aussi appliquer sur les ulceres le suc de veronique, & au bout de vingt jours cette pauvre servante fut guérie. On voit par là de quelle conséquence, il est dans les maladies chroniques d'examiner s'il n'y a rien qui approche du scorbut.

XXXIX. Je me souviens d'avoir guéri de la maniere suivante, une personne qui avoit des pustules veneriennes aux jambes, aux parties, & à la bouche. Je la fis vomir & lui fis prendre ensuite la tisanne composée avec la veronique,le bois,& l'extrait de genievre.

XL. Un homme qui depuis un an avoit un crachement de sang & de pus, avec un dégoût extrême & qui séchoit sur ses pieds, après avoir tenté plusieurs remedes, usa de la veronique pendant un mois, par mon avis, & guérit.

Observations faites en ce pays sur les vertus de la Veronique,particulierement de la femelle dont on se sert beaucoup plus que du mâle pour la distillation,étant plus abondante & plus communes & dont on a parlé ci-devant.

I. Julienne Gourmé femme de Jean Maillot, Jardinier de l'abbaye de S. Nicaise de Reims, eut il y a quelques années un grand mal de sein causé par une trop grande abondance de lait. Le mal commença par une dureté interieure qui aboutit enfin à une playe, d'où sortoit une grande quantité de pus, & qui la mit en danger de perdre la vie. Elle fit plusieurs remedes, mais toujours sans effet, une de ses voisines qui se servit fort utilement de l'eau de Veronique femelle, qu'elle cueilloit dans le jardin dudit Maillot (où il n'y en a point d'autre) & qu'elle faisoit distiller, lui conseilla de s'en servir. Elle en donna à la malade qui en bassina sa playe avec tant de succès, qu'au bout de deux jours elle ne sentit plus aucune douleur. Quelque tems après, en continuant le remede, elle fut entierement guérie.

II. Une femme ayant un clou à la joue, y mit un emplâtre de diapalme qui le fit percer; mais comme elle continuoit toûjours le même emplâtre, & que la playe augmentoit tous les jours avec de grandes douleurs, elle eut recours à une Dame charitable qui lui conseilla de mettre dessus une feuille de poirée ou joute rouge, tant pour en ôter le feu qui y étoit, qu'une grosse croute qui s'y étoit formée; après quoi elle lui donna dans une phiole de l'eau de Veronique distillée pour en bassiner sa playe, ce qu'elle fit pendant quelque tems, & a été parfaitement guérie.

III. Un homme de Pont-Favergé, étoit en danger de perdre une jambe par une playe où la cangréne s'étoit mise. Après avoir inutilement tenté plusieurs remedes, il se servit de l'eau de Veronique distillée, dont il bassinoit sa playe, & appliquoit dessus l'herbe pilée de cette plante en cataplâme, & aiant renouvellé plusieurs fois le même remede, la cangréne disparut entierement, & dans la suite il s'est trouvé dans une parfaite guérison.

On auroit pû rapporter ici un plus grand nombre d'expériences qui se sont faites & se font tous les jours par la vertu de la veronique, tant de l'une que de l'autre espece; mais on a crû que celles-ci suffisoient pour faire connoître au Public le secours que l'on peut tirer de cette plante.

VERRAT. C'est un porc qui n'est point châtré, & qu'on destine pour aider avec les truyes à la génération des cochons.

Si l'on souhaite l'avoir beau,on en choisira un dont le corps sera court & ramassé, la tête grosse, le groin long, les oreilles grandes & pendantes, les jambes courtes & grosses. Un Verrat n'est bon que depuis un an jusqu'à cinq. *Voyez* Truie.

VERRE. C'est un corps artificiel, qui est transparent. Il y a plusieurs sortes de Verres salon les sels qui entrent dans sa composition. Le sel de cendres de fougere mêlé avec les cailloux blancs ou du sable bien lavé forme le Verre commun. Si on mêle parmi ce sable quelque sel alcali, ou du sel de cendres de soute, on a un Verre plus fin.

Verre artificiel. Pour contrefaire des pierres précieuses, on fait un certain verre artificiel qui se fait d'aubins ou blancs d'œufs; les autres se font du sablon de certains fleuves, & d'autres de quelques

herbes ; mais vous le ferez de cette maniere. Vous battrez plusieurs glaires d'œufs ensemble, & en remplirez une vessie, laquelle vous mettrez dans un pot de terre plein d'eau bouillante, où elle cuira long-tems ; puis vous l'en tirerez, & la ferez sécher pendant plusieurs jours, mais non en lieux poudreux ; car s'il n'est pas luisant, il ne vaut rien, & en est méprisé, & ainsi cette matiere s'endurcira, de sorte qu'elle acquerra la dureté du Verre. Mais si vous voulez rendre votre matiere colorée, faites la bouillir dans de l'eau colorée ; si vous désirez la couleur de topase, faites bouillir en eau où on aura dissous & liquefié du safran : si vous souhaitez celle du rubis ou escarboucle, faites la bouillir en eau, où auront bouilli des raclures de Brésil, & ainsi des autres ; mais si votre matiere ne pese pas autant que le Verre ou les pierres précieuses, mêlez y des couleurs pesantes, comme du cinabre non léger à cause de l'argent vif qui y abonde, & ainsi vous pourrez imiter le poids du Verre, non toutesfois avec une dureté si robuste, qu'il puisse se deffendre contre le burin, & qu'il resiste à la lime. *Joan. Bapt. Porta.*

Secret pour diviser le Verre.

Trempez un fil dans du souphre & huile, environnez l'endroit, mettez-y le feu, continuez cette maniere de faire, jusqu'à tant que le lieu soit bien échauffé. Aussi-tôt après, vous environnerez le même endroit, d'un fil trempé en eau froide, & il se rompra là comme si avec un diamant on l'eût tracé ; la division qui s'en fait avec le diamant est plus propre, mais elle demande plus de tems.

Secret pour amollir le Verre.

Le plomb y sert, principalement par longue cuisson ; il se rend gluant & tenant, il faut en prémier lieu réduire en chaux le plomb, & autres métaux ; car le plus sale & le plus ténébreux se consomme, mais la vertu est efficace, & demeure au Verre.

Pour coller des fragmens de Verre.

Prenez verni liquide, gras & vieux, avec lequel vous collerez les fragmens de Verre, conjoignez les bien, & liez les tellement, qu'en aucune maniere ils ne se desjoignent, puis mettez les au soleil, ou en la fournaise plusieurs jours, tant que le verni soit bien séché. Enfin vous raclerez adroitement avec le couteau ce qui tiendra contre ; & seront lesdits fragmens tellement collés, qu'aucune liqueur, si elle n'est bouillante, ne les dissoudra.

Secret pour souder le Verre.

L'aubin de l'œuf battu, & mêlé avec chaux vive, sert à souder le Verre, & tout ouvrage de terre cuite en est tellement consolidé, qu'il ne peut être dissous pour sa ténacité gluante.

Secret pour rendre le Verre mou.

Le Verre étant bouilli en sang de bouc, & suc de seneçon, ou y étant détrempé, il viendra aussi mou que cire, ou argile, pour le former comme on voudra, & on le mettra en sa prémiere nature en le plongeant en eau froide.

Secret pour recoller un Verre rompu en plusieurs pieces.

Delayez de la colle de poisson dans une cuiller sur des charbons avec de l'esprit de vin ; quand la colle sera bien liquide, vous en frotterez les pieces de Verre, qui étant réunies se recolleront en un demi quart-d'heure.

Ciment pour le Verre.

Le Ciment pour le Verre se fait avec le bitume, les coquilles d'œufs, & vieilles tuiles bien broyées, on y ajoûte des blancs d'œufs ; & après avoir bien mêlé le tout ensemble, on s'en sert pour rejoindre les pieces du Verre.

Secret pour empêcher qu'une bouteille de Verre ne se casse sur le feu.

Il faut faire bouillir votre bouteille dans de l'huile d'olive, l'espace de trois ou quatre heures.

Pour peindre une estampe sur le Verre.

Faites chauffer un morceau de Verre, qui soit de la grandeur de votre estampe, & après y avoir étendu également, sur un des côtés, de belle thérébentine de Venise, appliquez y votre estampe du côté de l'impression, après l'avoir fait bouillir, pendant un quart d'heure dans l'esprit de vin. Quand votre Verre sera refroidi, vous mouillerez le bout du doigt, & vous frotterez doucement sur le derriere de l'estampe collée, pour enlever le papier, ensorte qu'il n'y ait que les traits de l'impression, qui restent sor le Verre. Ensuite vous ferez bouillir au bain-marie pendant un quart d'heure, une partie de bonne thérébentine, sur quatre d'esprit de vin, & vous donnerez deux couches de cette composition sur les traits de l'estampe ; & quand la derniere couche sera séche, vous y appliquerez les couleurs, dont on se sert en recuite avec la gomme.

Pour dessiner sur le Verre.

Servez vous de noir broyé avec eau gommée & salée de sel commun.

Lavis pour le Verre.

Broyez sur le porphire, ou sur un bassin de cuivre avec une molette d'acier, parties égales de paille de fer, & de rocaille ; pour faire un beau rouge, ajoûtez y paille de cuivre rouge ; ajoûtez aussi borax, sel commun, gomme arabique, & autant d'eau claire qu'il en faut pour broyer le tout ensemble un peu clair. Votre lavis étant préparé, vous en coucherez à plat, sur le dessein que vous aurez fait la veille.

Pour ombrer sur le Verre.

Après que vous aurez couché votre lavis, vous le laisserez sécher jusqu'au lendemain ; puis vous ombrerez, & rehausserez les jours, de même qu'au dessein sur le papier gris, en vous servant d'une plume de coq d'inde, qui ne doit pas être fendue.

Pour coucher les couleurs, & carnations sur le Verre.

Après que vous aurez ombré votre lavis, vous y appliquerez les couleurs différentes que vous voudrez employer.

Pour le rouge ; vous employerez de la lacque broyée avec eau gommée & salée, & pour ombrer, vous mettrez plusieurs couches.

Pour le violet ; vous appliquerez de la lacque, & un peu d'inde broyés avec eau gommée & salée ; les ombres se font en mettant plusieurs couches.

Pour le jaune ; servez vous de gomme gutte, broyée avec eau gommée & salée.

Pour le verd ; prenez bois d'inde, & gomme gutte, broyez ensemble avec eau gommée & salée.

Pour le blanc ; il faut rechausser fortement, avec la plume, les endroits blancs.

Verni sur le Verre.

Le verni pour le Verre se fait avec la litharge, la

couperose blanche calcinée, & la raclûre de plomb bouillies dans l'huile de noix.

Pour peindre sur le Verre, sans cuire.

Il faut broyer les couleurs avec de l'eau, dans laquelle vous aurez fait dissoudre sel commun, & gomme arabique. Si les couleurs ne s'attachent pas assés sur le Verre, il faut mettre davantage de sel, dans l'eau avec laquelle on les broye. *Voyez* PEINDRE.

VERRE. Pour en rejoindre les morceaux. *Voyez* MASTIC.

VERRE. Pour boucher un vaisseau de Verre. *Voyez* BOUCHER.

VERRE. Pour le dorer. *Voyez* DORER. OR.

VERRE. Pour le coller. *Voyez* COLLER.

VERRE. Pour coller le Verre à l'alembic. *Voyez* MASTIC.

VERRE. Pour empêcher que le soleil ne passe à travers. *Voyez* VERNI. SOLEIL.

VERRE. Sorte de mesure, ou de petit vaisseau, dont on se sert pour mesurer, ou pour boire les liqueurs. Le grand Verre contient demi septier; le petit Verre contient environ quatre onces de liqueur; & le Verre commun en contient six, ou environ.

VERRUE. Puireau. C'est une petite tumeur composée d'une pituite épaisse, & endurcie qui s'éleve sur la peau.

Spécifique pour dissiper les Verrues.

Faites dissoudre du sel ammoniac dans l'eau commune, & bassinez en souvent les Verrues. *Voyez* POIREAU.

Secret pour faire dissiper les Verrues.

I. On dit que si les Verrues sont touchées de feuilles de figuier, elles se perdent. Quelques uns attribuent la même vertu au cœur de colombe.

II. Si vous voulez faire perdre les Verrues, coupez la tête à une anguille vivante, & frottez les du sang qui en découle, toutes les Verrues tomberont. *Jo. Bapt. Porta.*

III. Mettez les pieds d'une poule dessus le brasier chaud, jusques à ce qu'ils se pelent, & frottez de la peau séparée des os les Verrues chaudement trois ou quatre fois, & elles tomberont.

IV. Rossclus assûre que si on frotte les Verrues avec un oignon rouge, bien pilé & mis avec du sel, elles se dissiperont.

VERS. Il y en a de deux sortes; savoir les Vers de terre, & les Vers des intestins. Les prémiers sont dits en latin *vermes terreni*, ou *terrestres*, dont l'usage est assez fréquent, & dont on fait une huile excellente, dite, *oleum lumbricorum*, laquelle est fort recommandable pour fortifier les nerfs, & pour remedier à leurs incommodités.

Elle se fait des vers vifs, gros, gras, bien nourris, de couleur blanche ou rougeâtre, & pris dans un tems humide, lesquels on lave dans du vin blanc, qu'on fait macérer dans l'huile commune, ensuite de quoi on les fait bouillir selon l'art, dans un vaisseau double.

De ces deux sortes de Vers, on fait une poudre pour la bouche. Il y en a même qui ordonnent contre les Vers celle qu'on fait des Vers des intestins, & contre les pâles couleurs & celle qu'on fait des Vers de terre, en la mélant avec d'autres poudres convenables; il y en a quelques uns qui les brûlent & les réduisent en cendre, de laquelle ils se servent comme d'un excellent lithontriptique.

Les Vers des intestins sont engendrés d'une matiere corrompue & pourrie au ventre, ou en d'autres parties.

De ceux qui sont sujets aux Vers.

Les températmens gras, pituiteux, y sont sujets dans l'Automne, & dans l'Eté; ceux qui vivent dans la crapule, & qui ne se reglent point en leur manger. Les petits enfans n'y sont point tant sujets à cause du lait & des dents, & la plûpart des vieillards en son exempts.

Signes des Vers.

Le grincement de dents, mâcher à vide, songer des choses horribles, s'éveiller en sursaut, se lever endormi, se tourmenter la nuit en se retournant tantôt d'un côté, tantôt d'un autre, les joues maintenant vermeilles, & aussi-tôt pâles, le pouls inégal, une fievre sans être reglée, des envies de vomir, du dégoût pour le manger, une demangeaison au fondement, ainsi que si c'étoit des fourmis, & des picotemens dans le ventre, ce sont toutes les apparences que l'on a des Vers.

Cette maladie étant négligée, menace de l'appétit canin, de l'épilepsie, de la sincope, de la colique & du miseréré.

Si dans les commencemens des fievres, on jette des Vers parmi la matiere, ils découvrent la malignité de l'humeur, & c'est un signe mortel. S'il en sort avec du sang, soit par le haut, ou par le bas, cela est encore mauvais, d'autant que l'on voit par là que les parties sont excotiées.

Les Vers causent divers accidens selon les parties qu'ils occupent, comme une distention & même tortion, avec bruit dans le ventre, ils excitent aussi la pâleur au visage, une demangeaison aux narines, & un amaigrissement de tout le corps, & s'ils s'élevent jusqu'à l'estomac, ils piquent tellement les membranes, ou son orifice supérieur qu'ils causent sincope, défaillance avec toux, épilepsie & un sentiment de suffocation.

Les Vers s'engendrent dans les intestins & autres parties d'une matiere pituiteuse, putride, qui tire son origine d'une mauvaise nourriture, comme aussi du lait, fromage & fruits, d'où vient que les pauvres & les enfans y sont fort sujets.

Médicamens qui tuent les Vers.

Il y en a de deux sortes, savoir les internes & les externes. Les premiers sont les racines d'asclepias, d'aristoloche, de bistorte, de dictame blanc, de gentiane, de fougere, de carline, d'aulnée, d'orcanette, de *morsus diaboli*, de tormentille, de rhubarbe, de *rubia tinctorum*, de bardane, de pelasites; les écorces des racines de mûrier & de capres, les feuilles d'absinthe, de thim, de menthe, de rhûe, de polium, de pissenlit, de sabine, de marrube, & tanaisie, de calament, de chardon bénit, de pêcher, de persicaria, de cardiaque, de *ruta capraria*; les fleurs de la petite centaurée, du houblon, d'hysope, les semences de lupins, de choux, de pourpier, d'oranger, de citron, d'arroche, de nielle, de cresson, de roquette, de coriandre préparé, de levesche, d'oseille, de chanvre, de pourreau, de navet, de baïes de laurier & de *semencontra*, la gomme de genievre, la myrrhe, la raclure de corne de cerf & d'ivoire, la poudre des Vers de terre, & même celle des Vers des intestins, de la raclare de la corne de licorne, le bol, la terre sigillée, le souphre, le nitre, le vif argent, la coralline, le corail rouge, le verjus, le suc de limon & celui de pourpier, les écorces de citrons & d'oranges confites, les eaux distillées d'absinthe, de chiendent, de gentiane, de pourpier, d'endive, de chicorée, de fleurs de pruniers sauvages, de sirop de la même plante, ceux de limons, d'oranges, de suc d'oseille & de fleurs de

pêcher, les conserves de fleurs de pêcher, d'oranges, de citron, les huiles d'amandes ameres, de noyaux de pêches, le sel & l'esprit de vitriol, la thériaque & le mitridat. Les externes sont les huiles de rhûe, d'absinthe, & l'huile laurin, longuent d'arthamita, les fiels appliquez sur le ventre & particulierement sur le nombril, & de coloquinte infusée & cuire dans l'huile.

Nota, que lorsqu'il n'y a point de fievre, il faut se servir des plus chauds, & lorsqu'il y en a, des acides seulement.

Remedes pour les Vers des enfans.

I. Il y a tant de Médecins sur ce chapitre des Vers, que le moindre paysan enseignera autant de remedes, que le plus grand Docteur. Toutefois on ne laissera pas d'en déclarer quelques uns qu'ils peuvent peut-être ignorer, comme de faire prendre dans quelques confitures, ou autres choses de la poudre de rhûe, de rubarbe, ou de petite centaurée, ou d'origan, ou de menthe, ou d'écorce d'orange, ou d'absinthe, ou de gentiane, ou de graines de chicorée sauvage, ou de la corne de pié de bœuf.

La plus forte dose sera d'une dragme à continuer cinq ou six jours de suite.

II. Il est d'abord nécessaire pour guérir les enfans de les purger par une décoction de pourpier & feuilles de chicorée sauvage, dans laquelle vous ferez infuser demi dragme de rhubarbe domestique, avec un peu d'écorce d'orange ou de citron, délayant une once de sirop de roses pâles ou de fleurs de pêcher.

Ce remede purgatif pourra servir aux adultes & à ceux qui sont plus avancez en âge, augmentant la dose de rhubarbe, & y ajoûtant deux dragmes de sené.

Incontinent après que cette potion sera prise vous jetterez un lavement d'une décoction d'orge, de son & de racine de reglisse, y mêlant une once de sucre rouge, ou deux onces de miel commun.

III. Le mercure dulcifié donné aux enfans jusqu'à six grains, & aux autres jusqu'à douze, est un excellent purgatif contre les Vers, si vous le donnez avec un peu de conserve de roses rouges ou un peu de moëlle de pomme cuite.

IV. On donne vulgairement aux enfans une demi dragme de semence contre les Vers qu'on nomme ordinairement *semen contra*, pilée avec un peu de moëlle de pomme cuite, & sur la prise un verre d'eau de pourpier; mais comme l'expérience fait connoître que ce remede excite presque toûjours la fievre, il est plus utile de leur donner de la poudre suivante.

Prenez deux dragmes de corne de cerf brûlée jusqu'à ce qu'elle devienne blanche, une dragme de semence contre les Vers, & pareille quantité de feuilles de scordium. Reduisez le tout en poudre & donnez en depuis une demi dragme jusqu'à une dragme, avec un peu de miel. Sur ce remede, vous boirez un verre de tisanne faite avec la racine de chiendent & la raclure de corne de cerf, qui servira pour la boisson ordinaire.

V. Le vin dans lequel vous aurez fait infuser les feuilles d'absinthe & de scordium est très-utile, si vous en prenez chaque matin un demi verre à jeun.

VI. Le sel de genievre depuis dix grains jusqu'à quinze, ou l'écorce d'orange pulvérisée donnée en même quantité fait sortir les Vers, si vous prenez un peu de ce remede.

VII. L'huile de bois de genievre réctifié, ou du bois de noisetier est admirable, si vous en donnez de chacun une goute pour les enfans avec un bouillon de pourpier, ou trois goutes pour ceux qui sont plus âgés.

VIII. Je ne trouve rien de si facile ni si utile contre les Vers des enfans, que de leur faire boire aux repas, l'eau dans laquelle vous aurez fait bouillir une once de vif argent, qui servira plusieurs fois à cet effet.

Il faut pendant l'hiver faire cuire ce vif argent, & dans l'Eté, lorsqu'on veut s'en servir, le faire infuser, pendant six, ou sept heures, dans une chopine d'eau, ou de vin, ou de tous les deux mêlez ensemble, par portions égales, ou inégales On fait boire de cette infusion au malade, cinq, ou six fois chaque jour. Le même vif argent peut servir pour plusieurs infusions.

IX. On peut appliquer sur le nombril des enfans l'extrait de genievre, ou la poudre de feuilles d'absinthe & de scordium, avec le fiel de bœuf & un peu de cire. L'ail pilé a la même vertu étant appliqué sur la même partie; mais s'il y a des accidens fâcheux qui travaillent les malades, comme douleurs de ventre & de tête opiniâtres, avec convulsions, il faut en ce cas soupçonner quelques Vers extraordinaires, comme celui qu'on appelle platée, qui s'étend selon la longueur des intestins, & dans la violence de ces simptomes, vous ne trouverez pas de plus pressant remede que le sirop émetique, febrifuge décrit, dont vous donnerez depuis une demi once jusqu'à une once, selon les forces du malade, vous en verrez un effet merveilleux.

X. Il n'y a rien de meilleur contre les Vers des petits enfans, que de faire sécher sur une tuile rouge du feu des Vers, & en donner la poudre aux enfans, laquelle chassera incontinent les autres du corps.

On en donne demi dragme aux petits, & une dragme aux grands, dans du lait, du vin, ou de la soupe.

XI. J'ai expérimenté que les Vers des enfans sont chassez, si on leur donne à manger au matin à jeun sans autre chose des raisins de cabas: car les choses douces en abondance sont contraires aux Vers comme les ameres: ils se crevent par l'abondance d'une douce viande.

XII. Il est bon de leur faire user de la rhubarbe confite, ou conserve de fleurs de pêcher; boire eau distillée de gentiane, ou jus de citron, ou jus de menthe, ou de basilic, ou de pourpier, ou de rhûe, ou d'aluine; ou bien leur faire avaler avec un doigt de vin d'aluine, de la poudre faite de Vers desséchés prémierement, puis brûlez sur une pêle toute ardente, & pulvérisez subtilement; ou de la poudre de chardon benit, ou de coralline le poids d'un écu. On peut encore leur appliquer sur le nombril un cataplâme fait d'aluine, tanaisie, & amer de bœuf. Tout cela doit être fait au decours de la lune.

Remedes Chimiques.

XIII. Panacée mercurielle, la dose est depuis six grains jusqu'à deux scrupules.

Sublimé doux, la dose est depuis quatre grains jusqu'à trente.

Précipité de couleur de rose, la dose est depuis quatre grains jusqu'à vingt.

Petite centaurée.

Rasure de corne de cerf en tisanne & en poudre, la dose est depuis dix grains jusqu'à une dragme.

Rhûbarbe, la dose est depuis douze grains jusques à une dragme. Ce remede est fort propre, sur-tout quand il y a flux de ventre.

Mercure précipité noir, la dose est depuis douze grains jusqu'à une demi-dragme.

Æthiops mineralis, la dose est depuis deux grains jusqu'à douze.

Mercure precipité rouge sans additions, la dose est depuis deux grains jusques à six.

Extrait de rhübarbe, la dose est depuis dix grains jusqu'à deux scrupules.

Extrait d'aloës, la dose est depuis quinze grains jusqu'à une dragme.

Remedes pour les vers des grandes personnes.

Quant aux personnes qoi seront grasses & repletes, ils pourront ajoûter une demi-dragme d'aloës, ou mêler les poudres énoncées dans le prémier article cy-dessus avec une once de sirop de fleurs de pêcher, ou de sirop de chicorée composé, sinon ils useront de vin d'absinthe, ou de thériaque, ou d'orvietan.

Ceux qui auront de la repugnance à prendre par la bouche, on leur appliquera sur la nombril cette sorte d'emplâtre.

Emplâtre pour les Vers.

Prenez de la poudre de petite centaurée, do fiel de bœuf, de farine de lupins de chacun une demi-once, d'aloës, une dragme. Mêlez le tout ensemble avec un peu de miel.

Autre. Prenez du suc de feuilles de pêcher du suc d'absinthe de chacun une once, du fiel de bœuf ou de quelqu'autre animal, de vinaigre de chacun une demi-once, l'aloës, de la coloquinte de chacun une dragme, d'huile d'amandes ameres une once & demi. Mélangez le tout ensemble.

Remarque. L'aloës, ou la coloquinte, ou la gentiane, ou le fiel d'un animal, ou l'absinthe pilée, ou la petite centaurée, l'un ou l'autre mêlé avec un peu d'huile ou du miel, & mis sur le nombril, fera presque autant d'effet, que tant de mélanges ensemble, l'on pourra encore les faire bouillir avec du lait & du sucre, & les donner en lavement.

Remedes generaux pour les Vers des enfans & des grandes personnes.

Prenez deux cuillerées de suc de limons ou citrons, & deux cuillerées d'huile d'olive ou de vin blanc. Il faut mêler le suc de limons avec l'huile ou le vin blanc, & le faire prendre le matin à jeun, si c'est une grande personne: mais si c'est un enfant il ne faut lui en donner qu'une cuillerée ou deux tout au plus à chaque fois. Si le remede n'opere point, on doit le réiterer.

Autre, pour les Vers des petits enfans. L'aloës succotrin pilé & détrempé avec du jus d'orange, ou de citron, & appliqué sur le cœur, ou sur le nombril, avec un peu de poudre de jasmin, ou d'écorce d'orange, est un remede très-utile.

Autre. Lavez, & frottez la poitrine de l'enfant, avec de bonne eau de vie; ensuite saupoudrez la partie mouillée avec de la poudre fine de myrre. Il faut faire la même chose aux narines.

Autre. Faites boire à l'enfant de l'eau de pourpier dans laquelle vous aurez fait infuser du vif argent. Ce remede est spécifique.

Autre. Faites avaler à l'enfant une cuillerée de jus de citron, dans lequel vous aurez fait infuser du safran, pendant vingt-quatre heures. Il faut réiterer, quelques jours de suite.

Autre. Prenez une bonne pincée de fleur de froment bien fine, détrempez la en eau de puits, ou de fontaine, & faites de ce mélange une espece de lait un peu épais que vous ferez avaler à l'enfant.

Autre. Prenez un citron, coupez en une petite rouëlle, & faites sortir tout le jus. Ensuite creusez le milieu; mettez y du jus de rhûe, & d'aluine, de l'huile de laurier, de la farine de lupin, & de la thériaque. Faites bouillir, & cuire doucement ce mélange, & l'ayant versé sur une assiete, oignez en l'estomac, le nombril, les temples, les narines, & le pouls de l'enfant.

Autre. Donnez à l'enfant, demi-dragme de graine de pourpier, mêlée dans du lait.

Autre. Faites infuser dans l'eau commune, pendant une nuit, un oignon coupé par trenches, & faites prendre cette infusion à l'enfant, par cuillerées. *Eprouvé.*

Autre. Mêlez une cuillerée de suc de grenade, avec une demi-cuillerée de bonne huile d'olives, ou d'amandes douces, & faites prendre ce mélange à l'enfant.

Autre. Prenez des raisins secs, & les ayant mondez de leurs pepins, mettez à la place de la corne de cerf réduite en poudre subtile; & faites prendre ce remede à l'enfant.

Autre pour les enfans, & les adultes. Prenez graine de pourpier, & racine de zedoaire réduites en poudre, de chacune douze grains; corne de cerf brûlée, & pulverisée, demi-dragme. Mêlez le tout ensemble, & donnez le au malade dans de la pulpe de pomme, dans du vin blanc, ou dans du pain à chanter. *Eprouvé.*

Autre. Prenez une dragme d'écorce d'orange, réduite en poudre, & faites la avaler dans du vin blanc, le matin à jeun, trois jours de suite. La graine de tanaisie réduite en poudre, & mêlée au poids d'une dragme, & même davantage, dans suffisante quantité de sirop violat, produit le même effet, si l'on en réitere la prise, trois joors consécutifs, le matin à jeun.

Autre. La racine de fougere pulverisée,& prise dans un vehicule convenable, est un remede assuré, pour chasser toutes sortes de Vers. *Très-éprouvé.*

Vers de Terre qui servent d'appât pour prendre les poissons. *Voyez* Achées.

Vers a Soye. Ce sont des Vers qoi produisent la soye. Le Ver à soye est une espece de chenille, divisée d'espace en espace par des manieres d'anneaux. Il a quatorze pieds, six en sa partie anterieure, qui sont courts, & huit en sa partie posterieure qui sont plus longs. La soye qu'il produit vient d'une espece de bayé gluante qu'il devide autour de lui & dans laquelle il s'enferme. C'est ce qu'on appelle cocou, & qui n'est autre chose que la soye même dont on fait des étofes précieuses. Nous parlerons ici avec assez d'étendue de tout ce qui concerne les Vers à soye.

Maniere de gouverner & nourrir les Vers à soye.

Pour parfaitement nourrir & élever les vers à soye, il faut tirer les principales regles pour une semblable conduite, de la connoissance du naturel, que la lune & le soleil ont commoniqué à ce petit animal si précieux; car, puisque la lune l'a assujetti à quatre differentes maladies, qui lui viennent dans un mois, chaque maladie l'attaquant de huit en huit jours, selon les quatre differens changemens que la lune reçoit dans un mois de huit en huit jours: d'autant que le soleil a le pouvoir de le rendre liberal ou avare en la soye qu'il doit donner, parce que si le Ver à soye fait sa soye au tems que le soleil s'approche de nous par sa grande vertu, il donne la soye en abondance; si le soleil s'éloigne de nous, lors qu'il rend sa soye, le Ver à soye diminuant de vertu ne rapporte pas un si grand profit. Puis donc qu'il est vrai que ce petit animal simpatise si fort avec ces deux astres, il faut le conduire de telle façon qu'à la faveur de leur influence, il rende de la soye à son maître.

C'est pourquoi tous ceux qui veulent faire ce beau ménage, auront pour maxime de faire en sorte, que la graine ou semence de Vers à soie, soit entierement éclose six ou sept jours avant la nouvelle lune d'Avril, pour trois raisons :

La prémiere, afin que la maladie survienne précisément aux Vers au jour du changement de chaque quartier de la lune, & que par ce moyen, ils soient délivrés plus promptement.

La deuxiéme, que puisque le Ver à soie doit rendre sa soie dans six ou sept semaines, ce qu'il fera assurément, s'il est nourri & élevé comme je dirai ci-après, le Ver venant à éclore au tems susdit, il se rencontrera, que dans six ou sept semaines après, il fera la soie dans la force de la lune du mois suivant, qui fera au prémier quartier, ou au commencement de la pleine lune.

Et la troisiême est, que la graine étant éclose en ce tems-là, le soleil se trouve être dans sa grande force & vigueur s'approchant encore de nous, lorsque le Ver veut rendre sa soie.

Voilà de belles considérations, pourvû que l'on puisse trouver de la nourriture pour les Vers au tems qu'on les veut faire éclorre ; & parcequ'il y a quelques Provinces en France plus froides les unes que les autres, où le mûrier blanc à cause du froid n'a pas encore jetté sa feuille au tems que nous désirons faire éclorre la graine, il faut que l'artifice supplée au défaut de la nature, & qu'il rende tous les climats de France égaux dans la faculté d'y pouvoir faire grande quantité de soie.

L'artifice dont il faut se servir, c'est qu'il faut avoir une petite quantité de jeunes mûriers blancs, ou bien ceux, qui en auront la commodité, feront des pepinieres ou taillis de ces jeunes mûriers plantés sur quelque lieu éminent & élevé, ou en quelqu'autre endroit où le soleil du levant & du midi frappe vivement, ce qui fera pousser la feuille de ces petits arbres dix ou douze jours auparavant celles des grands mûriers, ce que l'expérience nous apprend être véritable, & en ayant vous en donnerez à vos Vers à chacun une fois le jour seulement jusqu'à ce que vos arbres ayent poussé, pour lors vous leur en donnerez en regime de vivre, comme on dira ci-après.

Que si vos Vers à soie étoient éclos trois ou quatre jours auparavant que vos petits mûriers eussent poussé, donnez leur quelque peu de feuilles de laitue ou de ronces, ou bien mettez au hazard toutes les années un ou deux mûriers du second âge, qui est depuis six ans jusqu'à douze. Si vous avez quantité de Vers à nourrir, & si vous en avez peu, il faut prendre d'autres mûriers au dessous dudit âge, aux pieds desquels vous jetterez tous les jours de l'eau chaude, jusqu'à ce que la feuille soit entierement poussé & ayant cueilli toute la feuille vous en couperez & jetterez au pié de deux durant quelques jours de l'eau froide, & par ce moyen ce peu de vertu qui restera en eux fera pousser de nouvelles racines, & de nouveaux jets, & comme vous serez venu à l'Automne, si vous voyez que la racine sur laquelle vous avez jetté l'eau chaude soit morte, ou peu vigoureuse, vous la couperez & laisserez la nouvelle qu'ils auront produit ; & de cette façon vous aurez de la feuille pour nourrir au commencement vos Vers, & avec cela vous conserverez vos arbres, ou bien vous les ferez déchausser de trois pieds autour, & de profondeur josqu'à ce que vous ayez découvert toute la racine, & qu'elle se voit tout à fait à clair, laquelle vous recouvrirez de chaux vive, & voos y remettrez la terre, que vous aurez tirée de la racine de vos arbres. Cela fait durant huit jours, vous les arroserez avec de l'eau froide une fois par jour, & si-tôt que vous verrez les boutons de vos mûriers s'enfler, il faut être soigneux de les couvrir tous les soirs avec un drap ou linceul, pour les défendre contre la gelée. Vous en ferez autant lorsqu'il neigera, & vous les tiendrez couverts tant qu'il tombera de neige. Cette iovention est assurée, il est vrai aussi que vous perdrez vos mûriers, mais pour mieux faire, prenez le verd de dessous l'écorce & pelure du bois des jets de vos mûriers, & hachez la fort menue, & donnez en à vos Vers, il est assûré que voos les conserverez vivans par ce moyen jusqu'à ce que les petits mûriers ayent jetté leur feuille, & de la façon vous subvenez au retardement des feuilles qoi pourront être tardives en quelques endroits froids.

Pour faire éclorre la graine à Vers, que vous aurez fait venir de Languedoc.

Si vous n'en avez pas de naturalisée, faites en venir de Provence ou de Languedoc, parce qu'elle se rapporte mieux au climat de France que celle d'Espagne ; vous la diviserez selon la quantité des Vers que l'on desirera nourrir par onces, ou de deux en deux onces, que vous envelopperez d'un linge où il y aura du coton, & pendant le jour vous la tiendrez dans vos poches, les filles & les femmes dans leur sein, & la nuit dans vos lits, ce que vous continuerez durant trois jours sans visiter la graine, de peur de l'éventer ou morfondre.

Le troisiême jour, vous la visiterez, & s'il n'y a point de Vers éclos, vous continuerez encore, comme on a dit, durant deux ou trois jours, pendant lesquels sans doute, vous aurez des Vers éclos, vous ne les ôterez point de dessus la graine, mais vous les mettrez à tout le linge dans lequel elle sera enveloppée dans une petite boëte ronde de sapin, ou autre, au défaut de celle-là, & dessus la graine vous mettrez du papier de la grandeur de votre boëte tout percé & découpé fort menu & sur le papier, mettez des feuilles ou la nourriture que nous avons dit ci-dessus.

Maniere d'élever des Vers qui viennent d'éclorre.

Aussi-tôt que vous verrez vos Vers éclos sortir à travers le papier & monter sur la feuille, vous les leverez doucement avec leurs feuilles de mûrier, & les logerez dans d'autres boëtes. Aiant retiré les Vers éclos, vous fermerez votre boëte, où le reste de la graine sera, & vous la mettrez entre deux oreillers ou traversins, que vous aurez fait échauffer auparavant, & vous les mettrez sous l'oreiller de votre lit, & alors il faut visiter votre graine deux ou trois fois le jour, & ôter les Vers éclos à mesure qu'ils éclorront, en remettant après votre boëte avec les oreillers sous le lit de plume, ayant fait chauffer auparavant ces oreillers.

Vous mettrez les Vers éclos séparement dans diverses boëtes, & au défaut de boëtes vous les mettrez dessus du papier, carton, ou petites planches. Ce qui s'en éclorra par chaque jour, vous aurez soin de le séparer journée par journée, sans les méler. Vous les tiendrez chaudement, afin que sachant le tems que la maladie ou endormissement les doit prendre, vous préveniez les accidens, & les maux qui peuvent leur arriver.

Nous avons déja dit, que s'il n'y avoit point de feuille de mûrier au tems que l'on désire faire éclorre les Vers à soie, cette pellicule verte, qui est dessus l'écorce des jets & petites branches de mûriers étant hachée fort menu, & donnée aux petits Vers, leur servira de nourriture jusqu'à ce que le mûrier ait poussé sa feuille. La pratique nous l'a appris, & la raison nous en persuade, attendu qu'on a connu que cette pellicule tendre de dessous l'écorce du mûrier, n'est autre chose que la seve du mûrier, & la liqueur que le Ver à soie desire à la feuille, pour sa nourriture ;

car la feuille étant tant soit peu seche & flétrie, le Ver ne la mange point, & ne fait que passer par dessus.

Disons maintenant les conditions que la feuille du mûrier doit avoir pour être heureusement distribuée aux Vers à soie en chaque âge.

Conditions requises à la feuille de mûrier, pour être bonne & propre à la nourriture des Vers à soie.

Il y a trois especes de feuilles de mûrier : savoir la feuille du mûrier noir qui porte de grosses mûres noires ; la feuille du mûrier blanc, qui porte de petites mûres rouges ; & la feuille de murier blanc, qui porte des mûres blanches.

La feuille de mûrier blanc, qui porte des mûres blanches, est la feuille que le Ver à soie aime le plus, & qui fait rendre une soie parfaitement belle & lustrée, & au défaut de celle-là, l'autre feuille du mûrier blanc qui porte des mûres rouges est très-bonne, & au défaut de ces deux, celle du mûrier noir, qui est une feuille ronde, large, un peu rude, & plus épaisse que les deux autres, n'est point mauvaise.

Si vous avez assez de feuilles d'une même espece de mûrier pour nourrir vos Vers, ne faites pas de mélange de nourriture des feuilles de mûriers, de diverses especes ; mais nourrissez les si vous pouvez, de feuilles d'une même espece, & principalement gardez vous de leur donner des feuilles de mûrier blanc, si auparavant vous leur avez donné des feuilles de mûrier noir, parce que la blanche étant plus délicate que la noire, le Ver à soie en mangeroit plus qu'il ne faudroit, & par ce moyen il creveroit ou deviendroit luisant ; mais si au commencement, vous leur avez donné la feuille blanche, & que vous n'en ayez pas assez pour achever de les nourrir, donnez-leur de la feuille de mûrier noir jusqu'à la fin.

Maniere de traiter les Vers à soie en chaque âge.

Au prémier âge do Ver à soie, qui est du jour de sa naissance, jusqu'à sa prémiere maladie, donnez lui de petits bourgeons, & de la plus tendre feuille de mûrier.

Au second, troisiême, & jusqu'au quatriême âge, qui sont distingués & connus, par la seconde, troisiéme & quatriême maladie, donnez leur en chaque âge la plus tendre feuille de vos mûriers, comme la prémiere.

Les Vers étant sortis de la quatriême maladie, jusqu'à ce qu'ils rendent la soie, ils ont besoin de feuilles fortes & nourries, & non pas des rejettons d'en bas ni d'en haut des branches, non plus que des rejettons de quelque endroit que ce soit du mûrier, quoique la feuille en soit large;parceque la feuille étant tendre, la nourriture leur est si agréable, qu'ils en mangent trop, & crevent ou deviennent luisans, & de cette façon c'est un poison pour eux.

Il faut donc ordonner pour éviter cela, la cueillette de la feuille.

Comment on doit cueillir la feuille.

Commencez à cueillir chaque journée tous les rejettons d'en bas, qui seront à chacun de vos mûriers, sans toucher à d'autres endroits ; & lorsque les jets d'en bas seront cueillis, prenez les sommités des jets d'en haut, & tout autour des mûriers ; & après vous continuerez de cueillir un arbre après l'autre, la feuille d'en bas où les rejettons auront failli jusqu'au milieu de chaque arbre.

Cela fait, vous cueillirez entierement le reste de la feuille des mûriers l'un après l'autre, journée par journée, selon que l'on en a besoin. Il faut reserver la feuille des plus vieux pour donner aux Vers, quand ils seront prêts de monter pour faire leur soie, & observer de ne cueillir point la feuille de mûrier le matin avant que la rosée ne soit pas tombée.

Du tems que l'on doit observer pour cueillir la feuille.

Quand l'on verra quelques jours sombres & couverts, & qu'il y aura apparence de pluye, faites cueillir de la feuille pour deux jours ; & vous la mettrez en un lieu haut, clair & airé ; ou en quelqu'autre lieu, pourvû qu'il ne soit point humide, & cueillant la feuille en un beau jour clair & serain, il la faut loger en lieu bas & frais dans un cellier, si vous en avez un, où il n'y ait point de mauvaise odeur, & ne la mettez pas dans la cave, parce qu'étant trop humide, la feuille garde cette humidité ; neanmoins si l'on est contraint de la mettre dans une cave, donnez-lui de l'air durant une heure, ou demi-heure avant que de la distribuer à celui qui nourrira les Vers.

Remarques sur les feuilles.

La feuille qui est contre le lierre, est un poison aux Vers à soie, ainsi il faut remarquer & empêcher que cette herbe ne s'attache aux muriers.

En cueillant la feuille, il ne faut point avoir manié aucune chose, qui sente l'odeur que nous dirons ci-après, laquelle est contraire aux Vers à soie, & pour cueillir bien exactement la feuille comme il a été dit ci-devant, il est nécessaire, que celui qui la cueillira ou fera cueillir, ait la même intelligence à élever des Vers à soie, que celui qui les gouvernera, & ainsi le Vers à soie étant éclos, & sa nourriture trouvée, il lui faut chercher un lieu propre pour le loger.

Du logement qu'il faut donner aux Vers à soi.

L'on choisira le lieu qu'on leur donnera, selon le climat, parcequ'aux pays où il fait des extrêmes chaleurs, il les faut loger en un lieu bas ; & en un climat froid, & par toute la France aux chambres des prémiers & deuxiême étages bien close, les trous & crevasses bouchées, afin que la pluie, le vent, le froid ne les endommagent point, & que les rats, & autres vermines ne les mangent point.

Les chambres où les Vers à soie se plaisent le plus, sont les chambres des seconds étages de la hauteur d'une toise & demi, ou dix pieds, & non pas aux longues galeries, qui ne sont propres qu'aux pays extrémement chauds. Il faut prendre garde qu'elles ne soient point entourées de puanteur, ni d'aucune odeur trop forte ; mais elles doivent être percées au levant & au midi autant qu'on le pourra faire.

Les Vers à soie étant petits, il les faut loger dans de petits cabinets bien chauds, ou ailleurs, pourvû que le lieu ne soit pas froid, & si au contraire, il l'étoit, vous le pourrez échauffer tempérément avec du brasier dans une terrine, ou quelqu'autre façon de grand rechaut.

L'humidité, le froid, & l'extrême chaleur leur sont contraires, & tous les lieux en cas de nécessité, soit haut ou bas, exemts de ces qualités leur sont bons.

Les Vers à soie étant petits, il faut tenir leurs chambres closes, & ne leur donner de l'air que le moins qu'on pourra, & lors qu'ils ont passé la troisiême maladie, jusqu'à ce qu'ils rendent la soie, donnez leur de l'air à mesure que vous connoitrez la chaleur excessive.

Vents contraires aux Vers à soie.

Le vent du Septentrion leur est fort nuisible & contraire, tellement qu'il faut bien prendre garde de quel vent on leur donnera de l'air.

Le vent du Midi leur est très-bon ; ce n'est pas qu'il

faille que les fenêtres des chambres où seront les Vers, demeurent toûjours ouvertes de ce côté là ; mais seulement quand il fera une grande chaleur, & que le tems sera clair & serain. La grande chaleur du jour étant passée, vous les ouvrirez, & vous les laisserez ouvertes deux ou trois heures. Vous en ferez autant, lorsque vous jugerez que les chambres où vos Vers seront, sont remplies d'un air étouffé & de mauvaise odeur, à cause de la chaleur de vos Vers.

Les Vers étant ainsi logés pour les bien nourrir & élever, il faut observer le regime suivant.

Maniere ou regime pour bien nourrir & élever les Vers à soye.

Depuis la naissance des Vers à soie, jusqu'à leur prémiere maladie, faites que la feuille de mûrier ne vienne que d'être cueillie, quand vous la donnerez, & depuis la prémiere maladie jusqu'à ce qu'ils rendent leur soie, ne leur donnez point de feuille, qu'elle ne soit cueillie d'un jour à autre ; vous continuerez de leur donner de cette feuille ainsi conditionnée, depuis le jour que les Vers sont éclos jusqu'à la prémiere maladie, auquel tems il faut leur en donner une fois par jour, vers le midi. Le plus fort de la maladie les prendra six ou sept jours aprè, le jour de leur naissance. S'ils sont vigoureux & sortis de bonne race, elle ne durera que deux ou trois jours. Vous la connoîtrez lorsque vous verrez le bout de leur bouche commencer à blanchir tant soit peu, & la tête s'enfler un peu : ce qu'il faut regarder de bien près.

Ce que c'est que les vers en fraize.

Afin que l'on sache ce que c'est que le Ver en fraize, il faut remarquer, que ce mot de fraize dénote, que les Vers à soie sont alors en disposition de se mûrir, c'est à dire, de cuire, digérer, ou vider tous les excremens qu'ils ont amassés auparavant, & de former en leurs corps la matiere de la soie ; & de fait, déchirez pour lors un Ver à soie, qui est le tems auquel il est en sa quatriéme maladie, quoi qu'il soit bien gros & rempli, vous ne verrez au dedans de son corps que du Verd de mûrier avec une acquosité du tout indigeste, & si vous déchirez le Ver à soie lors qu'il est en fraize, vous verrez la matiere de la soie formée, comme la matiere d'un jaune-clair & transparant, gluante & tenace.

Maniere dont il faut gouverner les Vers à soie qui sont en fraize.

Lorsque les Vers à soie sont en fraize, les vigoureux demeurent quatre ou six jours, les foibles huit avant que de rendre leur soie ; donnez leur alors de la feuille d'heure à autre, car dans ce tems-là, ils sont insatiables, parce qu'ils sont en état de parfaite santé, & au plus fort de leur chaleur naturelle, digérant beaucoup, & convertissant tout le plus subtil de ce qu'ils digerent en soie. L'on jugera facilement par ce que je dis, de leur avidité à manger en ce tems là, que ce n'est pas mal à propos, qu'en Languedoc, Provence, & Comté d'Avignon, l'on nomme les Vers à soie, *Maignans*, qui est un mot, qui dérive de l'Italien, & qui signifie *mangeurs*, parce qu'il est nécessaire que la feuille leur abonde soit & matin, & à toute heure ; c'est à quoi il faut s'assujetir, si l'on veut retirer du profit de ces petits animaux.

REMARQUES. I. Il ne faut point mêler les gros Vers avec les petits, qui sont nés de divers jours, parce que s'ils étoient mêlés, il arriveroit, qu'il y en pourroit avoir de gros qui seroient bien sains, & des petits qui seroient malades, ou des gros malades & des petits sains ; ce qui feroit qu'on ne leur sauroit donner de la feuille, selon le regime que nous avons dit. Voilà pourquoi, lorsqu'ils éclosent, il faut les loger journée par journée, & sans confusion.

II. Le regime de vivre, ne doit être observé exactement à l'endroit des Vers à soie, que lors qu'ils sont en santé, & quand ils sont malades, vous pouvez bien tenir la regle de leur donner de la feuille autant de fois que j'ai dit ; mais non pas en si grande quantité, que s'ils étoient en santé, il faut seulement leur en donner fort clair.

III. Les Vers à soie étant jeunes jusqu'à ce qu'ils ayent passé la prémiere maladie, veulent être tenus un peu serrés, & les feuilles couvertes de Vers doivent se joindre & se toucher. Mais il ne faut pas mettre les Vers, ni la feuille sur laquelle ils seront, l'une sur l'autre, parceque venant à leur donner de la feuille vous empêcheriez la nourriture à ceux de dessous, & passé cette maladie, éclaircissez les fort à mesure qu'ils grossiront.

IV. Lorsqu'ils entrent en fraize, tenez les fort clairs : car autrement la grande chaleur avec l'humidité qui est en eux les feroit pourrir, parceque le chaud & l'humide sont les causes & les principes de leur putrefaction.

Parfums propres aux Vers à soie en tems de pluie.

Si en tems de pluie vos Vers sont assoupis & étonnés, retranchez leur ordinaire, donnez leur peu de feuilles, & avant que de leur en donner, parfumez les avec de l'encens, que vous jetterez sur la braize dans un rechaud, que vous laisserez dans la chambre.

Dans ce tems là, les parfums leur sont plus nécessaire que la nourriture. Le parfum du vin, ou du vinaigre fort leur est très-bon. Il faut faire chauffer une pierre, puis jetter le vin ou le vinaigre dessus. Ils sont principalement nécessaires & profitables, quand ils veulent rendre leur soie, car cette odeur leur donne du courage, & de la vivacité pour monter.

Toutes sortes de bonnes odeurs, pourvû qu'elles ne soient pas extrémement violentes, comme le musc, & toutes sortes d'épiceries, mais douces comme le thim, la lavande, le romario, le fenouil en herbe, & autres de semblable nature, leur sont très-bonnes ; & la mauvaise odeur leur est une peste.

Aucune autre femme que celles qui ont accoûtumé de nourrir les Vers à soie ne doit point fréquenter les chambres où ils seront logés, sur-tout dans le tems qu'elles ont leur purgations ; car alors leur vûe leur est un basilic.

Quand vous voudrez jetter dehors la litiere de dessous vos Vers, ne l'ôtez point, lorsqu'ils seront malades ; mais au contraire, vous l'ôterez, lors qu'ils seront sains, & avant que la maladie les attaque ; car autrement, vous leur feriez grand tort.

Il faut aussi avoir pour maxime de les tenir nettement & le plus proprement que vous pourrez, principalement lorsqu'ils auront passé la quatriéme maladie ; dans lequel tems ils font beaucoup de litiere.

Maladies des Vers à soie & leurs remedes.

Ayant passé la prémiere maladie ou endormissement, & venant à la seconde, donnez leur de la feuille deux fois par jour en petite quantité & clairement au matin & au soir. Vous connoîtrez qu'ils sont guéris de la prémiere maladie à la desenflure, & à la flétrissure de leur bouche, auquel état de santé, ils sont quatre ou cinq jours pour le plus, & vous les connoîtrez venir & tomber à la seconde maladie à l'enflure de leur tête,

La

La seconde maladie passée, & tombant à la troisiéme, donnez leur beaucoup de la feuille deux fois le jour, le matin & le soir. L'on appelle cette seconde maladie *mûe*, par ce que le Ver à soie venant à guérir de cette seconde, il mûe la peau de sa tête, & la dépouille, & a la tête flétrie, & tombant à la troisiéme, la tête & les pieds lui deviennent enflés & emboutés.

Et la troisiéme maladie aiant passé, & venant à la quatriéme, il faut leur donner de la feuille trois fois le jour, le matin, à midi, & sur le soir; cette troisiéme maladie s'appelle aussi mûe, parce que le Ver en guérissant mûe, & dépouille la peau de sa tête, & desile la peau du ventre, & des pieds, & demeure la tête flétrie, & la queue large & éparée, & tombant à la quatriéme, tout le corps lui demeure enflé.

Ayant passé la quatriéme maladie, jusqu'à ce qu'ils entrent en fraize, qui sera dans quatre ou six jours après, s'ils sont vigoureux; & s'ils sont foibles, huit ou dix jours après; donnés leur alors de la feuille quatre fois par jour, de grand matin, à dix heures du matin, à trois heures après midi, & sur les sept à huit heures du soir. Cette quatriéme maladie seule se doit appeller proprement mûe, puisque le Ver dépouille tout entierement la peau de son corps ayant la tête & le corps flétris, & la queue fort large & épanouie.

Vers à soie, qui paroissent luisans, & leurs remedes.

Tous les Vers, qui seront luisans, séparez les des autres, & mettez les à part; faites les jeuner & les parfumez. Ce sont là les deux remedes pour les remettre en santé.

Vers à soie, qui sont jaunes, & enflés.

On jette ordinairement les Vers jaunes & enflés, & ceux qui crevent, parce qu'il n'y a aucune esperance de convalescence, cependant je vous conseille d'éprouver le remede suivant.

Remede contre la jaunisse des Vers à soie.

Si vos Vers jaunissent ou prennent une méchanté couleur à cause de quelque brouillard, qui sera survenu le matin, qui leur est tout à fait contraire, ou par quelqu'autre cause que ce soit, parfumez les aussi-tôt avec du thim, que vous mettrez sur la braize dans un rechaut, c'est un remede très-particulier, & qui est excellent contre la jaunisse, ne leur donnez point de feuille, & une heure après, ouvrés les fenêtres, non pas celles qui sont du côté du vent, & vous verrés vos Vers s'éveiller, & prendre une nouvelle force. Un quart-d'heure après, fermés les fenêtres, & donnez leur de la feuille avec modération, non pas comme vous avez accoûtumé. Laissez les quatre ou cinq heures en cet état sans leur rien donner de plus, & vous verrés vos Vers décolorés & jaunis se remettre, & prendre leur vive couleur.

De ce qui est contraire aux Vers à soie.

Donnez-vous garde de toute sorte d'huile, & qu'il n'y en ait point en vos mains, ou sur la feuille, ou sur les Vers, ou sur les tables ou étages, sur lesquelles on se sera lavé les mains avant que de manier la feuille & les Vers. Ne maniés ni ne mangés aucuns oignons, ails, ni safran. En observant ces maximes, vos Vers à soie seront bien gouvernés en France, & il ne restera pour toute perfection de ce ménage, que de trouver moyen de perpetuer la graine ou semence des Vers à soie, sans l'aller mandier dans les pays étrangers.

Atteliers des Vers à soie, lorsqu'ils veulent faire leur soie.

Après avoir conduit & élevé les Vers à soie jusqu'à ce qu'ils soient prêts à faire leur soie, vous dresserez vos ateliers, ou auparavant si bon vous semble, dans la chambre, que vous trouverés la plus propre & la plus commode, telle que j'ai dit ci-dessus. Vous composerés chaque atelier de quatre perches ou colonnes fortes & bien droites, que vous asûrerés sur le plancher d'en bas, & vous attacherés fermement à celui d'en haut les perches, étant distantes l'une de l'autre de la largeur qu'on y puisse ranger & asseoir trois ais, & pour la longueur de la largeur de six pieds, ou selon que la commodité le permettra.

Dans cet atelier, vous ferez quatre ou cinq étages, l'un sur l'autre, de la largeur qu'il faut pour y asseoir trois ais qui seront distants de la hauteur les uns des autres d'un pié de Roi.

Après que vous aurés dressé vos ateliers ou étages, vous les enramerés avec du bouleau, ou bruiere, genêt, sarment de vigne, ou chiendant si vous en avez, parceque les Vers à soie s'y plaisent beaucoup, & le moindre, c'est le bouleau.

De quelle maniere il faut ramer les ateliers.

La façon de les enramer, c'est de prendre des brins ou poignées des arbustes que nous avons dit ci-dessus, un peu plus haut que les étages, afin qu'en les posant dedans, ils plient pour faire les arcades.

Les arcades seront à travers les ais d'un bout à l'autre, une arcade joignant l'autre, & ouverte environ d'un pié; vous ferés le bord de vos étages de sarment ou de chiendent, parceque le Ver à soie s'y plait beaucoup.

Mais il faut remarquer qu'avant que de mettre vos ais à vos ateliers, il faut les avoir mis pendant plusieurs jours au soleil, & les frotter de fenouil en herbe, comme aussi la bruiere, qui sera tellement sechée au soleil, que la mousse tombe d'elle-même, & la poser aux ateliers fort chaude, aussi bien que le chiendent ou gramen, & les autres arbustes ou paille que vous y mettrez, parce que s'il y avoit la moindre humidité, jointe à la grande chaleur des Vers à soie, cela causeroit un grand desordre.

Cela fait, vous logerez vos Vers dans ces arcades fort clairement, parceque s'ils étoient trop pressés, outre que la chaleur leur nuiroit, comme j'ai dit, en montant ils se mêleroient deux ou trois ensemble pour faire un peloton ou cocon, & feroient de la soie double, qui n'apporte pas grand profit à son maître.

Moyen pour exciter les Vers paresseux à rendre la soie.

Quelques jours après que vous les aurez mis dans ces arcades, le tems étant venu qu'ils rendent leur soie, ce que vous jugerez, s'ils n'ont qu'un peu de vert obscur auprès de la tête en forme d'un collier qu'ils videront auparavant que de rendre la soie, & tout le reste du corps clair & non luisant, autrement ils sont morts, & les pieds & le ventre clair, & comme transparans. Si vous voyés qu'ils soient paresseux à monter & rendre la soie, ôtés la litiere des étages sur laquelle ils seront, & auparavant que de les y remettre épargnés les, & les arrosés doucement & légerement en façon qu'il n'y ait pas trop d'humidité, de quelque bon vinaigre, ou si vous avés du fenouil en herbe ou de la lavande, ou du thim, frottez en ces étages, & vous verrez que bien-tôt vos Vers feront grande diligence à monter.

Deux sortes de Vers, & leurs divers logement.

Il y a de deux sortes de Vers qui font la soye : les uns sont longs, & les autres courts, ceux qui sont longs sont propres à grimper les arcades, & ceux qui sont courts ne peuvent pas grimper, parce qu'ils ont les pieds racourcis, & tombent aussi-tôt ; tellement qu'il faut séparer les racourcis d'avec les autres, & les mettre à part sur quelques ais, ou étages qui ne soient point entamés, & vous y mettrez dessus comme de petits bouchons, bouquets ou toufraux faits de chiendent n'étant point trop pressés, afin que les Vers ayent de l'espace pour faire leur cocon, & vous verrés que vos Vers racourcis y accourront aussi-tôt & feront leur petit ouvrage.

Moyen pour éviter que les papillons ne percent le cocon.

Lorsqua vos Vers auront tissu leurs cocons,ce qu'ils feront dans quatre jours précisément, ôtez les des rameaux & des arcades, pendant quatre ou cinq jours après, & n'attendez pas le vingtiême jour, que le cocon se peut conserver entier auparavant que le papillon sorte pour deux raisons :

La prémiere est, que vous pouvez avoir du tems assez pour tirer la soye de vos pelotons sans qu'il vous soit nécessaire de les mettre au soleil ou au four, pour empêcher le papillon de sortir, si aussi-tôt que vous aurez desenramé vos pelotons, vous faites tirer la soye, & de cette façon, vous aurez une soye plus belle, lustrée, & plus forte que l'autre.

La seconde est, que si vous tardez douze ou quinze jours à desenramer vos pelotons, & à faire mourir le papillon qui est dedans, il granonera & coupera le peloton au dedans, tellement que faisant après tirer la soye, le fil manquera d'abord au peloton du côté que le papilloo aura granoné, & ainsi le reste de votre peloton ne vaudra rien qu'à faire de la filoselle ou fleuret.

Que si vous n'avez pas la commodité de faire tirer de la soye dans le tems susdit, ou bien que vous ayez une grande quantité de pelotons, faites mourir les papillons qui sont dans vos cocons au soleil ou au four.

Pour faire mourir les papillons au soleil & au four.

Le moyen pour les faire mourir au soleil, c'est qu'aussi-tôt que l'on aura desenramé le prémier jour qu'il fera un beau soleil clair & ardent, vous mettrez vos cocons à l'ardeur du soleil sur un drap, & vous les laisserez épars sur le drap, pendant la grande violence du soleil, l'espace de deux ou trois heures, & en cette ardeur vous les envelopperez avec le drap, & vous les mettrez en un lieu humide, ce qu'il faut continuer trois ou quatre jours, s'il fait un soleil clair & ardent ; mais non pas autrement.

Et pour les faire mourir au four, mettez vos pelotons dans un sac bien net, & enveloppez les avec un drap, & une heure après qu'on aura tiré le pain hors du four, lorsque la chaleur ne sera pas violente, vous mettrez vos pelotons dans le four, & vous les y laisserez trois ou quatre heures.

Pour bien tirer la soye de toutes sortes de cocons.

Vous mettrez sur un fourneau un chaudron rempli d'eau claire & nette, que vous ferez chauffer un tel degré de chaleur que l'eau devienne perlée au milieu, & comme produisant une petite écume blanche, ce qu'elle fera quand elle voudra bouillir ; alors vous jetterez vos pelotons dedans que vous remuerez & agiterez avec un petit balai ou brosse, & s'ils ne veulent pas se devider aisément, vous augmenterez votre feu, & étant commencé à dévider, si vous voyez qu'ils se dévident facilement, vous diminuerez le feu.

Les cocons se dévidant, leur fil se tiendra à ce balai ou brosse, que vous alongerés avec les doigts, la longueur d'une demi brasse ou davantage jusqu'à ce que tout le plus grossier des pelotons soit dévidé, que vous couperés & mettrés à part tenant toûjours d'une main tous les brins de vos cocons unis & assemblés à un fil, & alors selon la soye que l'on désirera faire, vous prendrés des brins des cocons. Si vous voulés faire d'organcin, il faut prende les brins de six pelotons, & si vous voulés faire de Veronne, il faut prendre douze ou quinze brins, & les aiant unis & joints en un fil, vous les passerés prémierement à travers un anneau fait de fil d'archal, destiné pour ranger les brins, & qui sera attaché contre le dvant d'une piece de bois posée à travers sur le banc de devant du tour qu'on appelle bobiniere, parce qu'au plus haut de cette piece dans un petit intervalle qui s'y trouve, sont attachées deux bobines distantes l'une de l'autre de deux bons doigts. De cet anneau vous tirerez votre fil, & le croiserés sur les deux bobines qui ne sont là attachées que pour tordre la soye. Des bobines, vous ferés passer le fil en haut dans un anneau, qui tient au milieu d'un bâton, qui va & vient, suivant le mouvement du tour, nommé lancette, posez à travers au dessous du touer, & de cet anneau vous porterés & attacherez le fil sur le rouet, que vous ferés toûjours tourner, jusqu'à ce que votre écheveau de soye soit fait.

Il vous faut remarquer, que selon le nombre des cocons que vous aurez pris pour composer votre fil, vous continuerés cette même quantité de pelotons ou cocons à votre fil, & vous en fournirés toûjours un pareil nombre, quand quelques uns seront dévidés tout-à-fait, ou leur brin sera rompu, ce que l'on connoît au mouvement des cocons quand le nombre complet ne mouvra point ; & vous continuerés cela jusqu'à ce que votre écheveau soit fait.

Il faut être aussi soigneux, si l'on désire avoir de la belle soye, de rassembler & d'unir toûjours avec vos doigts, tous les brins qui composeront votre fil, & de couper les bourillons qui tiendront aux cocons & au fil, & la soye en sera plus unie & plus forte.

En tirant la soye vous tiendrez de l'eau qui sera dans un chaudron, où vous mettrés les cocons pour étirer la soye, le plus nettement que faire se pourra, & avec une écumoire ôtés les Vers qui seront dépouillés de leur soye, que vous jetterés & changerés d'eau à mesure qu'elle sera trop sale.

Des vertus & propriétés de l'eau du chaudron d'où l'on tire les cocons.

Cette eau est très-propre pour ôter toutes sortes de taches fraichement faites, si étant chaude, on y trempe le drap, ou autre étoffe tachée, & qu'on la batte & frotte fort dans la même eau.

Elle a une proprieté plus excellente : c'est qu'elle est bonne contre toute sorte de douleurs, qui viennent aux jambes, & quand vous en voudrés user, si vous n'avez point de cette eau, lorsque la douleur vous pressera, car de la garder, elle seroit trop puante & infecte, ayés de celle de filoselle, ou des cocons percés, ou de celle de filoselle sale, qui n'est point encore préparée, & qui reste de la soye qu'on a tirée ; faites-la bouillir beaucoup dans l'eau jusqu'à ce que l'eau en devienne fort troublée, & puis l'eau étant tiede, frottés en les jambes, & laissés les un peu dans l'eau, il est assuré qu'elle appaisera la douleur.

Au défaut de la filoselle, l'on pourra en faire autant des brins de mûrier, étant hachés fort menu & bien bouillis, qui rendront les mêmes effets ; car ce n'est que filoselle, ce qui est à l'écorce du mûrier.

Maniere de faire la graine & semence des Vers à soye.

Si vous desirez avoir de la semence des Vers à soye, & de vos papillons, qui sera meilleure que toute autre, parce qu'elle sera naturalisée, choisissez telle quantité de cocons que vous voudrez, qui soient durs & fermes, il n'importe pas de quelle couleur ils soient, blancs, incarnats, ou jaunes, que vous mettrez à part, la moitié longs & pointus des deux bouts, qui seront les mâles, & l'autre moitié courts, moussés & ventreux, qui seront les femelles.

Lorsque les papillons seront fortis, vous mettrez autant de mâles que de femelles sur une étamine ou burat noir, & non sur du papier ou linge, ou pour mieux faire, vous les mettrez sur des feuilles de noyer où ils s'accoupleront, & étant séparés, la femelle rendra ses œufs, semences ou graines sur la feuille, & parceque le second accouplement ne vaut rien à cause que la vigueur est diminuée à l'un & à l'autre, les papillons étant desacouplés, il faut jetter les mâles, afin qu'ils ne retournent pas aux femelles, & par ce moyen vous aurez des graines ou semence de vers à soye, & en celle là vous n'aurez point de vers languissans ni foibles.

Moyens de conserver la graine des Vers à soye.

Les femelles ayant rendu leur semence ou graine qui sera jaune, au commencement, mais étant devenue grise dans trois ou quatre jours après, vous prendrez la feuille du noyer sur laquelle elle sera, & la froisserez doucement entre vos mains, aussi-tôt la graine se séparera de la feuille, laquelle vous mettrez dans de petites boëtes, que vous fermerez durant la chaleur en un lieu temperé, & pendant l'hiver dans un coffre, parmi les habits, où il n'y ait point de linge ; il ne faut pas la placer en un lieu humide ni froid, de peur qu'elle ne se morfonde.

Après avoir choisi les pelotons ou cocons pour faire la graine ou semence des Vers à soye pour l'année suivante, du surplus des cocons, vous en tirerez incontinent la soye sans les exposer au soleil ni au four, s'il est possible, pour les raisons ci-dessus.

Et parce qu'il y a de deux sortes de cocons, qui rendent deux sortes de soye, il est bon de les distinguer.

Choix des cocons pour faire de la graine.

Les uns sont appellés simples, c'est-à-dire, qu'un seul Ver à soye en fait un. On nomme les autres doubles, parceque deux Vers à soye, ou trois font un seul cocon.

Les cocons simples sont seuls propres pour faire la soye délié, & l'organcin.

Les cocons doubles ne rendent qu'une soye grossiere, noueuse, & pleine de bourrillons, & sont des cocons fort grossiers & ventreux, il faut les mettre à part des simples pour en tirer la soye.

Parmi ces deux sortes de cocons, il en faut remarquer encore de deux autres sortes.

Les uns que les Vers à soye ont façonnés au fort de la lune.

Les autres que les Vers à soye ont travaillés en lune foible.

De ceux que les Vers à soye ont fait au fort de la lune, lorsque vous en voudrez tirer la soye, il y faut fort peu de brins de cocons pour faire un bon fil. Des autres qui ont été faits en lune foible ; il en faut beaucoup pour faire un fil assez rond.

La raison est, que les cocons qui sont faits au fort de la lune, ont le brin, c'est-à-dire, le fil nourri, & fort, ayant beaucoup de corps, & les autres qui ont été faits au declin de la lune ont le brin foible & délié, & qui n'a point de corps, tellement que pour faire un fil de soye d'organcin, on n'y met communément que cinq ou six cocons pour faire le fil, & si les cocons qui sont faits au déclin de la lune étoient foibles, il en faudroit deux ou trois, ou davantage. Il arrivera aussi que quatre bons cocons feront un fil de soye d'organcin parfaitement beau & marchand, si les Vers à soye les ont fait au fort de la lune. C'est pourquoi, il faut observer exactement tout ce qui a été dit ci-devant, si l'on veut retirer du profit de ce ménage ; sur-tout, si vous voulez avoir de bons cocons, observez encore le tems que nous avons dit ci-dessus pour faire éclorre les Vers à soye, afin que le Ver rende sa soye au fort, & non au déclin de la lune.

Remarques sur les moyens de conserver la graine de Vers à soye.

Il faut savoir qu'en beaucoup de pays étrangers, & en France aux Provinces où l'on fait la soye, on a accoûtumé de renouveller la graine des Vers à soye de trois ans en trois ans, ou de quatre ans en quatre ans, à cause, disent-ils, que la graine nataralisée s'affoiblit, & se lasse, si son engeance est continuée en un même pays plus de trois ou quatre années, de façon qu'en Avignon, Orange, Languedoc & Provence, ils ont accoutumé d'avoir de la graine d'Espagne de quatre en quatre années, qui ne vaut pourtant rien la prémiere année ; mais les années suivantes, jusqu'à la troisiéme, elle est bonne, vigoureuse & féconde. Ils attribuent cette bonté au climat d'Espagne, ne considerant pas, que la cause pourquoi la prémiere année la graine des vers à soye ne fait pas bon fruit, & ne profite pas, ce n'est autre chose que la graine est morfondue & débile, qui est parmi la bonne, & ne produit que des Vers languissans, qui ne peuvent venir à perfection, & qu'il n'y a qu'une bien petite quantité de bonne graine, qui produise des Vers à perfection, & qui fasse de la soye, d'où sortent après des papillons vigoureux, qui rendent une grande quantité de bonne graine ; & ainsi en cette prémiere année, elle ne rapporte pas grand profit ; mais les années suivantes, elle foisonne à merveilles, parce qu'il n'y a que des Vers vigoureux sortis de bonne semence, qui travaillent ; car si le renouvellement seul causoit cette propagation de bonne graine, il faudroit qu'en Espagne, on la renouvellât de quelque pays plus chaud, & cet autre d'un autre, ce qui feroit un progrès à l'infini, qui ne peut être en nature. L'expérience nous fait voir, qu'en tous pays les papillons des Vers à soye peuvent rendre de bonne graine sans la renouveller & sans changer, si on suit les moyens que je dirai ci-après.

Les Espagnols disent, qu'ils ont trouvé le moyen de la perpetuer en leur pays, qui est d'enfermer dans une chambre un jeune veau de lait, & là le nourrir quelque tems avec des feuilles de mûrier, & ensuite la tuer, & laisser pourrir sa chair dans la chambre, de laquelle il s'engendre des Vers qui grossissent merveilleusement de la corruption de cette chair, puis se raccourcissent en feve, & produisent des papillons, qui font de bonne semence ou graine de Vers à soye, de laquelle ils se servent pour le renouvellement.

Moyens pour perpetuer en France la graine des Vers à soye.

Le moyen pour perpetuer en France la graine des Vers à soye, consiste à prendre des cocons que les Vers à soye auront jettés au fort de la lune & non au declin, ou bien s'il est possible au second jour de la nouvelle lune, ou aux trois prémiers jours de la pleine lune; car en ces jours la lune est en sa plus grande force & vertu, ce qui est assez visible par la marée, qui est plus enflée les trois prémiers jours de la pleine lune que tout le reste du mois, excepté le second jour de la lune, auquel elle est aussi enflée & grossie, qu'aux trois autres; & parmi tous les cocons choisissez les plus fermes, autant de mâles que de femelles, que vous connoîtrez selon les marques que nous avons dites ci-dessus, & que vous mettrez à part pour en tirer les papillons; étant dehors, vous les ferez accoupler sur du burat, ou sur la feuille de noyer, & étant desaccouplés, jettez les mâles aussi-tôt, & ne permettez pas qu'aucun mâle ni femelle s'accouple deux fois.

Après que la graine sera rendue, & qu'elle aura pris la couleur grisâtre, retirez la du burat, ou de la feuille de noyer, & prenez du vin dans une écuelle, que vous mettrés dans un rechaut avec du feu, pour le rendre tiede & non chaud; car autrement, vous offenseriez la graine, qui sera dans votre vin. Etant en cet état, jettez y votre semence ou graine des vers à soye, en la remuant, afin que celle qui sera légere & moins vigoureuse, nage au dessus, & que vous mettrez à part, & vous prendrés l'autre qui sera au fond, qui est une graine pleine & pesante pour faire votre affaire. Vous ne la laisserés pas beaucoup séjourner dans le vin; mais aussi-tôt qu'elle sera tant soit peu imbibée du vin, vous la tirerez dehors, & vous la ferez sécher à l'ombrage, entre deux linges bien secs. Etant bien séchée, pendant les grandes chaleurs, vous la mettrez dans un pot vernissé dans un lieu temperé, c'est-à-dire, qui ne soit ni chaud ni froid, & pendant l'Hiver vous l'envelopperez d'on burat ou étamine, & vous la mettrez dans one boëte, où il y aura du coton, ou de cette prémiere filoselle qu'on tire du cocon du Ver à soye. Après cela vous la mettrez dans un coffre parmi des habits, où il n'y air point de linge, ou si votre commodité le permet, & pour le mieux, vous envelopperés votre boëte d'une panne ou fourrure, & la laisserez en cet état dans un coffre à la chambre où vous coucherez jusqu'au printems; vous n'ouvrirez point votre boëte, avant ce tems-là, parce que faisant autrement, vous morfondriés votre graine de vers à soye.

Le tems venu de faire éclorre, vous la remettrez encore dans du vin non commun, mais le meilleur que vous pourrez trouver, qu'il soit rouge, & non blanc, comme est le vin d'Espagne, pourvû qu'il soit rouge, ou quelqu'autre qui soit fort & puissant, & qu'il soit chaud, comme nous avons dit ci-devant, & non davantage, dans lequel vous laisserez votre graine un demi quart d'heure en la remuant toûjours, afin que s'il y avoit encore quelque graine légere, & qui nageât sur le vin vous la mettiez à part, & la pesante qui sera au fond, vous la tirerez dehors, & vous la mettrez épancher dans un linge que vous aurez bien fait chauffer auparavant, & ensuite vous la couvrirez du même linge, & quand vous verrez qu'elle sera séche, il la faut mettre en un petit tas dans du linge bien enveloppé d'un morceau de drap, & après vous la mettrez dans vos poches, ou dans votre sein durant le jour & la nuit dans le lit, & vous ne la visiterez point de trois jours, voyez les instructions que j'ai données ci-devant. Les Vers à soye étant éclos, ne les mélez pas avec les autres, mettez les à part pour en tirer de la graine en sa saison, ce que vous continuerez toutes les années. Si vous suivez cette métode, infailliblement vous aurez de la graine chez vous parfaitement bonne & meilleure que celle que vous pourriez recouvrer d'Espagne, ou de quelqu'autre païs.

Bénédiction des Vers à soye approuvée par Mr. COHADE, avec Permission.

Benedictio seminis bombycis.

℣. Adjutorium nostrum in nomine Domini.

℟. Qui fecit cœlum & terram.

℣. Dominus vobiscum.

℟. Et cum Spiritu tuo.

Oremus. Misericordiam tuam Deus omnipotens suppliciter exoramus, ut ista bumbycum semina, quorum operâ fila necessitatibus humanis, & Ecclesiæ tuæ ornamentis tribuere dignaris, benedictione † tuæ virtutis foveantur, nascantur, & defendantur à bestiis rapacibus, ab infirmitatibus veneficis, & ab omnibus adversis à quibus vexari possunt † per benedictionem tuam † & invocationem sanctissimi nominis tui ac per merita beatæ Mariæ virginis excludantur, multiplicentur, tandemque opus suum feliciter compleant ad honorem tuum, ad Ecclesiæ, filiorumque in te sperantium utilitatem. Per Christum Dominum nostrum. Amen.

Avis généraux pour gouverner les Vers à soye.

La prémiere chose qu'il faut observer pour faire éclorre les Vers à soye est que le jour ne soit point pluvieux ni sombre, s'il se peut, lorsque l'on mettra éclorre les Vers à soye.

Faites éclorre votre graine si à propos, s'il est possible, que la maladie puisse venir précisément aux Vers à soye au prémier ou au second jour de la lune nouvelle d'Avril suivant les susdites instructions.

Ne logez pas les Vers à soye dans un lieu humide.

Ne nourrissez pas les Vers à soye de feuilles humides, ou qui ait été cueillie à la rosée du matin, ou la nuit comme quelquefois la nécessité peut cootraindre, si l'on n'a été prévoyant d'en avoir cueilli auparavant, ni durant la pluye; que prémierement, on ne l'ait séchée en la vanant dans divers draps ou linceuls séchés au feu.

Gardez vous bien de vous servir de la feuille qui est ombrageuse, c'est-à-dire, celle qui est privée du soleil, parcequ'elle s'imbibe d'humidité.

Tenez vos tables ou étages, où seront les Vers, fort séches, & prenez garde, que pour avoir laissé trop croupir la litiere, elles ne soient imbibées d'humidité.

Vers. Terme de chasse. Ca sont des Vers, qui s'engendrent l'Hiver entre la nape & la chair des bêtes fauves, qui se coulent & vont le long du cou aux cerfs, aux daims & aux chevreuils, entre le massacre & le bois, pour leur ronger & leur faciliter à mettre bas leurs têtes.

Vers. *Voyez* Mouche *à miel.*

Vers. *Voyez* Fruitier.

Vers *des oiseaux de proye. Voyez* Oiseau *de proye.*

VERTIGE. C'est une indisposition du cerveau dans laquelle il semble à ceux qui en sont attaqués, que tous les objets qui les environnent, tournent, & qu'ils tournent eux-mêmes quoiqu'ils soient en repos.

On distingue deux degrés de Vertige, l'un qu'on nomme Vertige simple, c'est lors que les corps & les objets externes semblent tourner, sans que la vûe en

soit fort blessée. L'autre qu'on appelle scotomie ou Vertige ténébreux. C'est lorsque les yeux sont obscurcis & comme couverts de nuage.

La cause immédiate du Vertige est le tournoyement, ou le mouvement dereglé des esprits animaux qui sont dans le cerveau, ou seulement de ceux qui sont dans les couches des nerfs optiques.

Ses causes externes sont le tournoyement du corps, l'ivrognerie, & la trop longue diette, les exercices immoderés, l'usage des legumes, de l'oignon, de l'ail, de la rave, du clou, de la moutarde, &c. Le Vertige prend aussi quelquefois à ceux qui regardent en bas d'un lieu fort élevé ou qui arrêtent trop long-tems les yeux sur des roues, & sur d'autres choses qui se meuvent circulairement.

Quelques Médecins prétendent que le Vertige est produit par des causes différentes, qui sont le cerveau, la matrice, le sang & les autres humeurs. Ils rapportent des signes pour connoître d'où viennent ces causes. Voici ce qu'ils en disent.

Signes par lesquels on connoit d'où provient le Vertige.

On connoît que la cause du Vertige vient du cerveau aux fréquens tintemens d'oreille, à une douleur & pesanteur de tête, & à l'odorat qui est interdit des autres parties comme de l'estomac, par un mal de cœur, par des douleurs, tremblemens & nausées. De la matrice, lorsque quelques unes de ces indispositions sont procedées, ou par retention de semence, ou par celle des mois, du foye, de la vessie ou d'autres endroits, on s'apperçoit à peu près d'où elle dérive.

Si la cause vient du sang, la face est rouge, le pouls est vîte aux côtés des temples, l'on s'étend en bâaillant, l'on est endormi & paresseux, & l'on s'imagine ne voir que du rouge, même les urines le sont, & avec cela fort épaisses. De la bile, on a la couleur jaune, & tout ce qu'on regarde, paroît de même; l'on ne dort point, on a souvent des envies de vomir, on sent une amertume à la bouche, les urines sont subtiles & jaunâtres. De la pituite, on est pâle & stupide, on a la tête lourde & pesante; peu de chose épouvante, on dort sans cesse, & profondément, on crache beaucoup, quelquefois salé, quelquefois non; l'urine est claire & sans coction, & l'accès du Vertige dure plus long-tems que les autres. De la mélancolie, le visage est obscur & plombé, la tête n'est remplie que d'idées & de pensées tristes, funébres & materielles, & toûjours dans l'appréhension; on est sujet aux rapports aigres, & on fait des urines subtiles & fort claires.

On est plus sujet aux Vertiges en Hiver, que dans les autres saisons; si on néglige cette maladie, on est en danger de tomber dans l'apoplexie, ou dans l'épilepsie; si la douleur de tête survient aux Vertiges, elle les guétit, mais elle dure long-tems.

Remedes pour le Vertige.

I. Prenez de la coriandre préparée, de la muscade, du gui de chêne, du galanga, de chacun deux onces; du poivre long, du gingembre, de la tormentille, du rômarin, de chacun une once. Il faut réduire le tout en poudre. La dose est deux gros, soir & matin.

II. La différence qu'il y a entre les remedes du Vertige & les remedes de l'épilepsie, c'est que les remedes contre l'épilepsie, doivent être plus forts, la cause étant plus rebelle. C'est ce qui fait que nous allons traiter par occasion de l'épilepsie.

On a déja dit que le Vertige est un mouvement irrégulier de l'esprit animal, causé par l'agitation des humeurs dans le cerveau, où le malade s'imaginant que tous les objets tournent, il tomberoit s'il n'étoit appuyé. Souvent le Vertige est excité par la vapeur qui s'éleve des parties inférieures, d'autrefois il est produit par une matiere amassée & agitée dans le cerveau: celui-ci est souvent le messager de l'épilepsie, & l'autre n'a pas souvent de mauvaises suites.

L'épilepsie est une convulsion de tout le corps par laquelle le malade tombe subitement, privé de toutes les fonctions des sens, en jettant de l'écume par la bouche, causée par une matiere pituiteuse, qui ne remplit pas entierement les ventricules du cerveau.

Il y a une autre espece d'épilepsie qui dépend plûtôt d'une vapeur élevée du bas ventre, que d'une matiere reservée dans le cerveau, & vous distinguerez l'une de l'autre par ces signes. Dans l'épilepsie dependante d'une matiere qui remplit les ventricules du cerveau, le malade avant l'accès épileptique, a un sentiment de pesanteur à la tête, une stupeur & lenteur dans les actions, avec un visage pâle; mais lorsque l'épilepsie dépend d'une vapeur élevée d'une matiere putride ou des vers, le malade se plaint de la douleur de cœur, nausée & défaillance.

Il y a une troisiéme espece d'épilepsie produite par une vapeur maligne élevée de l'extrémité des doigts, de la main ou du pié, qui, retenant la nature de son principe, c'est-à-dire, d'une matiere putride, produit ce facheux accident.

Si par les signes qu'on a rapportés ci-dessus vous connoissez que l'épilepsie soit produite par une matiere reservée dans le cerveau, la saignée doit être pratiquée, comme aussi la purgation qui doit être préparée avec décoction de racine de pivoine, feuilles de betoioe & de mélisse, dans laquelle vous ferez infuser trois dragmes de séné, délayant une demi dragme de poudre d'hermodate & vingt grains de poudre de guî de chêne.

Les Machicatoires produisent ici un bon effet; mais les sternutatoires sont très-dangereux, car par l'agitation qu'ils causent, ils augmentent manifestement le mal. Les vesicatoires appliqués sur les épaules, ne sont pas inutiles, non plus que les cauteres potentiels appliqués à la partie postérieure de la tête. Quelques uns se servent avec succès du mercure dulcifié, qu'ils donnent depuis huit grains jusqu'à quinze & au delà avec un peu de conserve de fleurs de betoine, & même on réussit, quand on en donne jusqu'à exciter le flux de bouche; ce qui peut être pratiqué:

Quand l'épilepsie est opiniâtre & ne cede pas aux remedes ordinaires, en ce cas vous pourrez avoir recours au sirop émetique ou au tartre émetique, qui sont d'un très-grand effet dans cette maladie.

Vous pourrez aussi donner du vitriol vomitif, appellé *gilla*, jusqu'à une dragme, par trois fois, de deux jours l'un, avec l'eau de fleurs de tillot, comme une cuillerée d'eau de fleurs de muguet, appellé *lilium convallium*, avec laquelle vous mettrez trois goutes d'esprit de vitriol, & six goutes d'esprit de tartre. Dans la violence du mouvement épileptique, vous mêlerez dans une cuillerée de cette eau de muguet, depuis deux goutes jusqu'à huit, de l'huile de tabac, ou nicotiane rectifiée, qui est un puissant remede antiépileptique, même pour s'en preserver.

Si le malade est d'un tempérament pituiteux, vous lui ferez observer une diete durant trois semaines, dans laquelle vous lui donnerez soir & matin des décoctions faites avec du bois de buis & de genievre, ou autres.

Vous guérirez les enfans de l'épilepsie à laquelle ils sont fort sujets, si vous les purgez au declin de chaque lune, par une décoction de racine de pivoine dans laquelle vous ferez infuser une dragme de séné en dé-

layant une cuillerée de suc ou de sirop de roses pâles. Vous pourrez à même intention vous servir de deux dragmes de roses qui est un remede fort utile pour ceux qui ont aversion des autres remedes.

Ensuite de ce purgatif, vous donnerez une demi cuillerée de poudre de racine de valeriane sauvage avec un peu de vin, & si l'enfant est à la mammelle, vous lui en donnerez en moindre quantité avec un peu de lait. La poudre de gui de chêne produit le même effet.

Souvent aux adultes l'épilepsie se fait par une vapeur qui s'éleve de la rate, du mésentere, de l'estomac, du viscere, & même des vers qui croupissent dans le ventre inférieur, & en ce cas, il faut recourir aux remedes, qui épuisent l'humeur dans sa source & dans la partie qui envoye, ce qui est observé particulierement aux jeunes filles au tems qu'elles doivent avoir leurs fleurs ou évacuations menstruales, qui guérissent de telle épilepsie par les bains d'eau tiede, saignées du pié, & autres remedes apéritifs qui les leur provoquent.

Mais il y a encore une autre espece d'épilepsie qui est un effet d'une matiere putride, qui souvent a son siege dans une extrémité des parties du corps, comme des doigts de la main ou du pié, qui éleve une vapeur si maligne qu'elle cause l'épilepsie avec tous les simptomes; & en cette espece le malade commence à en ressentir les avant coureurs dans ladite extrémité par une douleur qui y est causée par une vapeur, qui retenant la nature de son principe, porte avec soi la malignité qui fait toute cette condition, & en ce cas le Médecin doit faire pratiquer de fortes ligatures au dessus de la partie qui envoye, pour empêcher cet accident, & appliquer un vesicatoire ou le renoncule pilé que vous laisserez sur ladite partie jusqu'à ce qu'il y ait excité de petites vessies, ou bien même y mettre la moitié d'un petit pain chaud sortant du four, trempé dans l'eau de vie; & si cela ne suffit pas, vous employerez le bouton de feu qui est le dernier remede, après lequel vous pourrez appliquer un cautere potentiel sur la même partie, qui servira de remede par précaution.

Dans le mouvement de l'épilepsie, quelque cause qu'il y ait, vous donnerez au malade une demi-cuillerée d'esprit de vin, & pareille quantité d'eau de muguet ou *lilium convallium*, y ajoûtant six grains de castor; & au même-tems vous exprimerez dans l'oreille avec de coton égales parties d'huile de rhüe, du fureau & de l'eau de vie.

III. *Remede de Charles-Quint, pour le Vertige.* Prenez une bonne quantité de vers à soye, & faites les sécher, & les ayant réduits en poudre il en faut frotter le sommet de la tête du malade, au moment de l'accès. Il y en a qui se contentent de saupoudrer la tête, sans la frotter. *Remede éprouvé sur Charles-Quint même.*

IV. Appliquez sur la tête un emplâtre composé de fleur de souphre, & de blancs d'œufs, mêlez & incorporez ensemble.

On dit qu'une calotte faite de peaux de taupe, est très-utile contre le Vertige. Le *costus hortensis*, ou coq de jardin est fort propre aussi pour soulager ceux qui sont attaquez de ce mal; il en faut boire la décoction, & en frotter la tête.

V. Faites prendre à jeun, vers la nouvelle lune, une dragme d'orvietan, delayé dans du vin, dans du bouillon, ou dans quelque eau cordiale; ou bien donnez le en bolus, & continuez le même remede, pendant quelques jours. S'il ne réüssit pas la premiere fois, il faudra le réiterer vers le tems des nouvelles lunes suivantes. Il est propre non seulement pour le Vertige, & toutes sortes de maux de tête, mais même pour l'epilepsie.

La betoine, & la petite sauge, infusées dans le vin pendant une nuit, sont très-bonnes pour le Vertige, & autres maux de tête. Le malade doit prendre tous les matins cette infusion, à jeun.

VERVELLE. Terme de Fauconnerie. C'est une espece d'annéau ou de plaque qu'on attache au pié de l'oiseau de proye, où sont les armes du Seigneur à qui il appartient.

VERVEINE, en latin *verbena*.

Description. C'est une plante, dont les tiges qui s'élevent à la hauteur d'un pié & demi sont dores, anguleuses & un peu vêlues. Ses feuilles sont oblongues & découpées profondement. Ses fleurs sont en gueule, petites, bleues pour l'ordinaire, quelquefois blanches; elles viennent en épis longs & grêles. Ses semences sont renfermées dans une capsule qui en contient quatre.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux incultes, comme auprès des hayes & des murailles, & le long des chemins.

Propriétés. La Verveine est incisive; on l'employe dans la colique venteuse; elle brise la pierre dans les reins & dans la vessie, elle provoque le lait aux nourrices. Elle est propre aux maux des yeux, aux douleurs de tête & des dents, aux ulceres de la bouche & principalement aux infections du cuir, comme gratelles, teigne, feu volaur, mal de saint Mein, si on s'en sert en forme de bain, ou en fomentation faite avec de la fumeterre en eau & vinaigre.

Si on écrase cette plante, & qu'on l'applique sur le côté, elle appaise la douleur dans la pleuresie. Le suc de la Verveine nouvellement exprimé est purgatif. Monsieur Lemery a reconnu par expérience, qu'il évacuoit particulierement la pituite. La dose est depuis trois onces jusqu'à six.

Les feuilles de Verveine sont propres pour la jaunisse, & les pâles couleurs. On les fait infuser dans le vin blanc, pendant la nuit, & l'on prend le matin à jeun, trois ou quatre onces de cette infusion. La décoction des feuilles, dans laquelle on fait bouillir des écrevices de riviere prévient l'avortement. On fait aussi un gargarisme de la décoction de cette plante, pour les maux de gorge. On applique sur la tête un cataplâme de feuilles de Verveine pour guérir la migraine, & pour dissiper les serosités, qui causent un froid considerable à la tête. On mêle les feuilles pilées, avec la farine de seigle & les blancs d'œufs, pour faire des cataplâmes, qui sont très-resolutifs. Quand on applique les feuilles de Verveine sur le côté, dans la pleuresie, il faut auparavant les amortir sur une pêle chaude, ou les fricasser dans la poële, avec un peu de vinaigre. Elles font sortir du côté une sérosité, qui étant jointe à leur suc, paroît comme du sang. L'eau distillée, ou le suc clarifié de la Verveine, éclaircit la vûe; il modére l'accès des fievres intermittentes, & même les guérit quelques fois. L'extrait produit le même effet. La dose du suc est depuis deux onces, jusqu'à quatre, & celle de l'extrait est d'un gros, que le malade doit prendre deux fois par jour, avant le frisson, & sur le déclin de la fievre, les jours d'accès. Le Quinquina réüssit beaucoup mieux étant mêlé avec le suc, ou l'extrait de Verveine. Son suc, ou son huile par infusion, guérissent les playes récentes & invétérées.

VES

VESCE. *Voyez* Vesce.

VESICATOIRES. Ce sont des médicamens âcres, qui approchent fort des cauteres potentiels, & qui ont la vertu d'exciter des vessies, d'ulcerer la peau & d'attirer au dehors les humeurs, qui n'ont pû être digérées, ni par les resolutifs, ni par les

remontifs, ni par les attractifs. Ils ont les mêmes ingrediens que les *vesicantia*, on les compose avec des cantarides, de l'euphorbe, de la moutarde, de la racine de scille, de la bryone, du vinaigre, du poivre, on les incorpore avec du miel, ou de la thérébentine, ou du levain, ou quelque gomme ou resine pour en faire un onguent, ou un emplâtre, ou un cataplâme.

On s'en sert ordinairement pour évacuer l'eau des hidropiques, & l'humeur séreuse de quelque partie que ce soit. On use de ces remedes, lorsque les autres n'ont pû remedier à la migraine, à l'épilepsie, à la sciatique, aux goutes, aux charbons pestiferés. Les rubifians, les sinapismes & les Vesicatoires sont presque la même chose.

VESSE, en latin, *vicia.* C'est une plante dont on distingue ici deux especes quoi qu'elles ne different presque point entre elles: l'une retient le nom de *Vesse*, & l'autre s'appelle Vesse sauvage.

Description de la Vesse. C'est une plante qui a la tige assez grosse, quarrée, & haute d'environ trois pieds. Ses feuilles sont étendues, elles naissent à l'opposite l'une de l'autre. Ses fleurs sont purpurées comme celles de la feve, & ses petites branches sont attachées à des gousses plattes qui contiennent les grains de couleur noirâtre.

Lieu. On seme cette plante dans les champs. Elle mûrit en Juillet & Août.

Proprietés. Les paysans amassent la Vesse avec la gousse & toutes la plante pour en nourrir le bétail. Elles ne sont pas d'usage dans la Médecine & ne servent point de nourriture aux hommes, parce qu'elles sont de difficile digestion & resserrent le ventre, & par conséquent étant de cette nature & de mauvais gout, elles donnent une nourriture mauvaise, grossiere, propre à engendrer un suc mélancolique.

Description de la Vesse sauvage.

C'est une plante qui a les feuilles semblables à la précedente, mais plus menues & plus longues. Sa tige est quarrée. Ses fleurs sont plus rougeâtres, d'où pendent des gousses, qui sont plus courtes que celles des pois & plus grandes que celles des lentilles. Sa graine est noire & un peu plus grosse que celle de la Vesse.

Lieu. Cette plante naît d'elle-même dans les hayes, & on la seme dans les champs. Elle fleurit en Mai & Juillet.

Proprietés. La graine de la Vesse sauvage est amere, de substance terrestre, abstersive & astringente. Elle est de mauvaise digestion pour les hommes, quoiqu'elle soit bonne pour les pigeons. Etant un peu rôtie & pilée, puis cuite comme les lentilles, elle arrête le devoyement d'estomac. La farine de Vesse mêlée avec du miel & appliquée efface les lentilles & les taches qu'on a sur les yeux.

VESSE DE LOUP. C'est une espece de fungus, dont la cavité est pleine de poudre, quand il est sec. On mêle cette poudre avec le blanc d'œuf, pour arrêter sur le champ toutes sortes d'hemorragies. C'est un astringent des plus efficaces.

VESSIE. La Vessie est le reservoir des sérosités qui descendent des reins, pour ensuite être jettées dehors par le canal qui leur est destiné.

Aux hommes, la Vessie est située au bas du ventre dessus l'intestin droit; aux femmes, elle est entre la matrice & l'os pubis.

Elle est ronde & longue, ayant un conduit par lequel les urines s'écoulent en dehors.

Sa substance est membraneuse pour s'étendre, & se retressir au besoin.

Elle est composée de deux membranes, l'une est

exterieure, qui derive du peritoine & l'autre interieure, qui est fort épaisse & garnie de trois sortes de fibres. Celles du dedans sont droites, celles du dehors traversent & les autres vont en serpentant. Elle a plusieurs veines, & arteres qui sont repandues par toute la substance & deux nerfs, l'un qui vient de la sixiéme paire, & l'autre de l'extremité de l'épine du dos. Elle a un muscle fait en maniere d'anneau qui environne son cou, & le tient fermé, afin d'empêcher que l'urine ne sorte sans nécessité. Son cou est plus charnu que le reste, plus long & plus large aux hommes qu'aux femmes, ayant au bout deux petites glandes, qui sont appellées prostates, ausquelles aboutissent les conduits de la semence.

Des maladies de la Vessie.

La Vessie est sujette à la pierre, & aux ulceres, qui causent foiblesse ou suppression d'urine avec douleur ou sans douleur.

De la pierre dans la Vessie.

La pierre dans la Vessie y est portée quelquefois des reins par les ureteres; sinon elle y est engendrée par un suc grossier & fort crud decoulé des veines avec l'urine en sa capacité, qui s'y est désséché & endurci par la chaleur.

Des signes de la pierre.

Les signes les plus apparens sont des douleurs que l'on ressent au cou de la Vessie, qui augmentent, lorsqu'on veut uriner; une grande demangeaison à l'extrémité de la verge, avec pesanteur autour des parties honteuses; une envie de pisser, comme aussi d'aller à la selle sans pouvoir faire ni l'un ni l'autre; joint à tout cela que l'on ne peut se tenir, ni assis, ni debout, ni marcher, ni aller à cheval, étant toûjours dans des inquiétudes extrêmes.

Remedes pour la pierre.

Les remedes qui servent aux maladies des reins, seront propres aussi à celles de la Vessie; il sera bon neanmoins d'observer, qu'en voulant faire sortir la pierre de la Vessie, il faut commencer toûjours par de légeres tisannes apéritives, & lorsque l'on en donnera de ces sortes, que ce soit à jeun, ou quatre heures après le repas.

Voici quelques recettes que l'on pourra en toute sûreté mettre en usage.

I. Prenez deux dragmes de poudre de cloportes, une once d'eau de vie, chopine de décoction de pois chiches; partagez cette potion en deux, & donnez en deux matins de suite à jeun.

II. Prenez une dragme de cloportes en poudre, une demi dragme de coques d'œufs frais. Mêlez, l'un & l'autre dans un verre de vin blanc, y ajoûtant une cuillerée de suc d'oignons blancs.

III. Faites boire l'espace de six semaines les matins à jeun, un verre d'eau d'oignons distillée.

IV. Prenez deux onces de racines de chelidoine ou de l'éclaire bien découpées, faites les infuser dans une chopine de vin blanc, & donnez en les matins à jeun un demi verre, plus on continuera ce breuvage, plus l'on s'en trouvera soulagé.

Si tant de remedes n'avoient pû réüssir, alors il faudra se resoudre à la taille, qui est une opération qui ne doit pas tant donner de terreur, puisqu'à present, il se rencontre beaucoup d'habiles gens, sur tout à Paris, où il semble qu'on ait porté la Chirurgie à son plus haut point de perfection. Cette opération se fait de plusieurs manieres.

1°. Au petit appareil qui consiste à faire une incision au perinée, sans le secours de la sonde, sur le

corps de la pierre, laquelle on tient assujettie par deux doigts, que l'on introduit dans le fondement. Cette opération ne convient qu'aux pierres qui se trouvent engagées dans le cou de la vessie, & dans l'uréthre.

2°. Au haut appareil, en remplissant la Vessie d'eau tiede, & en faisant une incision, au dessus du pubis, par laquelle on ouvre la vessie dans son fond. Cette maniere de tailler a été tentée plusieurs fois, mais les habiles maitres la rejettent.

3°. Au grand appareil, ainsi nommé, à cause que l'on y employe grand nombre d'instrumens. Cette opération consiste à faire une incision au périnée, sur la sonde crenelée, à la partie tendineuse de l'uréthre. C'est la maniere la plus usitée, & dont Messieurs Collots, Maréchal, & autres fameux opérateurs se sont servis jusqu'à present.

4°. A la métode du frere Jacques, qui est ce qu'on appelle l'opération laterale. Cette métode a été imitée & corrigée par feu Monsieur Rau fameux opérateur de Hollande. Il faisoit son incision au perinée adroitement, au corps de la Vessie, proche son cou, sur la sonde crénelée (en quoi il avoit corrigé celle du Frere Jacques) sans interesser l'uréthre. Il a par cette métode guéri grand nombre de malades.

Depuis la mort de Monsieur Rau, Monsieur Cheseldon Chirurgien Anglois, a prétendu faire quelques corrections à la métode du Frere Jacques, & même à celle de Monsieur Rau: pour cela, il fait son incision sur la sonde crénelée, & coupe une portion de l'uréthre, les prostates & le cou de la Vessie.

Monsieur Foubert Chirurgien Juré de Paris, gendre de Monsieur Malaval, aussi Chirurgien Juré de Paris, & des plus fameux, a imaginé une métode nouvelle de tailler plus aisée, plus prompte, & moins douloureuse que toutes les autres.

Il fait une ponction au périnée, & ouvre le corps de la Vessie proche son cou, sans toucher à l'uréthre. Il se sert pour cela d'un troicart crénelé qui lui tient lieu de sonde, à la faveur duquel il fait son incision, sans être exposé à intéresser aucune des parties, qu'on a bien de la peine à éviter par les autres métodes.

Ce jeune Chirurgien qui a toutes les qualités qu'on peut désirer dans ceux de sa profession, a fait la preuve de sa métode, cette année 1731. en présence d'un grand nombre des plus habiles Maitres, avec un succés qui répond parfaitement à l'idée qu'on a de sa capacité, & à la reputation qu'il s'est faite dans le public. *Voyez* PIERRE, GRAVELLE, GONORRHÉE.

Ulcere à la Vessie.

Si l'ulcere est au fond de la Vessie, ou au passage de l'urine, on sentira de la douleur autour des parties honteuses, & l'on n'urinera jamais si bien, ni à plein canal, que lorsque l'on insinuera une canule dans le conduit.

S'il est au cou, on sentira une demangeaison au bout de la verge, & du mal dans le tems que l'on voudra uriner; & l'urine est forte, outre que la douleur sera violente, on ne pourra se tenir couché, ni debout. Tantôt on sera attaqué de quelque accès de fievre, ou tantôt fatigué des veilles. Enfin en quelque endroit que l'ulcere soit situé dans la Vessie, on est menacé d'hidropisie, ou de déreglement de toutes les parties du corps, qui s'appelle KACHEXIE.

Cet ulcere est plus difficile à guérir que celui des reins, entant qu'ils sont charnus, & la Vessie aride, & nerveuse. Il se manifeste aussi par l'urine puante mêlée de raclure & de matiere semblable au pus.

Si l'ulcere a commencé par la bile, les urines seront saines; s'il a commencé par une pituite salée, elles paroitront blanches.

Entre toutes les maladies simples où il faut plus promptement apporter du secours, c'est à l'ulcere de la Vessie; car pour peu qu'il soit négligé, il se rend incurable. C'est pourquoi on fera bien, si-tot que l'on sentira cette incommodité, de retrancher le vin pur, la boisson fruide, les viandes salées, épicées, sucrées, les ragoûts avec ail, oignons, ciboules, porteaux, jus de citron, de verjus & de vinaigre. On se mettra si l'on peut entierement au lait, crud ou bouilli, il n'importe. On se fera ouvrir une fois ou deux la veine, & l'on prendra souvent des lavemens avec du bouillon de tripes & de jaune d'œufs, & une fois ou deux le mois, on se purgera avec de la casse mondée, soit en bolus, ou délayée dans du petit lait, ou une once de catholicon double detrempé dans un verre d'eau de chicorée.

REMARQUE. Tandis que l'on pratiquera les remedes précédens, on se seringuera avec de telles injections.

I. Prenez quatre blancs d'œufs cruds, agitez les avec deux onces de lait de femme, & deux onces de mussilage, de semence de coings, ou de psillion, une demi once de bol d'Armenie, autant de sang de dragon. Mêlez le tout ensemble, & seringuez en dans le conduit de la Vessie.

II. Prenez une pincée de semences de coings, autant de celles de guimauve, & de lin, mettez les infuser dans une chopine d'eau sur des cendres chaudes, & sur deux onces de cette infusion que l'on aura passée par un linge; ajoûtez une once d'huile de nenuphar, deux grains de saffran, & un grain d'opium. Il faut s'en servir, lorsqu'on l'aura un peu chauffé.

III. Prenez une once de beurre frais, faites le fondre dans un demi setier de lait, ensuite mêlez y une demi euillerée de miel avec trois grains de safran en poudre. Il en faut seringuer après l'avoir un peu chauffé, & réiterer trois à quatre fois le jour.

IV. Dans quatre onces de jus de grande consoude, avec autant de jus de plantain, mêlez une demi dragme d'aloës & dix grains de camphre, pour seringuer comme ci-dessus.

V. Si avec l'ulcere il y a strangurie, qui est une difficulté d'uriner, pour lors il faudra prendre quatre onces d'eau de feves, deux onces d'eau de plantain, autant d'eau rose, une demi once de ceruse lavée, une dragme de camphre; mêlez le tout ensemble, & faites en souvent user en injection.

VI. Ou bien prenez un demi setier de lait, dans lequel vous battrez une demi once de semence de concombres, on dit citrouilles, ou de melons avec autant de graine de pavots, deux blancs d'œufs, faites en une injection.

VII. Prenez de l'esprit de térébentine, depuis six jusqu'à douze gouttes; ou de l'esprit de succin, ou ambre jaune, depuis dix gouttes, jusqu'à vingt-cinq; ou enfin de l'esprit de nitre dulcifié, depuis cinq, jusqu'à douze gouttes. Ces trois derniers remedes sont propres aussi pour les ulceres de la matrice. *Voyez* ULCERE.

OBSERVATIONS. I. Que si les douleurs étoient extrêmes, l'on pourra prendre les bains, sinon l'on appliquera sur la partie cette fomentation: prenez quatre blancs d'œufs frais; trois euillerées de vinaigre, une pinte d'eau, une demi dragme de camphre; battez le tout ensemble, & tant soit peu dégourdi, trempez y des linges, & appliquez les sur les aines.

II. On pourra encore se servir des tablettes suivantes desquelles le long usage est admirable. Prenez des quatre semences froides, de la semence de pavots, de mauves, de coton, de pourpier, de coings, de graine de mirthe, de la gomme adragant, de la gomme Arabique, des pignons, des pistaches, des penides,

des, de la reglisse, des amandes douces, de l'orge mondé; de chacun deux dragmes, du bol d'Armenie, du sang de dragon, du spode, des roses rouges, de la mirrhe, de chacun une demi once; du mussilage, du psillium deux dragmes. Réduisez le tout en poudre, & formez en des trochisques ou des tablettes, la prise sera de deux dragmes les matins à jeun.

III. Il ne faut pas seulement accompagner ces remedes do regime, mais on évitera de plus là soif, la faim, la fatigue, les exercices immoderés, les soucis, les veilles & le long dormir.

De la strangurie.

La strangurie est un écoulement qui se fait goute à goute tantôt avec de sensibles douleurs, & tantôt sans en ressentir aucune. Elle est causée, suit par l'acrimonie de l'urine ou parcequ'elle a été long-tems retenoe, ou par un ulcere à la Vessie, ou par une tumeur à l'intestin droit ou à la matrice qui comprime l'un & l'autre, ou par quantité de serosités âcres qui découlent des reins.

La strangurie arrive aux jeunes gens par la foiblesse de la partie qui doit retenir, ou jetter dehors, ou par un relâchement du muscle de la Vessie appellé sphincter.

Aux hommes un peu d'âge, elle est assez difficile à guerir suivant la qualité des humeurs, & de leur tempérament. Aux personnes decrepites elle ne se guerit point, & si une femme grosse, en est attaquée, il ne lui faut rien faire qu'elle ne soit accouchée.

De la suppression d'urine, dite ischurie.

L'ischurie est une supression d'orine qui vient, ou par le propre vice de la Vessie, ou par celui du conduit, ou par le vice des deux ureteres qui sont bouchés.

De l'ischurie qui vient du propre vice de la Vessie.

Si c'est par la foiblesse, elle marque son intemperie; par son extention, la qualité de l'urine; par son inflammation, sa plenitude; par le peu de sentiment, que l'épine du dos est blessée, ou quelque vertebre relâchée.

De l'ischurie qui vient du vice du conduit.

Il lui arrive d'être bouché soit par la pierre, soit par le sable, soit par une humeur crasse, épaisse & lente, ou par du pus, ou par quelque corps étranger, comme caroncules, verrues & tumeurs.

De l'ischurie qui vient du vice des deux ureteres.

Il n'y a que le sable, ou la pierre qui empêchent l'écoulement de l'urine.

De l'ischurie qui vient de quelque autre cause.

L'ischurie est incurable, si elle provient d'une blessure, ou d'une laxation de vertebre, ou ensuite de plusieurs accès de fievre ardente. Elle est aussi mortelle, si elle est causée par un sang épaissi & coagulé.

Remede pour l'ischurie.

Dans quelque saison, ou à quelque âge que l'on soit attaqué de l'ischurie, la saignée sera toûjours nécessaire, faisant prendre ensuite une once de casse mondée, avec une demi-once de manne détrempée, ou fondue dans un verre de décoction de mauves. Un jour ou deux après la purgation, l'on fera avaler dans un bouillon deux dragmes de resine de pin, ce que l'on continuera pendant plusieurs jours les matins à jeun; sinon l'on fera boire deux dragmes de coquilles de limaçons bien pulvérisées dans un verre d'urine de petit enfant.

II. L'on appliquera sur le ventre, de la parietaire, du seneçon avec une gousse d'ail, l'un & l'autre cuit dans du vin. En même tems l'on pourra frotter le nombril de quelques goutes d'huile de scorpion, entre les repas l'on usera d'une tisanne faite avec des feuilles d'eupatoire, autrement aigremoine, ou de racines d'asperges.

III. Deux fois la semaine en se couchant ou en se levant, on avalera trois onces d'eau d'oignons blancs distillée, mélée avec une once de sirop violat, ou de guimauves, ou de capillaires.

IV. Sinon l'on prendra de fois à autre une dragme d'ambre jaune réduit en poudre, dans un verre de vin blanc & même l'on pourra en lier un morceau au bout de la verge.

V. Le parfum de sauterelle reçû par en bas, est souverain pour l'ischurie qui proviendroit d'une humeur crasse & épaisse; il en est de même de celui qu'on fait avec le poil de chevre, ou de cerf.

VI. L'on pourra encore se servir des mêmes préservatifs que l'on a ordonnés à la strangurie.

REMARQUE. Cependant l'on avertit que si les remedes pris intérieurement faisoient couler beaucoup d'urine à la fois, il les faudroit ménager de crainte qu'elles ne remplissent trop la Vessie.

VII. Si l'ischurie étoit causée par quelque caroncule ou quelque calus, il faudra avoir recours à un habile Chirurgien, qui introduira dans la verge une bougie de cire frottée de quelque remede propre à consumer les chairs: après cela on pourra user du bain.

VIII. Si l'urine étoit retenoe par des matieres crasses, on mélera une demi-once de casse avec une demi-dragme de poudre d'aloës, que l'on fera prendre le matin à jeun, & on réiterera ce purgatif tant qu'il sera nécessaire.

OBSERVATION. Dans un tems sec, cette suppression est plus ordinaire aux personnes bilieuses, mais sur tout l'Automne est fort à craindre pour ceux qui y sont sujets.

IX. Lorsque la suppression d'urine survient à l'inflammation des intestins, ou de la matrice, l'on meurt en sept jours, à moins que la fievre ne survienne, laquelle ouvre le passage à l'urine, c'est pourquoi à l'égard de ceux à qui on remarquera cette indisposition, il faudra promptement leur tirer du sang seulement du bras, & les purger le lendemain avec de la casse & du sirop de roses pâles dissout dans un verre de décoction de mauves ou de violettes, ou de petit lait. Sinon avec deux onces de manne, dans un bouillon.

Après cela on leur donnera souvent des lavemens composés de lait, de jaunes d'œufs, & de sucre rouge ou de cassonade, ou de miel & de nenufar. Ensuite l'on fera user par intervalles d'une tisanne faite avec des feuilles d'aigremoine, des racines de frasier, de reglisse & d'asperges; ou on leur donnera soir & matin une prise des émulsions faites avec les quatre semences froides, & du sirop violat, ou de nenufar, ou des capillaires.

On leur fera prendre quelques juleps le matin ou le soir composés avec deux onces d'eau de mauves, autant d'eau de violettes, ou de leur décoction mélée avec une once de sirop d'althea, ou de pavots blancs; ou de neoufar.

Sinon on leur fera avaler trois onces d'eau d'oignons blancs distillée avec un peu de sucre; ou bien on leur donnera quatre onces d'eau de parietaire, ou deux onces de son bien épuré, avec une once de bon-

ne huile d'olive, ou d'huile d'amandes douces, & une once de sirop de guimauves, y ajoûtant un jus de citron.

Tous les jours avant le dîner, faites avaler une demi-once de casse mondée ; ou faites manger à l'entrée des repas du fromage mou sans sel.

Autre observation. Et en cas que la suppression fût extrême, enveloppez un ail dans un petit linge, & l'attachez à la verge ; sur l'heure l'on urinera. La même chose arrivera, en y attachant un limaçon. On peut encore avaler un peu de vin blanc, & la langue d'une oye ; ou frotter la poitrine, les reins & les parties honteuses avec du sang de renard ; ou seringuer par la verge un peu d'argent vif mêlé avec un peu de lait tiede.

On pourra se servir aussi de cette injection : prenez de la moëlle des os de veau, de l'huile de nenufar, de l'huile d'amandes douces, du lait de femme, ou de vache, de chacun deux onces ; mêlez le tout ensemble, & un peu dégourdi, seringuez en de tems en tems.

Pour les femmes, rien n'est si admirable, ni plus efficace, que de leur faire recevoir par en bas la fumée de sauterelles.

On remarquera que si la suppression vient du sang caillé, elle est mortelle, & si les ureteres sont entierement bouchés, l'on meurt le onze ou douziéme jour.

Tandis que l'on fera pratiquer les remedes ci-dessus, on deffendra les viandes les plus grossieres & indigestes, le sel, les poires, la salade, la patisserie, les fruits cruds, & le vin pur. *Voyez* URINE.

VEU

VEUE. *Poudre pour fortifier la Vûe.* Réduisez en poudre euphraise, quatre onces ; fleur de muscade, une once ; mêlez ces poudres ensemble, & prenez en une cuillerée, avant le repas. On dit que l'odeur de la marjolaine fortifie la Vûe. *Voyez* YEUX.

VEUE, *bête à Vûe.* Terme de chasse. C'est quand on voit la bête, & qu'on la court à Vûe.

VIA

VIANDIS. Terme de chasse. Ce sont les pâtures des bêtes fauves.

VIC

VICAIRE *d'une Paroisse.* C'est un Prêtre qui soulage le Curé dans les fonctions de son ministere.

Un Vicaire qui voudra mener une vie reguliere, pourra se regler sur la conduite de celui, dont il a été parlé dans la dix-huitiéme lettre de mon recueil. Elle a été trouvée trop belle & trop utile pour ne pas meriter de trouver ici sa place. Voici ce qu'elle contient.

Ce Vicaire a introduit le travail dans nos écoles des filles. Les instructions que l'on y fait, sont si utiles qu'il semble qu'on ne peut rien ajoûter à cette œuvre. Cependant il étoit dans le sentiment, que si les filles ne font point d'ouvrages en même tems qu'elles apprennent à lire & à écrire, ces écoles leur peuvent être nuisibles & préjudiciables. On y fera des filles savantes ; mais non point ménageres & ouvrieres ; à la sortie de ces lieux, on y aura pris le goût de lire des livres & écrire des lettres, mais on n'y aura point pris de l'amour pour le travail, & même on aura de la peine à l'inspirer à ces filles.

Il assuroit l'avoir remarqué en plusieurs filles. Qu'on examine les unes & les autres ; celles qui vont à l'école & celles qui n'y vont pas, & on reconnoitra facilement cette verité, que les écoles sans le travail ne

sont pas utiles comme elles le sont, lors que l'un & l'autre s'y rencontre.

Ce Vicaire avoit en sa chambre devant son Oratoire les pratiques suivantes écrites de sa main.

I. Je dois avoir une humilité profonde par mon état de Vicaire & par bien d'autres titres, & une douceur qui ne se perde jamais, *discite à me, quia mitis sum & humilis corde.* S. Matth. chap. 11. v. 29.

II. Je dois veiller continuellement pour le salut des Paroissiens.

III. Je dois avoir une bonne provision de patience, & une prudence presque universelle.

IV. Je ne me laisserai jamais prévenir contre personne.

V. J'aiderai à conduire la Paroisse, puisque par mon état de Vicaire, je ne suis que pour suppléer au défaut de Monsieur le Curé, & pour le servir en ce qu'il trouvera bon que je fasse.

VI. Je ne prendrai aucun parti dans les divisions qui pourroient arriver dans la Paroisse.

VII. Je ne parlerai jamais des défauts des Paroissiens, qu'à Monsieur le Curé, pour y apporter du remede.

VIII. Je n'entreprendrai rien de consequence sans prendre ses avis & son conseil, & mêmes dans les choses moins considérables, autant que je le pourrai faire & qu'il l'agréera.

IX. Je dois m'armer de force & de courage pour combattre contre les demons qui me feront une guerre universelle, si je veux faire ma charge & remplir tous les devoirs de mon ministere.

X. Je dois avoir une ame généreuse & constante, pour ne perdre jamais l'esperance du salut des pécheurs.

XI. Je dois être immobile dans la resolution du service de Dieu, comme un rocher au milieu des vagues de la mer.

XII. Je prendrai garde de ne souffrir jamais une pensée & un désir d'être élevé à la dignité de Pasteur, & d'avoir quelque Cure, & s'il m'en arrive quelque pensée, je la rejetterai comme une tentation dangéreuse.

XIII. Je dois autant surpasser le Peuple dans l'amour de Dieu, comme je le surpasse, & que je suis élevé audessus de lui par la qualité de Prêtre.

Je crois qu'il est bon ici de remarquer la conduite, qu'il tenoit en diverses rencontres, & on verra qu'il ne se contentoit pas d'avoir cet écrit devant les yeux, mais qu'il faisoit son possible pour le mettre en pratique.

Je vous ai parlé de ce qu'il pensoit sur la conduite des écoles, & comme il y avoit introduit le travail des mains par le moyen du livre de l'Ecole Paroissiale qu'il avoit apporté de Paris, & des reglemens des écoles de Lyon que je fis acheter, il n'est pas croyable, quel changement on vit dans notre école, dont il a toûjours pris un grand soin.

I. Il aimoit si fort l'obéissance qu'il ne sortoit point du presbitere, quand j'y étois, qu'il ne me demandât mon agrément, & quand je n'y étois pas, il disoit à ceux de la maison les lieux où il alloit, afin qu'on le pût trouver en cas de besoin.

II. Si j'allois à la campagne quelques jours, & que je fusse absent, d'abord à mon retour, il ne manquoit pas de me dire tout ce qui s'étoit passé, & ce qu'il avoit fait.

III. Il prenoit un soin particulier de découvrir tout ce qui se passoit contre le bon ordre dans la Paroisse ; il avoit des Penitens & des Penitentes qui lui étoient fidelles à lui en venir faire un rapport véritable, non dans la Cure ou dans les rües, hors ausquels il

ne leur parloit jamais, afin qu'ils n'en fussent point soupçonnés, mais toûjours dans le Confessionnal, & il me faisoit ensuite ouverture de tout ce qu'on lui avoit dit, afin que je visse ce que j'avois à faire sur ce qui lui avoit été déclaré.

IV. Il avoit sous sa conduite près de cinq cens personnes qui alloient à lui à confesse, dont une grande partie y venoient tous les quinze jours, les uns le Dimanche matin & le soir, les autres le jeudy, samedi & autres jours de la semaine, chacun étoit réglé à son jour. Une année après qu'il fut chez nous, & qu'il eut réglé tout son monde, j'étois surpris de voir communier si souvent beaucoup de personnes que je ne voyois gueres au confessionnal. Je parlai à trois ou quatre en divers tems, & leur fis quelques demandes où elles alloient à confesse, elles me répondirent que c'étoit à Monsieur le Vicaire; je leur demandai ensuite, si elles y alloient souvent. De quinze jours en quinze jours, me répondirent-elles, & aux jours qui nous sont marqués; & sur ce que je leur dis, mais vous communiez deux fois la semaine, comment faites vous donc quand vous êtes tombé dans un péché. Chacune d'elles me dit, quand je tombe dans un péché mortel ou veniel, si c'est dans un péché mortel, je gemis & fais penitence jusqu'à mon jour réglé pour la Confession; si c'est un péché veniel, ou il est volontaire & de malice, ou par fragilité. Si je l'ai commis volontairement & avec malice; j'attends à la quinzaine, & si c'est par fragilité, je fais un Acte de contrition, je prens de l'eau bénite, je vais communier les jours qui me sont marqués. Parlant un jour sur ces confessions si fréquentes une ou deux fois la semaine, il se déclara là-dessus & dit, *ab initio non fuit sic*, c'est tout ce qu'il disoit là-dessus.

V. Il avoit d'autres pénitens qui n'alloient à lui que de trois semaines en trois semaines, les autres tous les mois, ou les Fêtes de la sainte Vierge, & d'autres les Fêtes principales de l'année. Il avoit commencé à régler une partie de ces pécheurs qui menoient une vie moins réglée que les autres, qui alloient très-rarement à confesse, de les faire venir dans la prémiere semaine du Carême pour les disposer à la Pâque, & cela se continue encore avec un grand fruit.

VI. Je vois bien maintenant que par cette conduite, Messieurs les Curés sans le secours des Confesseurs de dehors, peuvent à la Pâque, & même pendant le cours de l'année, venir à bout de conduire & de confesser tous leurs Paroissiens; car dans le fond il n'y a qu'à connoître son monde, & convenir avec eux des tems qui leur sont plus commodes pour venir, & de leur accorder ce tems là, & s'y assujettir; & je connois bien aussi ce que j'avois de la peine à croire, & ce que certains Prêtres de quelque Communauté bien réglée m'avoient dit, que chacun d'eux avoit six cens personnes & plus qui venoient à eux pour se confesser.

VII. Ce Vicaire avoit un grand fond d'humilité, & en voici un trait que je n'ai pas remarqué dans aucun autre. Lors qu'on me blâmoit, & qu'on parloit contre moi, quand il pouvoit sans mentir, il s'attribuoit en être la cause, & disoit que c'étoit lui qui étoit en faute, & en demandoit excuse. Une fois je lui demandai pourquoi il en agissoit de la sorte, puisque véritablement il n'étoit aucunement coupable, & qu'il s'attiroit l'aversion de ces personnes en colere, il me répondit; quand la tête est danger de souffrir quelque coup, le bras va au devant, & s'expose à le souffrir pour conserver la tête.

VIII. Lors que quelqu'un avoit de l'aversion, ou de l'éloignement pour moi, il ne manquoit point de parler à ces personnes, & leur faisoit connoitre leur faute. Tantôt il citoit saint François de Sales, qui disoit que les Pasteurs étoient les arbres de vie, & qu'il n'y falloit pas toucher sur peine de la vie. D'autrefois il disoit que c'étoit les oints du Seigneur, *diis non detrahes*. En un mot il leur parloit avec tant de grace, que j'en ai vû beaucoup qui me sont venus demander pardon, d'autres sont venus à confesse à moi, & m'ont déclaré leurs peines.

IX. Avant les Fêtes solemnelles, ou durant les autres jours, où il y avoit quelque chose de particulier, il ne manquoit pas de me venir trouver pour me faire souvenir de ce qu'il étoit à propos de faire, ou qu'on devoit éviter. En un mot, il mettoit en ma mémoire ces choses dont l'oubli auroit peut être fait un méchant effet.

X. Il y avoit une chose en lui qui faisoit souvent de la peine à certains particuliers, dont on ne fait aucun scrupule, & dont il s'en faisoit un, lorsqu'il y avoit manqué. C'est qu'étant dans le Confessional, ou dans d'autres endroits, où il sembloit qu'il pouvoit continuer une bonne action, il rompoit tout à coup, quand la cloche l'appelloit pour dire la sainte Messe, pour aller à Vêpres, ou à quelque action publique. Il disoit qu'il falloit que le particulier cedât au public, qu'un Prêtre manquant d'aller satisfaire à l'attente des Peuples, étoit responsable des impatiences, & des murmures qu'ils pourroient faire, quand le Prêtre les faisoit attendre.

XI. Autant qu'il pouvoit, avant que d'aller administrer les Sacremens, il demandoit s'il y iroit, & si j'avois quelque avis à lui donner touchant la personne malade. Un de nos Confreres le voulut railler des petites déferences qu'il me faisoit. Il lui fit une réponse qui marquoit le principe qui le faisoit agir, & qui nous jettoit en même tems dans la confusion. Il répondit que les Marchands ne refusoient jamais de gagner, même de petites sommes, & qu'il falloit qu'un Prêtre n'eût point de foi, qui pouvant s'aquerir des dégrés de vertu, n'en tenoit aucun compte.

J'ai remarqué qu'il n'a jamais dit que du bien de tous nos Confreres chez qui il avoit demeuré en qualité de Vicaire, quoiqu'il en eût reçû quelquefois du déplaisir.

Ce zelé Vicaire donnoit des billets du mois aux personnes qui étoient sous sa conduite, comme les Reverends Peres Jesuites en donnent avec tant d'utilité à ceux de leurs Congrégations, les siens étoient écrits à la main. Il avoit toujours. 1. Une offrande ou mortification à faire. 2. Un Mistere de la sainte Vierge à honorer. 3. Une maxime à établir. 4. Une pratique à faire. 5. Une priere pour quelqu'un. Voici un de ces billets à un de nos Confréres qu'il confessoit.

1. Offrande. Langues, ou fruits, c'est-à-dire se priver de manger des langues, ou des fruits, *lingua inquietum malum, plena veneno mortifero, universitas iniquitatis.*

2. Mistére à honorer. Le silence de la sainte Vierge aux pieds de l'Enfant JESUS.

3. Maxime à établir. Pour bien parler, il faut se taire; *nemo securè loquitur nisi qui legitimè tacet.*

4. Pratique. *Audi tacens, disce in silentio, quid, quando & quomodo oporteat loqui.* S. Basile Apprenez dans le silence ce qu'il faut dire, quand & comment il faut parler.

5. Priez pour ceux qui gardent le silence.

Ce même Vicaire, outre la feuille imprimée, dont le titre est, *Instruction pour la visite des malades* & dont nous avons obligation à Monsieur Vilemot Promoteur Général de ce Diocese qui l'a composée en faveur des malades, qui sert à ceux qui les assistent, leur apprenant la maniere, dont ils leur doivent parler pour

les porter à Dieu, & leur inspirer de bonnes pensées pour sanctifier leurs malades, avoit inventé un autre secours & une autre pratique qui sera sans doute de votre goût. Il avoit écrit en gros caracteres, des sentences fort courtes, & des termes tirés de l'Ecriture Sainte, qui étant attachés aux rideaux du lit, ou en un lieu d'où ce malade pouvoit les lire, ils ne servoient pas peu à plusieurs dans ce fâcheux moment, où l'on se trouve souvent épuisé, & sans aucune bonne pensée. Par son secours, les malades étoient consolez, encouragés & fortifiés dans leur infirmité, & entroient en des dispositions saintes pour faire un bon usage de leur maladie, & pour mourir d'une bonne mort, d'où dépend le bonheur éternel.

Il portoit cette feuille imprimée, ces écriteaux, & un crucifix le tout étant collé sur de la toile, & les attachoit lui-même en des lieux en vûe du malade. Si le malade revenoit en santé, il les portoit lui-même à la Cure, où il lui inspiroit de bons moyens pour ne pas retomber dans le péché, & des resolutions pour vivre plus saintement qu'il n'avoit fait.

Ce digne Vicaire donna les pratiques suivantes en faveur de la Noblesse pour leur sanctification. Les autres pourront en profiter suivant leur état.

De ce que la Noblesse doit éviter.

L'indevotion, la superbe, l'amour desordonné des plaisirs, les honneurs, les richesses, qui sont les quatre chefs qui composent le péché de toute la Noblesse.

II. Discourir des choses saintes, & qui appartiennent à la Foi avec un esprit de raillerie, de mépris, de libertinage & d'impieté; de dire des paroles injurieuses contre Dieu, contre les choses de Dieu & contre les actions saintes des serviteurs & servantes de Dieu.

III. Controller les saintes pratiques de l'Eglise, les Ordonnances du S. Siege, & des Evêques, mépriser & traiter indignement les Prêtres & Religieux, ou les employer à des affaires temporelles & mécaniques.

IV. Frequenter sans juste nécessité les Hérétiques, lire leurs livres, & spécialement ceux qui sont composés par les derniers Hérétiques.

V. Desesperer d'obtenir le pardon de ses péchés de la misericorde de Dieu; ou par une fausse ou véritable présomption de sa bonté, se donner la liberté de l'offenser, & de continuer long-tems dans cette méchante vie.

VI. Murmurer contre Dieu, contre sa Providence, contre ce qu'il permet, & dans les afflictions qu'il envoye.

VII. User de superstition, se faire dire la bonne avanture, consulter les Devins ou Magiciens, rechercher les caracteres ou autres choses semblables, soit pour empêcher l'effet des armes, soit pour quelqu'autre chose.

VIII. Jurer le S. Nom de Dieu sans nécessité, se donner au Diable, maudire Dieu, blasphemer & prophaner les membres sacrés du Fils de Dieu & son précieux Sang, dire des paroles de mépris contre son Image, celles de la sainte Vierge, des Anges & des Saints.

IX. Prier Dieu rarement, assister à la sainte Messe sans respect, attention, ni devotion requise, debout, sur un genouil, accoudé, ou assis sans nécessité; causer dans l'Eglise, y tourner la tête de côté & d'autre, comme dans un marché; desirer y être vû & regardé, y aller à ce dessein, y laisser occuper son esprit par plusieurs pensées vaines & quelquefois si mauvaises, que ce papier ne les peut souffrir.

X. Abuser des Sacremens de Penitence, y allant par coûtume, contrainte, ou maniere d'acquit, s'examinant légerement, ou point du tout, en choisissant un Confesseur ignorant, ou s'en approchant sans avoir un vrai désir, de quitter pleinement certains péchés habituels.

XI. Entretenir des inimitiés publiques & scandaleuses, vivre dans des désirs habituels de nuire à son prochain en son honneur, en ses biens, & en venir à l'effet si on trouvoit l'occasion.

XII. Croupir dans l'occasion prochaine du péché, comme d'impudicité, juremens, blasphêmes, ivrognerie, détraction, fierté orgueilleuse & tacquine, demangeaison de se battre en duel, ou d'y provoquer les autres directement ou indirectement.

XIII. Se vanter de ses combats, de ses impudicités, d'être grand beuveur, & tout le reste, dont on devroit plûtôt rougir de honte, que de se glorifier.

XIV. Faire plus d'état d'un qu'en dira-t-on, que de la Mort & Passion du Fils de Dieu, & du salut éternel.

XV. Mettre son cœur & son esprit dans le monde, vivre selon les maximes damnables, qui conduisent en Enfer, & non pas selon les maximes Chrétiennes de l'Evangile qui conduit en Paradis.

XVI. Les excès aux habits, les festins, le jeu de cartes & de dés, les danses, les entretiens lascifs, les cajoleries, les mugeteries, & les nuitées, où se perdent l'ame, les biens, la santé, le tems précieux de faire son salut.

XVII. Les coûtumes ou maximes damnables de certains hommes débauchés, pour mieux dire, de certains pourceaux, qui à force de boire des santés, tuent leur ame, ruinent leur corps, & leur famille.

XVIII. Se trouver fréquemment dans les danses, à cause des péchés qui s'y commettent, & que c'est une occupation dangereuse, sensuelle & reprouvée par le S. Esprit dans les saintes Ecritures, par l'Eglise & les saints Peres; hanter les cabarets & autres lieux qui portent avec soi l'occasion d'offenser Dieu, à moins d'une grace très-rare, pour ne pas dire miraculeuse.

XIX. L'esprit de chicane & de procès, prendre des causeances du tiers & du quart pour plaider contre de pauvres gens, ou autres gens qui n'ont pas l'esprit de se deffendre.

XX. Donner mauvais exemple, ou en faisant mal, ou en omettant le bien, qu'on est obligé de faire; ne se soucier pas de perdre son ame, pourvû qu'on satisfasse à ses passions, & qu'on vienne à bout de ses prétentions.

XXI. Se servir de méchants valets, blasphémateurs, impudiques, larrons, cruels aux vassaux, donner sa maison pour retraite aux criminels qui ont merité d'être punis de Justice, ou conserver par son autorité l'impunité des crimes.

XXII. Idolâtrer par une affection deréglée un enfant en particulier, pour lequel on laisse les autres à l'abandon, même quelquefois on les maltraite, ce qui est une inhumanité cruelle.

XXIII. Choisir à ses enfans un état de vie sans autre vûe que l'interêt humain & temporel, ne demandant la lumiere du Ciel pour cette fin, n'ayant égard à leur inclination & au salut de leurs ames.

XXIV. Les marier, ou les obliger à être Prêtres ou Religieux contre leur volonté & sans vocation de Dieu, ou quelqu'autrefois les empêcher d'être Ecclesiastiques & Religieux, y étant appellés de Dieu.

Quelques cas qui obligent à restitution.

XXV. Maltraiter & tiranniser ses sujets, les obligeant à payer les rentes à plus haut prix qu'elles ne sont.

XXVI. Exiger de ses vassaux des corvées, outre celles qu'ils doivent d'obligation, ou leur demander de l'argent pour les corvées, quoiqu'ils soient contents & prêts de les faire.

XXVII. Refuser aux sujets de prendre les rentes qu'ils doivent par especes, comme bleds, moutons, chapon, beurre, & leur en faire un apreix injuste.

XXVIII. Rester des années entieres sans vouloir recevoir de ses vassaux les fermes par bleds, par la raison que les bleds sont à bon marché, & attendre l'année de cherté pour les recevoir, ou pour leur en faire un appreix.

XXIX. Ne pas donner des quittances à ses sujets immédiatement après qu'ils ont payé, mais les mettre entre les mains de certains maitres valets, afin qu'ils ayent la piece d'argent; tenir à son service pareils ouvriers, qui sous prétexte de faire les affaires de Monsieur, font les leurs, en écorchant les pauvres sujets par des rapines subtiles & artificieuses.

XXX. Faire des assemblées de sujets & de voisins pour avoir des présens, ce qui se pratique fort en certaine Province, que je ne veux pas nommer, lors qu'on y défriche de vieilles terres, ce qu'on y appelle *marerie*, ou escobüe; aux tireries de lin, renderies de fil, aires neuves à l'accouchement de Madame, ou au Batême de l'enfant, qui sont autant de lacets & cordons de soye, avec lesquels le diable entraine avec soi les Nobles de ce pays-là en enfer.

XXXI. Simuler qu'on veut congedier son vassal ou convenancier, & susciter pour cette fin quelqu'un en même tems, qui fasse semblant de vouloir acheter le convenant du pauvre homme, afin de l'obliger au moyen de cette peur, à s'accommoder avec son Seigneur, qui en extorque tout le plus d'argent qu'il peut.

XXXII. Bailler ses fermes, particulierement des moulins à trop haut prix, sachant bien que les Fermiers voleront & concussionneront les sujets.

XXXIII. Faire des emprunts d'argent ou d'autres choses à ses vassaux, que Monsieur sait fort bien ne lui devoir pas être prêtés, sans la crainte de son autorité, & ensuite être négligeant à les rendre à qui il doit, n'osant lui rien demander, & craignant d'avoir plûtôt des coups de bâton qu'autre chose.

XXXIV. Empêcher que les dimes & autres biens Ecclesiastiques ne soient baillés à ce qu'ils valent, afin de les avoir à meilleur marché pour soi ou pour d'autres.

XXXV. Usurper les rentes de l'Eglise, des maladeries, ou des Hôpitaux, ou ne pas payer celles qu'ils doivent.

XXXVI. Contraindre par autorité, menaces ou artifices, les pere & mere à donner leurs filles, ou les tuteurs & parens, leurs mineures qui sont héritieres, à leurs domestiques, ou bien empêcher la liberté de tels mariages, jusques à ce qu'on ait composé avec Monsieur.

XXXVII. Ne payer ses serviteurs, ouvriers, marchands, & autres dettes, mais prodiguer ses biens, & réduire à grande misere sa femme & ses enfans.

XXXVIII. Employer dans les distributions des tailles, taxes, ou rôlles, leur autorité pour faire décharger les uns, & surcharger les autres injustement, ou par vengeance.

XXXIX. Endurer dans le détroit de sa Jurisdiction des sorciers reconnus, larrons, meurtriers, usuriers publics, & ceux qui ne font pas leurs Pâques, les plaideurs, ou qui ne veulent accommoder leurs différens à l'amiable.

XL. Présenter aux Bénéfices des personnes incapables, soit parcequ'elles leur sont recommandées, soit parcequ'elles sont parentes ou alliées.

XLI. Etre rebelle à son Roi, à ses Ordonnances, à ses Gouverneurs & Magistrats, faire des partis & monopole contre le bien de son état, contrarier son Curé, ou en parler en mal.

Points particuliers pour les Capitaines & Soldats.

XLII. Retenir l'argent du Roy qui appartient à ses compagnons, prendre de l'argent des hôtes pour ne point loger chez eux, & aller loger chez d'autres.

XLIII. Prendre de l'argent des Paroisses pour n'y pas loger, & aller loger en d'autres.

XLIV. Se loger en des Paroisses par vengeance, ou à la sollicitation de personnes qui le font faire dans cet esprit.

XLV. Souffrir les juremens, blasphêmes, larcins, violences, & autres desordres, qui se font par les soldats.

Ce que la Noblesse doit faire pour meriter le Paradis.

I. S'attacher fortement à la foy, adorer d'un esprit humble la divine Majesté de Dieu, faire souvent des actes de Foy & de Religion, comme d'adoration, d'amour, de louange, de remerciement, d'offrande & de vœu à Dieu, & de renonciation à tout ce qui lui est contraire, comme au demon, à la chair, au monde, & à soi-même.

II. Aimer Dieu de tout son cœur, de toute son ame, & de toutes ses forces, tenant pour maxime fondamentale, que la vraye Noblesse consiste à aimer & servir Dieu, & qu'il n'est point de lâcheté plus grande que de l'offencer, & d'obéir au demon, ou à la chair, ou au monde.

III. Mettre toute son esperance en Dieu, ne se confiant en ses biens, honneurs, credit, noblesse & amis, qu'il faudra quitter plûtôt qu'on ne pense; mais en toutes ses nécessités avoir recours à Dieu, & croire qu'on obtiendra de sa bonté, autant qu'on y esperera.

IV. Empêcher les desordres & offenses contre Dieu, que l'on peut empêcher. Vivre exactement dans l'observance de ses saints Commandemens, & dans la résolution de plûtôt tout perdre & endurer, que de commettre un péché mortel.

V. Ne haïr, ne fuir, ne pleurer & ne craindre qu'un seul mal, qui est le péché, & se bien convaincre que l'infamie, la pauvreté, la maladie, les roues, les gibets, & l'enfer même ne sont pas un si grand mal que le péché.

VI. Prier Dieu soir & matin avec respect, attention & devotion, sans jamais manquer à faire faire pareillement la priere tous les jours à ses domestiques, & les faire instruire des principaux misteres de la Religion Chrétienne, savoir de la sainte Trinité, de l'Incarnation, de la mort & Passion du Fils de Dieu, les Commandemens de Dieu, & l'usage des Sacremens, particulierement du très-saint Sacrement de l'Autel.

VII. Entendre tous les jours la sainte Messe, autant que faire se peut, avoir une singuliere devotion au très-saint Sacrement de l'Autel, à la sainte Vierge, l'exciter en autrui, avoir, s'il est possible, la confrai-

rie au Rosaire dans sa Paroisse, invoquer souvent & avec foi l'intercession des Saints & des Anges, pour lesquels on doit avoir une devotion toute particuliere, puisqu'ils nous protegent & deffendent continuellement de nos ennemis tant visibles qu'invisibles.

VIII. Porter honneur, respect & obéissance à ses peres spirituels, qui sont N. S. Pere le Pape, tous les Pasteurs de l'Eglise, les Prelats, les Curés, Confesseurs, & tous les Prêtres, desquels N. Seigneur a dit, parlant à eux, *Qui vous écoute, m'écoute, & qui vous meprise, c'est moi qu'il méprise, & qui vous touche, me touche en la prunelle des yeux.*

IX. Prêter main forte à ce que les Ordonnances Ecclesiastiques soient executées pour la police & le bien public, tant du temporel que spirituel de la Paroisse, faire fermer les cabarets durant l'office divin, empêcher que les Marguilliers ou fabriques n'abusent des biens de l'Eglise.

X. Aimer son Curé ou Recteur, & le visiter quelquefois, excitant par son exemple les peuples d'en faire estime, l'autoriser dans les fonctions de sa charge, lui prêter main forte pour chasser hors de la Paroisse les incorrigibles qui sont à scandale au Public.

XI. Rendre au Roi, à ses Gouverneurs, à ses Seigneurs, à ses Juges & Magistrats, les devoirs de respect, d'honneur, & d'obéissance.

XII. Aimer son prochain en Dieu, & selon Dieu, fréquenter les gens de bien, avoir liaison & union particuliere avec quelqu'un de ses voisins, moyennant qu'il soit sage & vertueux, pour traiter avec lui familierement & à cœur ouvert, de ses affaires spirituelles & temporelles.

XIII. Porter son prochain à l'amour & crainte de Dieu, & lui donner en toute occasion exemple de pieté, de chasteté, d'humilité, de mépris du monde & des autres vertus Chrétiennes.

XIV. Payer raisonnablement & en tems ses serviteurs & ouvriers, proteger ses sujets, secourir & assister les pauvres, les veuves, les orphelins, les malades, & autres qui sont dans le besoin.

XV. Demander souvent à Dieu l'esprit de penitence, la tempérance, l'abstinence, la sobrieté, la chasteté, travailler à se defaire des péchés ausquels on se connoît être plus enclin, offrant à Dieu pour cela toutes ses prieres: toutes celles de l'Eglise, & pratiquant les vertus contraires aux mêmes pechés.

XVI. Se confesser & communier une fois le mois; une fois l'année faire une confession générale depuis la derniere; prendre garde à ce que ceux qu'on a en sa charge, comme enfans ou serviteurs, fréquentent les Sacremens, & s'il arrive quelque différent ou querelle dans sa maison, faire observer exactement la maxime de l'Apôtre qui est, *Que le soleil ne se couche point que l'on ne soit reconcilié.*

XVII. Faire souvent reflexion qu'il faut mourir, & qu'on ne doit mourir qu'une fois, & que de cette fois dépend l'Eternité heureuse ou malheureuse, qu'il y a un jugement redoutable & inévitable. Se souvenir qu'il y a un enfer, dans lequel il faudra brûler à jamais, si on ne veut faire une véritable penitence en cette vie.

XVIII. Séparer l'éternité véritable de cette vie imaginaire, qui est l'aveuglement & la folie de tous les mondains, voluptueux & ambitieux, & ne pas choisir d'être bienheureux dans le tems, pour être malheureux dans l'éternité.

Points plus particuliers pour la Noblesse qui veut acquerir une plus grande perfection.

XIX. N'aimer & ne chercher autre chose que Dieu, en toute œuvre que l'on fait, la lui diriger, la lui offrir, & lui demander qu'elle soit pour son honneur & pour sa gloire.

XX. Ne faire aucune estime de ce qui est au monde, si ce n'est seulement de la grace de Dieu, vu que ce qu'il y a de plus grand & de plus précieux en ce monde comparé avec l'amitié de Dieu, n'est qu'ordure, laideur & difformité.

XXI. Ne chercher point dans ce que l'on fait, son honneur, ses goûts, ni ses satisfactions, mais le seul bon plaisir de Dieu & l'accomplissement de sa très-sainte volonté en toutes choses.

XXII. Avoir soin de tenir son ame dans un grand calme & oubli de toutes les choses créées, la nourrir d'un regard simple & amoureux en Dieu, en toutes ses actions prendre la conduite de Dieu, & les faire toutes par un pur regard de Dieu, & pour Dieu.

XXIII. Tenir pour constant que le fondement de la vie Chrétienne consiste en JESUS, c'est-à-dire, en l'adhérence de notre ame à Jesus-Christ, & en la soumission de notre être & de notre vie, à la conduite de notre Seigneur & de sa grace.

XXIV. Croire que personne n'a accès auprès de Dieu que par l'entremise de N.S. Jesus-Christ, que c'est en lui & par lui que Dieu triomphe de nous, & que sans lui nous ne pouvons rien.

XXV. Se persuader fortement qu'il faut embrasser la Croix de Jesus-Christ, avant que d'être faits participans de sa gloire; & si l'on y veut parvenir, qu'il faut l'imiter, aimer & pratiquer ce qu'il a aimé & pratiqué ici bas en terre.

XXVI. Faire soigneusement l'oraison mentale soir & matin, avoir un reglement de l'emploi de la journée; relire souvent le reglement de sa vie, ses resolutions prises dans l'oraison, examiner les progrès qu'on a faits en la vertu, avoir toûjours sa vie passée devant les yeux pour la pleurer, & aussi la tiedeur de la présente, pour exciter en soi l'amour & la crainte de Dieu avec ferveur.

XXVII. Etre exact à tenir le compte de ses fautes, plûtôt que de ses bonnes œuvres; n'en laisser échapper aucune à son examen, qu'il seroit bon de faire à toutes les heures du jour, afin de n'en laisser aucune sans penitence, prenant un cœur de Juge contre soi, pour obliger Dieu d'en prendre un de Pere.

XXVIII. Pour directeur son Curé, ou le Vicaire qu'on connoîtra sage, vertueux & expérimenté, pour traiter avec lui des choses de son ame, & lui en rendre un compte fidelle tous les mois, le croire en tout, & lui obéir pour l'amour de notre Seigneur comme à Dieu même, puisque la providence de Dieu les a établis.

XXIX. Vouloir & ne vouloir que ce que Dieu veut, & ne veut pas, & en la maniere dont il le veut; car autrement, c'est se chercher soi-même, & non purement.

XXX. N'estimer rien que la volonté de Dieu, être aussi content de faire peu, que beaucoup, pourvû qu'en ce peu, on y voye la volonté de Dieu. La pratique de ceci est infiniment douce, & remplit l'ame d'une paix inconcevable. Quand on mange, on est aussi content que lors qu'on fait oraison, puis que Dieu veut que l'on mange, & ainsi de tout le reste, chaque chose en son tems suivant sa disposition divine.

XXXI. Aimer l'effet de la volonté divine, quel qu'il soit, amer ou doux; aimer les volontés qui renversent ses desirs, comme l'on aimeroit celles qui les feroient succeder, & aimer toutes les croix & les peines, car ce sont autant de moyens favorables pour trouver Dieu seul,

XXXII. Paroître à l'extérieur en habits, vivre & le reste ; mais en cachette être pauvre, austere, & de grand intérieur, faisant les choses communes, & non communement, ayant la partie supérieure de l'ame continuellement occupée & perdue en Dieu, & anéantie en soi-même.

XXXIII. Se laisser conduire paisiblement à la Providence divine, reposer entre ses bras avec confiance, & quelque chose qui arrive, louer Dieu, le bénir & le glorifier en toutes choses.

XXXIV. Ne quittes jamais le service de Dieu ni les bonnes œuvres, quelque opposition ou contradiction qu'on y rencontre ; car selon les paroles du Bienheureux François de Sales, *Quiconque ne cherche que Dieu, jamais ne laisse les affaires de Dieu, pour les fautes des hommes.*

XXXV. Tenir pour maxime inébranlable, qu'il faut une fois pour toutes, faire litiere du monde, le prendre en horreur, lui, ses maximes, ses menaces & ses complimens ; & ce malheureux, on dira, on fera, on se mocquera : car tout cela est du poison, & l'ame Chrétienne ne doit chercher qu'à contenter Dieu & les Anges.

XXXVI. Se persuader que la moindre partie de la vie, est celle qu'on respire sur la terre, puisqu'elle ne fait pas le commencement de l'éternité, ni le prémier âge de l'homme.

XXXVII. Prendre un jour le mois pour se préparer à la mort, auquel il se faut mettre dans une solitude intérieure & extérieure, & faire trois choses : La 1. se représenter sa vie passée, noyant ses crimes & ses fautes dans le sang de Jesus-Christ, & faisant plusieurs actes de contrition, comme si on alloit mourir. La 2. s'examiner pour voir si on a vécu de la façon que l'on voudroit avoir vécu à l'heure de la mort. La 3. se resoudre de vivre plus parfaitement en exerçant les vertus avec plus de perfection.

XXXVIII. Se plonger souvent dans les profonds abimes de l'Eternité, de crainte que le tems n'y précipite en traitre, celui qui n'aura sçû le prévenir avec prudence.

XXXIX. Pries le Pasteur de choisir quelques autres Prêtres ou Religieux, pour faire une Mission, ou quelques retraites en la Paroisse & s'offrir à la dépense qu'il conviendroit faire, car il est juste que celui qui travaille soit nourri & entretenu.

XL. Qu'on se souvienne que la charité efface les péchez, & mérite des recompenses.

XLI. Faire son testament quand on est en santé, & qu'on n'oublie pas de faire quelque chose à l'égard, & en faveur des pauvres.

VIE

VIEILLESSE. C'est le dernier âge de la vie de l'homme. On n'y parvient qu'après avoir passé les autres âges, qui sont la puérilité, l'adolescence & la jeunesse. On commence à devenir vieux à l'âge de soixante ans, & l'on est decrepit à quatre-vingt. C'est pour lors que l'esprit commence à baisser, & le corps à s'affoiblir. Tous les vieillards ne sont pas également sujets aux infirmitez, qui attaquent un âge avancé ; mais ils ont besoin de prendre plus de précautions.

Pour fortifier la poitrine des vieillards.

Prenez deux onces de canelle fine, grossierement battue, faites la tremper avec une livre d'eau de vie dans une bouteille de verre. Mettez dans un autre vaisseau de verre six onces de sucre avec une demi livre d'eau rose ; laissez les tremper séparément durant trois jours, en les remuant de tems en tems ; ensuite passez ces liqueurs par un linge blanc, mêlez les ensemble, conservez la colature dans un verre double bien bouché. On en prend deux cuillerées le matin, une après dîné, & une après soupé.

Autre. Mettez dans une livre de vin blanc un quarteron de sucre, une poignée d'absinthe, & deux bâtons de canelle fine, faites les infuser six heures sur les cendres chaudes. On en prend deux cuillerées le matin, autant après dîné & après soupé.

Moyens pour parvenir à un âge avancé & dans une extrême Vieillesse.

I. Prenez trois livres d'eau rose ; cinq onces d'écorce d'orange & citrons séchez à l'ombre ; noix muscades, gérofle, canelle, de chacun quatre onces. Mettez le tout en infusion dans l'eau rose l'espace de quinze jours ; puis prenez de la graine de chardon bénit & de lavande, de tous deux quatre onces ; une livre de roses rouges cueillies de deux jours, deux pincées de sommitez de romarin ; une pincée de feuilles de laurier ; deux pincées d'hissope ; deux poignées de marjolaine, autant de melisse, & autant de roses d'églantier. Il faut mettre toutes ces choses ensemble avec l'eau rose lit sur lit dans un alembic de verre, les distiller au bain-marie fort doucement, & garder l'eau qui en sortira pour vous en servir au besoin.

Vertus. Les Vertus de cette eau sont d'entretenir la personne en bon état jusques à l'extrême Vieillesse, de la faire paroître fraîche, de fortifier toutes les parties du corps, d'en chasser les humeurs, de guerir les catares, fluxions & paralisie. Elle est singuliere aux cancers ; elle empêche que le poison ne saisisse le cœur en tems de peste. Elle fait venir les fleurs aux femmes. Elle est bonne aux maux de cœur, & guérit les maux d'estomac, des yeux & des dents.

On prend le matin & soir, environ deux cueillerées de cette eau, & on s'en frotte les lieux incommodés.

II. Prenez racine d'ellébore noir ; des feuilles du même ellébore, quatre poignées de chacun ; lavez tout avec d'excellent vin rouge, & mettez le dans un vase bien luté aux jointures ; l'ayant concassé assez menu, ajoûtez, avant de luter, deux pintes du meilleur vin rouge, laissez le dans ce bain bouillir un jour & une nuit. Prenez votre matiere, coulez la liqueur, mettez le reste à la presse, joignez ce qui sortira avec le reste, puis filtrez, mettez les feces à part.

Prenez du nouvel ellébore noir, roses rouges, de chacun quatre poignées ; gérofle trois gros. Concassez le tout assez menu, mettez dans deux pintes de bon vin rouge, un chopine d'excellente eau de vie, mettez un jour & une nuit au bain bouillant le vaisseau bien luté, puis coulez, pressez & filtrez, mettez avec la prémiere extraction, & distillez à consistance meilleuse.

Prenez ambre gris, deux gros ; de safran oriental, un gros. Joignez à l'eau distillée, redistillez & cohobez trois fois ; puis joignez y le sel que vous avez tiré des feces, cinq onces ; enfin joignez tout à la matiere mielleuse, & circulez quatre jours.

Depuis 60. ans jusqu'à 70. on en prend tous les mois une demi-cuillerée, depuis 70. jusqu'à 80, on en prend tous les quinze jours, & depuis 80, jusqu'à la fin de la vie, on en prend toutes les semaines.

Vertus. Ce remede rajeunit, fait revenir les dents, & rend aux cheveux la couleur naturelle, conserve les forces. Un homme par cet usage a vécu près de deux cens ans, comme font les Laponois.

Autre recette, qui est beaucoup plus simple que la précédente & que j'estime cependant beaucoup plus souveraine, & qui est inconnue aux plus habiles Médecins.

On voit que les Lapons vivent des cent trente à quarante ans, sans être presque jamais malades ; comment peuvent-ils venir à un âge si avancé ? c'est en beuvant du vin de genievre, dont voici la composition.

Vin de genievre.

Il faut prendre des grains de genievre noirs, mûrs, cueillis dans l'Automne ; mettre plein une écuelle dans deux pots d'eau ou de vin, les faire bouillir ensemble pendant un quart d'heure, & quand le tout sera réfroidi, en faire sa boisson ordinaire sans jamais craindre aucune mauvaise suite. Vous laisserez toûjours les grains trempés dans la liqueur, parce qu'elle tire mieux la force & la vertu du genievre. Elle est merveilleuse pour la gravelle, on ne sauroit croire combien ce vin maintient la nature dans sa véritable température.

Autre qui entretient la vigueur & la santé, entretient le corps libre & gai, & conserve les forces de la jeunesse & la vigueur de l'estomac.

Prenez trois gros de canelle, du macis & de la muscade, de chacun deux gros ; cinq gros de séné, & douze gros de tartre blanc de Montpelier. Réduisez tout en poudre & mêlez le bien en le passant par le tamis qu'il faut garder dans un sac de cuir en lieu sec. On en prend le poids d'un gros dans un bouillon.

VIERGE. C'est une personne, qui n'a point eu de commerce avec celle d'un autre sexe. La virginité a été regardée comme un état digne de respect, même parmi les payens ; elle a été fort louée par les saints Peres & par les Apôtres, & JESUS-CHRIST en a fait connoître l'excellence. On donne principalement le nom de Vierges aux filles qui ont conservé leur pureté. Nous raporterons ici quelques endroits des saints Peres, pour faire connoître aux Vierges chrêtiennes leurs devoirs & leurs obligations pour mériter véritablement ce titre.

Devoirs & obligations des Vierges chrêtiennes.

Saint Basile marque expressément qu'elles doivent éviter tous les ornemens extérieurs ; avoir un maintien grave, qui imprime du respect & qui édifie ; marcher toûjours posément en sorte qu'elles ne blessent en rien la pudeur & la bienséance, & mener une vie sédentaire ; sortir peu, seulement par nécessité, & étant accompagnées ; se réserver pour elles-mêmes une bonne partie de la journée ; ne pas s'engager indiscretement à visiter les pauvres & les malades ; mais avoir égard à leur âge, & ne le faire qu'à des heures non suspectes. Il ajoûte que leur pureté doit être universelle, & s'étendre jusqu'à leur langue, à leurs oreilles, à leurs yeux, à leur toucher, & à tous leurs sens ; qu'il faut qu'elles conservent leurs corps exempts de toutes souillures, parce qu'ils sont les temples vivans de la souveraine Majesté de Dieu, qui veut bien y resider & que sur tout elles sont obligées de veiller avec la derniere exactitude à la garde de leurs ames & de n'y admettre que des pensées très-sages & très-reglées, afin de ne pas offenser leur divin Epoux, à qui rien n'est caché, qui pénétre le fond des cœurs, qui lit dans le secret de leurs consciences, & qui ne sauroit avoir agréable la pureté du corps, à moins qu'elle ne soit accompagnée de celle de l'esprit, & qu'elle n'en regle tous les mouvemens.

L'on peut juger par ce que saint Augustin rapporte des Vierges de son tems, à quelle sainteté & à quelle pureté sont obligées toutes celles qui se déterminent à suivre cette profession, non seulement, dit-il, en s'adressant à elles-mêmes, vous êtes exemptes des grands péchez tels que sont l'homicide, l'idolâtrie, les vols, les rapines, les fraudes, les parjures, l'yvrognerie, l'impureté, l'avarice, les haines, l'envie, l'impieté, & la cruauté ; mais vous vous abstenez avec beaucoup de soin de toutes les fautes légeres, ou qui passent pour telles parmi les hommes. L'on ne voit rien dans votre visage qui ne ressente la modestie. Vous ne permettez point à vos yeux de se porter çà & là, & de regarder indifféremment toutes sortes d'objets. Vous donnez un frein à votre langue, & vous ne souffrez pas qu'elle se repande en discours inutiles. Vous ne vous emportez point à rire avec excès. Vos divertissemens n'ont rien de puérile, ni de trop gai ; on ne remarque aucune chose dans vos habits & dans votre extérieur, qui puisse choquer la bienséance. Votre maintien est grave, mais il n'a rien de fier. Vous ne rendez point mal pour mal, ni injure pour injure. Enfin vous avez un si grand amour & une charité si ardente, que vous donneriez volontiers votre vie pour vos freres.

Je suppose que vous êtes telles que je suis persuadé que vous y êtes effectivement obligées ; & je vous promets que si vous avez soin de vous conduire ainsi, & de joindre à votre virginité toutes les qualités que je vous ai marquées, vous vivrez ici bas comme des Anges, & vous imiterés sur la terre la perfection de ces esprits bienheureux qui habitent dans le Ciel.

Ce que ce saint Docteur dit de la pieté & de la sainteté de plusieurs fidelles qui vivoient alors dans l'Eglise, sert encore à prouver quelle perfection on a droit d'exiger & de se promettre des Vierges, qui sont les véritables Epouses de Jesus-Christ. Combien, dit-il, voit-on de personnes dans notre Communion qui se soumettent à tout ce qu'il y a de plus parfait & de plus sublime dans les préceptes Evangeliques ? Combien d'hommes parmi nous qui ne s'engagent point dans le mariage, ou qui y ayant vécu pendant quelque tems, embrassent ensuite la continence, & la gardent le reste de leurs jours ? Combien de fidelles qui renoncent à tous leurs biens, & les distribuent aux pauvres, qui pour réduire leurs corps en servitude, jeunent très-souvent, ou plûtôt tous les jours, & qui font même durer leurs jeunes pendant un si long-tems, qu'on est surpris comment ils les peuvent supporter ? & combien voit-on dans l'Eglise Catholique de saintes Communautés où personne n'a rien de propre en son particulier, où l'on possede en commun des biens, qui sont destinés à avoir des vivres & des vêtemens, & où regne une charité si parfaite, que tous ceux qui s'y retirent, n'ont pour ainsi dire, qu'un cœur & qu'une ame.

La doctrine du Pape saint Gregoire paroît aussi très-utile aux Vierges Chrêtiennes, pour leur faire comprendre quels sont leurs devoirs. Car il explique avec beaucoup de soin tous les combats qu'il faut soûtenir, & toutes les vertus qui sont nécessaires pour surmonter l'impureté & pour vivre dans la continence. Il dit que les Amalecites contre qui le Roi Saül eut de grandes guerres à soûtenir, étoient selon la propre signification de leur nom, la figure de l'impureté. Il observe que l'Ecriture porte que ce Prince assembla son armée pour vaincre & pour subjuguer ce peuple, & qu'elle ne dit point qu'il fit la même chose, lorsqu'il eut à combattre contre d'autres Nations. Puis il examine la raison de cette différente conduite, & il se demande à lui-même : d'où vient qu'il est marqué que Saül combattit contre les Moabites, les Iduméens, & les Rois de Saba, & qu'il n'est point dit qu'il ait assemblé contr'eux une armée, & qu'au contraire il est exprimé qu'il assembla son armée

mé pour vaincre & pour subjuguer ce peuple, & qu'elle ne dit point qu'elle fit la même ehose, lorsqu'il eot à combattre contre d'aurres Nations. Puis il examine la raison de cetre différente conduite, & il se demande à lui-même: d'où vient qu'il est marqué qoe Saül combattit contre les Moabites, les Iduméens, & les Rois de Saba, & qu'il n'est point dit qu'il ait assemblé contr'eux une armée, & qu'au contraire il est exprimé qu'il assembla son armée pour vaincre Amalec? Pourquoi cela, dit-il? C'est afin de nous faire comprendre, que pour vaincre & pour surmonter l'esprit de fornication, une seule vertu ne suffit pas, mais qu'il en faur plusieurs. A la vérité l'abstinence qu'on garde dans le boire & dans le manger, a beaucoup de force contre ce vice; mais si elle se trouve seule, elle ne sauroit le vaincre entierement. Car elle n'est qu'un simple soldat qui peut bien combattre, mais qui n'est pas en état de remporter lui seul la victoire; & l'on sait qu'Amalec ne peut être vaincu que par une armée entiere. Il faut donc que celui qui desire surmonter la fornication, ait soin de joindre une humilité profonde à son abstinence; car tant que son esprit ne sera pas soumis à Dieu par une véritable humilité, il ne pourra pas appaiser, ni supprimer les cevoltes de sa propre chair. Mais son armée est encore bien petite, & il doit penser à la renforcer pour continuer cette goerre. Ainsi après s'être humilié, & avoir matté son corps par l'abstinence, & par les jeunes, il est obligé de faire de fréquentes prieres, qui sont un puissant secours contre un tel ennemi. Cependant tout cela lui seroit fort inutile; & il ne lui serviroit de rien d'affoiblir son corps par les jeones, & de prier avec beaucoup d'affection; & il ne pourroit vaincre Amalec, s'il permettoit à son esprit de penser à des choses deshonnêtes, & s'il souffroit que son imagination fût remplie d'idées contraires à la chasteté; c'est pourquoi il est absolument nécessaire qu'il évite jusqu'aux moindres pensées qoi sont contraires à la pureté.

Ce grand Pape faisant encore reflexion que Dieu ne se contenta pas d'ordonner à Saül de déclarer la guerce aux Amalecites, mais qu'il lui fit dire par le Prophete Samuël: *marchez contre Amalec, taillez le en pieces & détruisez tout ce qui est à lui, ne lui pardonnez point, ne desirez rien de ce qui lui appartient, mais tuez tout depuis l'homme jusqu'à la femme, jusqu'aux petits enfans, & ceux qui sont encore à la mammelle, jusqu'aux bœufs, aux brebis, aux chameaux, & aux ânes.* Ce Pape, dis-je, forme une autre question: qu'est-ce, dit-il, qu'épargner Amalec, sinon n'abandonner pas toutes sortes d'impureté, oo de ses pensées, ou de ses paroles, ou de sa chair? Car il s'en trouve plusieurs qui ne commettant aucune action deshonnête, n'ont pas soin d'éviter tous les discours qui ne sont pas conformes à la chasteté; qui ayant beaucoup d'éloignement d'abandonner leurs corps à l'impureté, ne se mettent pas en peine si leur esprit se souille par des pensées impures; qui ne voulant tien faire à l'extérieur que de legitime, cooçoivent une infinité de mauvais desirs, & ne travaille point à les reprimer. Or c'est pardonner à Amalec, qoe de se plaire à parler de ce qui est impur, que d'y penser volontairement & d'en avoir le désir. Le Prophete dit donc de la part de Dieu, *Ne lui pardonnez point*; paree qu'il ne faur rien retenir d'un vice si horrible, oi dans son esprit, ni dans ses actions, & qu'il faot éviter tous les discours deshonnêtes, & tous les mouvemens qui peuvent porter le corps à la rebellion; & il ajoûte, *Ne desirez rien de ce qui lui appartient*, afin de marquer qu'on est encore obligé de combattre & de rejetter toutes sortes de mauvais desirs.

Enfin saint Gregoire observe que parceque les femmes auroient pû attendrir le cœur de Saül, & les petits enfans exciter sa compassion, le Prophete lui ordonna de toer les uns & les autres. Ce qui fait connoître, ajoûte-t-il, que lorsqu'il s'agit de combattre & de vaincre l'impureté, on ne doit rien épargrer, & qu'il faut sacrifier tout ce qu'on a de plos cher & de plus tendre.

Les Vierges Chrétiennes peuvent voir en abregé dans la doctrine de ce saint Pontife, ce qu'on leur a prouvé avec plus d'étendoe, dans tout ce qui est dit ailleurs. Si elles veulent se conserver pures aux yeux de Dieu, elles sont obligées de veiller exactement sur toutes leurs pensées, de bannir de leur cœur toutes sortes de mauvais desirs, de ne tenir que des discours sages & honnêtes, de mener une vie austere & penitente, de n'avoir d'elles-mêmes que des sentimens bas, de s'humilier en toutes rencontres, de se prosterner très-souvent aux pieds de Jesus-Christ & d'adorer incessamment sa souveraine Majesté, & de lui offrir de fréquentes prieres, pour implorer son secours & pour obtenir de son infinie misericorde toutes les graces, qui leur sont nécessaires pour se sanctifier dans un état si parfait, & qu'il est exposé à tant de difficultés.

Ives de Chartres, écrivant à des Religieuses de son Diocese, qui avoient besoin de reforme, leur donne plusieurs avis, qui sont très-importans & qu'on peut poser à toutes les personnes qui vivent dans la continence, comme des regles très-assûrées pour leur conduite spirituelle. Il leur dit qu'il faut que les Vierges de Jesus-Christ ayent le cœur plein d'humilité; que leur visage paroisse pâle & maigre, que leur peau soit rude & sale à force de porter le cilice; qu'elles soient sages & honnêtes dans tous leurs discours; qu'elles écootent avec soumission ceux qui les instruisent, qu'elles soient temperantes dans leur manger, sobres dans leur boire, & graves dans leur marcher; qo'elles ne portent que des habits fort simples & conformes à la pauvreté, & qu'elles évitent avec soin la prodigalité qui est la marque d'on esprit dissolu; qu'elles ne recherchent en toutes choses que la nécessité, & jamais la volopté, qu'elles soient toûjours appliquées à l'oraison, à la lecture, ou au travail, afin que le demon les trouvant toûjours occupées n'entreprenne point de les troubler par des pensées ioutiles, & souvent même criminelles.

Saint Bernard marque aussi en peu de mots les principales obligations des Vierges, lorsqu'il dit, qu'il faut que les Epouses de Jesus-Christ soient belles, éclairées & chastes. Belles, parce qu'elles devroient être pleines de bonnes œuvres, & ornées de toutes les vertus Chrêtiennes. Eclairées, parcequ'elles devroient être instruites de toutes les voyes du salut, pénétrer dans l'intelligence de nos misteres: juger de tootes choses, non par les faux principes de la sagesse du monde corrompu, mais par les lumieres de la foy, & connoître très-parfaitement les grandeurs & les bontés ineffables de leur divin Epoux. Chastes paree qu'elles doivent aimer souverainement la poreté, la préferer à tous les biens, & à tous les avantages temporels, se priver des plaisirs & des divertissemens qui y sont contraires, & se soumettre avec joye aox austerités & aux mortifications de la penitence, qui sont des moyens ordonnés de Dieu poor les mettre en état de s'y maintenir.

Et en on autre de ses Sermons, il dit, pour donner une haute idée de la vie qu'elles doivent mener, qu'il faut qo'elles imitent la tourterelle qui est un animal fort chaste, & que tous les Peres de l'Eglise regardent comme le simbole de la pureté. Il les avertit de considerer que lorsqu'elle a perdu sa compagne, elle est toûjours seule, & qu'elle gémit continuellemeot, qu'elle ne se repose jamais sur les branches

d'arbre qui sont chargées de feuilles, & qu'on la trouve presque toûjours sur le sommet des montagnes, ou sur le faite des arbres les plus élevés. Il ajoute que cela leur apprend que n'ayant point d'époux sur la terre, elles doivent se séparer du bruit & du tumulte du monde, vivre dans la retraite & dans la solitude, éviter les joyes & les plaisirs du siecle; gémir & s'affliger sur la terre qui est pour elles un lieu d'exil & de bannissement, mépriser les richesses temporelles, contempler incessamment la Jerusalem celeste, & rechercher avec ardeur les biens éternels.

Mais les instructions que saint Ambroise leur donne sont encore plus importantes; car il leur dit que c'est la sainte Vierge elle-même, qu'elles doivent se proposer d'imiter dans toutes ses actions. Soyez persuadées, leur dit-il, que la vie de la bienheureuse Marie, est votre modele & votre exemplaire. Vous y verrez éclatter comme dans un miroir la beauté de la chasteté, & le lustre de toutes les vertus, & vous y apprendrez tout ce que vous devez corriger en vous, tout ce que vous devez faire pour mener une vie digne de votre etat Il n'y a rien sans doute qui soit plus capable d'exciter en nous le desir d'apprendre, & de nous instruire que l'excellence & la noblesse du maître qui doit nous enseigner. Or qu'y a-t-il de plus noble & de plus excellent que la Mere de Dieu, de plus éclattant & de plus lumineux que celle que le Verbe, qui est la lumiere même, a choisie pour s'y reposer par le mystere de l'Incarnation? de plus chaste & de plus pur que celle qui a conçu & enfanté un fils sans souffrir aucune corruption?

Que voulez-vous que je vous dise de ses autres vertus, elle étoit Vierge non seulement de corps, mais encore d'esprit; puisque jamais aucune dissimulation n'altera la sincerité & la pureté de son amour. Elle étoit humble de cœur, grave dans ses paroles, prudente dans toute sa conduite, fort reservée à parler, & très appliquée à la lecture. Elle ne mettoit point son esperance dans les richesses incertaines de ce monde, mais dans la priere des pauvres. Elle étoit assidue au travail, & modeste dans tous ses discours, se contentant de plaire à Dieu. Elle se mettoit fort peu en peine du jugement des hommes, ni de toutes leurs pensées. Elle avoit soin de n'offenser personne; & au contraire elle desiroit obliger tout le monde. Elle avoit du respect pour celles qui étoient plus âgées qu'elle, jamais elle ne portoit d'envie à ses compagnes, ni à celles de son âge.

Elle avoit une extrême aversioo de la vanité. Elle suivoit exactement la raison, & elle aimoit par dessus toutes choses la vertu.

A-t-elle jamais offensé ses parens, même par ses regards? A-t-elle jamais contredit la pensée & les sentimens de ses proches? A-t-elle jamais méprisé les petits? S'est elle jamais moquée de ceux qui étoient foibles & infirmes? A-t-elle jamais évité la compagnie des pauvres? Elle ne se trouvoit dans des assemblées des hommes, que lorsque la charité l'y obligeoit, & que la modestie ne l'en éloignoit point. On ne vit rien de rude dans ses regards, rien d'indecent dans ses paroles, rien de trop élevé dans le ton de sa voix, de sorte que son corps étoit une image parfaite de la disposition de son ame, & un modele accompli de toutes les vertus. Que dire maintenant de sa grande sobrieté & de ses occupations continuelles?

Son travail surpassoit les forces de la nature, & son abstinence lui accordoit à peine ce qui lui étoit absolument nécessaire. Car elle travailloit sans cesse, & elle jeunoit presque tous les jours de sa vie, & lorsqu'elle étoit obligée de s'accorder quelque nourriture, elle ne prenoit que des alimens simples & communs, qui pussent l'empêcher de mourir; sans flatter son goût, ni lui causer aucun plaisir. Elle ne dormoit jamais à moins qu'elle n'y fut contrainte par la nécessité; & pendant même que son corps prenoit quelque repos, son esprit ne dormoit pas; parce qu'il repetoit dans ses songes ce qu'elle avoit lû durant le jour, ou il continuoit ce que son sommeil avoit interrompu, ou il pensoit à ce qu'elle avoit resolu, ou enfin il prévoyoit ce qu'elle devoit faire. Elle ne sortoit du logis que pour aller au temple & encore n'y alloit-elle jamais qu'en la compagnie de ses parens. Elle étoit toûjours occupée dans sa maison, & toûjours accompagnée lorsqu'elle en sortoit; & elle s'attiroit le respect & la vénération de tout le monde par son abord modeste & par la douceur de ses discours.

Voilà sans doute une conduite digne de celle qui a été choisie pour être la Mere de Dieu. Il faut que les Vierges l'ayent toûjours devant les yeux, afin de la suivre & de s'y conformer autant qu'elles en seront capables; car il leur seroit fort inutile d'honnorer cette Reine des Anges, d'implorer son secours, & de la reconnoître pour leur protectrice, si elles n'avoient soin de vivre comme elle a vêcu elle même; puisqu'il est constant, selon tous les Peres de l'Eglise, qu'imiter les Saints est le plus grand honneur qu'on puisse leur rendre; & qu'au contraire on les deshonore & on est censé les mépriser, lorsqu'on néglige de suivre leurs exemples, & de les imiter, comme ils ont eux-mêmes imité JESUS-CHRIST.

Je prie ce divin Sauveur d'éclairer leurs esprits & d'échauffer leurs cœurs, afin qu'elles puissent profiter de ce que j'ai mis en cet article, comme aussi ce que j'ai écrit sur les mots d'AGNUS CASTUS, de LUXURE, & sur celui de SECRET *pour conserver la chasteté*, en leur consideration. Les vérités que je leur ai représentées, leur sembleront peut être un peu fortes; mais elles n'auroient pas raison de s'en plaindre, puisque leur état les oblige de tendre à la perfection, & de mener une vie beaucoup plus pure & plus reglée que celle de tous les autres fideles. D'ailleurs elles doivent considerer que je ne leur ai rien dit de moi-même, & que je n'ai fait que leur proposer les pensées & les maximes des Saints Peres. Qu'elles s'appliquent donc sérieusement à pratiquer les instructions que ces grandes lumieres de l'Eglise leur donnent par mon ministere; & que quand même leur homme extérieur en témoigneroit de la peine, & en seroit constristé, qu'elles ne cessent point de marcher par la voye que je leur ai montrée, car leurs repugnances ne dureront pas toûjours. A force de porter le joug de JESUS-CHRIST, elles s'y accoûtumeront; & elles reconnoitront enfin qu'il n'y a rien de rude ni de rebutant; & j'ose me promettre qu'il leur arrivera la même chose qu'au Prophete Ezechiel, qui ayant mangé par obéissance le volume qui lui fut presenté, & s'en étant nourri, le trouva ensuite fort doux & fort agréable.

VIF

VIF ARGENT. C'est une liqueur pesante, qu'on a mise au rang des métaux. Celui que nous avons en France est tiré des mines, qui se trouve en Hongrie & en Espagne. La Médecine n'a point de plus souverain ni de plus général remede, que le Vif Argent. Il faut avoir soin de le nettoyer & de le séparer de plusieurs impuretés dont il est souvent accompagné. On lui donne encore le nom de mercure, voyez ce qu'on en a dit en son lieu.

VIG

VIGNE, en latin *vitis*.

Description. C'est un arbrisseau qui a une tige tortue & couverte d'une écorce rougeâtre & crevassée. Les sarmens qu'il pousse sont longs, garnis de mains, qu'on appelle *pampres*, avec lesquelles ils se prennent

aux échalas & aux arbres le long desquels la Vigne monte. Ses feuilles sont vertes, grandes, larges & incisées. Ses fleurs sont petites, à cinq feuilles disposées en rond, jaunâtres & de bonne odeur. Ses fruits sont des bayes rondes ou ovales, ramassées en grapes, elles sont vertes & aigres dans leur commencement; mais quand elles viennent à mûrir, elles prennent diverses couleurs, & renferment un suc doux & agréable. On donne le nom de raisin à ce fruit, il y en a du blanc, du rouge, & du noir. On y trouve aussi quelques pepins. Si dans le Printems, lorsque la Vigne est en séve on coupe ses sommités, il en découle une grande quantité de liqueur.

Lieu. On cultive cette plante dans les pays chauds, & temperés.

Propriétés. Le raisin est sur-tout employé à faire le vin, voyez ce que nous en avons dit sur le mot de VENDANGES & ce que nous en dirons dans l'article du VIN. On se sert du raisin verd pour faire du verjus. La liqueur qui découle des sarmens coupés, est bonne pour la pierre. Elle sert à déterger la sanie des yeux & à éclaircir la vûe. On dit qu'elle est propre pour ôter les taches de rousseur du visage.

Il y a plusieurs especes de Vignes qui produisent des raisins bons à manger, ou qui meritent d'être cultivés pour en faire du vin. Avant que de parler de la culture de la Vigne, nous allons donner le nom des meilleurs raisins, afin qu'on choisisse ceux qu'on aimera le mieux.

Le morillon hâtif, ce raisin est bon à manger des prémiers.

Le morillon noir ou le pineau, à Orleans, on le nomme *auverna*. C'est celui qui fait le meilleur vin.

Le morillon blanc ou pineau blanc. Il fait d'aussi bon vin que le prémier.

L'acioutas. Ses feuilles sont fort découpées & ses grains sont fort écartés les uns des autres.

Le chasselas blanc. Il est excellent, il se garde long-tems & il peut se sécher.

Le chasselas noir. Il est rare & recherché des curieux.

Le muscat blanc. Il est fort bon à manger. On le fait sécher au soleil ou au four.

La malvoisie. C'est une sorte de muscat.

Le raisin de Corinthe. Il est de couleur violette, il n'a point de pepins, on le taille fort long.

Le raisin sans pepins. C'est une sorte de chasselas; il est fort bon à faire sécher au four.

Le jennetin, ou muscat d'Orleans. Il est sucré. Sa couleur est blanche.

Le baumier ou servimen. Il est bon à faire du vin.

Les damas blanc & rouge. Leur grain est gros, on le taille long.

Le melier blanc. Il est bon à manger & à faire du vin, il se garde long-tems.

Le melier noir. Il n'est point si bon que le blanc.

Le melier vert ou plant vert. Il est blanc, son vin ne jaunit point.

Le bourguignon ou resseau. Il est noir, il n'est pas si bon à manger qu'à faire du vin.

Le sammoireau ou quille-de-coq. Il est assez bon à manger. Son grain est gros.

Le bourdelais ou gray, ou engregeoir. Il est bon à confire & propre à faire du verjus.

Le noiraux, ou raisin d'Orleans, ou teint. Il en vient beaucoup à Orleans & il sert à teindre le vin.

Le farineau ou rognon de coq. Sa feuille est blanchâtre, il est fort commun dans les Vignes.

De la maniere dont la Vigne se multiplie.

De quelque espece que soit la Vigne, elle se multiplie de crossetes ou chapons, de marcotes, de plants enracinés & de greffes. Les meilleures crossetes se prennent sur les jets de la derniere année, l'extrémité d'en bas doit avoir du bois de deux ans. On doit choisir les crossetes dont les bois du dedans est d'un vert clair, il faut rejetter celles dont le bois est d'un verd brun.

Des terroirs propres à la Vigne.

La meilleure terre pour la culture de la Vigne est celle qui est un peu forte & qui est exposée au midi ou au levant. Les terres pierreuses & situées sur des coteaux à une bonne exposition sont encore fort bonnes, le vin y est excellent. Les terres exposées au couchant sont les plus mauvaises, car il ne faut point penser à planter des vignes sur celles qui regardent le septentrion, à moins que ce ne soit dans des pays fort chauds. Les terres sablonneuses sont aussi propres pour planter la vigne, sur-tout quand elles sont bien situées; le vin blanc, qui en vient est bien meilleur que le rouge.

OBSERVATIONS. I. Pour planter une Vigne, on ne doit pas se fier aux marques d'une bonne terre qu'après qu'on aura fait expérience, quel vin produira la terre, où on veut la planter; car ce seroit peine perdue, & depens superflus, de planter une Vigne de petit revenu. Or l'expérience de cela pourra être prise en cette maniere. Faites une fosse en la terre où vous la voulez planter, de deux pieds de hauteur, & de la terre que vous aurez tiré de la fosse, prenez en une motte, & mettez la dans un verre plein d'eau de pluye bien nette; mêlez & battez cette eau, puis laissez la reposer jusques à ce que cette terre fasse residence au fond du verre, ce que l'on pourra facilement connoître à la clarté du verre; & après que la terre sera bien reposée, vous goutterez l'eau, vous aurez du vin de telle saveur que l'eau. Si vous trouvez que l'eau soit désagréable, le vin s'en ressentira.

II. Si vous êtes curieux d'avoir de bon vin, ne fumez pas les Vignes, d'autant qu'il est fort difficile que la terre nourrie & engraissée de fumier, ne retienne en soi la saveur du fumier, & à la fin ne la communique au vin; c'est pourquoi les Parisiens sont assez mal avisés de charger tous les ans leurs Vignes de fumier. Cela est cause que la plus grande partie des vins, ont un goût mal plaisant, & qu'ils se gâtent facilement & bien-tôt. De plus le fumier fait envieillir incontinent & devenir stériles les vignes, d'autant qu'elles jettent leur bonté aux prémieres années.

De quelle maniere on doit planter la Vigne.

Quand vous croirez avoir trouvé une bonne piece de terre, & que vous aurez amassé du plant, prenez un cordeau, tendez le long de la piece, & marquez une raye d'un bout à l'autre. Cette raye étant faite, marquez en une autre en éloignant le cordeau du lieu où il étoit d'environ quatre pieds & quatre pouces dans une terre légere & sablonneuse, & de trois pieds & demi dans une terre un peu forte. Continuez ainsi jusqu'à ce que la piece de terre soit tracée. Creusez ensuite le long de ces rayes un rayon d'un pié & demi en quarré & autant de profondeur, dont le côté droit a pour borne, à droite ligne, la moitié de la raye, le long de laquelle le rayon est creusé. Cela étant fait, prenez deux crossetes, ou deux chevelées ou marcotes enracinées; posez les obliquement ou en biaisant dans le rayon à deux pieds l'une de l'autre; couvrez les de terre, & continuez jusqu'à ce que tout soit planté.

Du tems où l'on doit planter la Vigne.

On peut planter la Vigne depuis le commencement de Novembre jusques au quinziéme ou au vingtiéme

d'Avril, quelque tems qu'il fasse, pourvû cependant qu'il ne gele point.

De la maniere de provigner la Vigne.

L'on provigne aux Avents & en Janvier après avoir taillé, bien qu'aux endroits plus froids l'on attend Fevrier & Mars; & pour ce faire, l'on prend le plus beau jetton du sep que l'on connoit être crû, en coupant ses compagnons à deux nœuds près de la tige. Quelquefois si le sep est beau, l'on prend de la prémiere plante deux brins, & on les couche doucement l'un arriere de l'autre, sous les pieds, dans la fosse, qui aura été faite au chevalier ou au condors; puis on les recouvre de terre, & on fait le provin fort profond, afin que l'année d'après qu'il aura été dressé, & le brin nettement couché sans aucune offense, il puisse endurer l'amandement du fumage; car jamais l'on ne fume la mere, ni le prémier & principal brin; mais bien on les déchausse en Janvier, & aux Avents, quand on fume les provins, afin de lui faire mieux recevoir la neige & l'eau du Ciel, qui lui peut faire grossir le pié. A Chablyes & par tout le Tonnerois & Auxerrois, on provigne au mois d'Octobre & aux Avents. Aux terroirs pierreux & graveleux, depuis la mi-Mars jusques à la mi-Avril, on y provigne en terre glaireuse & argilleuse, & non plûtot que cette saison, parceque l'eau qui croupiroit dans les fosses, feroit pourrir & mourir les plants, à cause de la gélée qui y est retenue & en Hiver & au Printems.

Après l'Août, il faut redresser la vigne vieille ou nouvelle, & la relier de nouveau à cause des précedentes chevelures, qui pourroient avoir offensé & desséché le prémier lien. Alors on lui donne deux liens partout, à cause de leur labeur différent du nôtre. Nous avons oublié de dire qu'à la mi-Mai, avant que de lever la plante, il la faut ébourgeonner, & en ce faisant bien prendre garde que l'on n'offense les principaux brins que l'on verra à fleur, sinon quand il y en aura trop à un sep.

En tierçant. Ce qui sera fait en Août, on la redresse & relie derechef; puis en tems doux, après la pluye l'on remue la terre avec la houe assez doucement, & on renverse les herbes; & quelquefois l'on sarcle, si l'année est pluvieuse. Outre ces façons ordinaires, soyez avertis qu'en la Vigne il faut toûjours avoir la béche à la main, quand on la veut faire profiter, la provigner, ébourgeonner; enfin donner toutes ses façons. On doit entendre en général qu'aux mois de Decembre & Janvier, l'on taille le nouveau provin, & on prend soin de celui de l'année précedente, en déchaussant le pié de la mere, & façonnant derechef le provin, & en l'amendant. C'est la coûtume, en Mars & Avril, que l'on taille, & on fait les nouveaux plants. En même tems, on déchausse les Vignes, & on fume celles qui en auront besoin. Peu de tems après, il faudra les réchausser & recouvrir: puis avant qu'elles jettent leur fleur, ébourgeonner avec la main, principalement quand on verra les drageons si tendres, qu'il ne les faut guere toucher du doigt pour les abattre; bien-tôt après les appuyer avec des échallas & paisseaux, lier d'un lien doux & souple, & durant tout ce tems n'oublier pas à leur donner toutes les façons que nous avons dit.

De la maniere de terrer les Vignes.

Terrer est un mot qui se dit en terme de Vigne: *il faut terrer cette Vigne.* Ce secours qu'on lui donne, ne lui est pas moins utile que le fumier qu'on y applique, le motif de l'un n'étant point différent de l'autre; car lorsqu'on terre les Vignes, ce n'est qu'en vûe de rendre fertiles celles qui ne le sont pas.

Il n'y a point de terre qui ne soit sujette à s'épuiser de sels, si l'on n'a soin par quelque amandement de prévenir ce défaut, ou de le reparer lorsqu'il est arrivé. L'une en demande plus & l'autre moins; & enfin laissant conduire le tout à votre prudence, ces terres qui contiennent les Vignes, attendent de nous que nous leur donnions ce qu'elles nous demandent dans leur besoin.

Ce surcroit de puissance qu'on fait acquerir aux Vignes par le moyen des terres portées, augmente considerablement leur production par le concours des sels qui sont dans ces sortes des terres, & que l'air y réveille, les pénétrant plus aisément par le grand remuement que l'on en fait & en les purifiant de mauvaises qualités qu'elles auroient pû avoir contractées, ce qui feroit cause que les sels venant à se détacher pour se laisser aller où la pesanteur des humidités les emporte, tomberoient sur la racine de ces Vignes qui naturellement se portant à la superficie de la terre, vont chercher à vivre par-tout où elles peuvent trouver un aliment nouveau.

Après avoir montré comment la terre portée fertilise effectivement les Vignes, il n'est plus question que de dire comment il faut mettre cette terre dans chaque espece de Vigne.

Ce transport de terre est extrémement nécessaire, sur tout lorsqu'on voit qu'une Vigne ne donne plus que de chetives productions, & il se fait ainsi dans cette sorte de Vigne.

On prend d'un endroit destiné à amender les Vignes, de la terre qui y est, qu'on porte dans des hottes plus ou moins grandes à un bout de la Vigne, observant toûjours que c'est à celui qui est le plus haut, où cette terre étant arrivée, est jettée sur la tête des perchées, comme on dit aux environs d'Auxerre. On porte cette sorte de terre au haut de la Vigne, à cause qu'elle descend toûjours assez dans le bas, par le moyen des labours qu'on lui donne, ce qui l'y entraine.

Lorsqu'on terre ces Vignes, on se forme plusieurs idées à cet effet: l'on n'y veut simplement que des têtes tout au long de l'extrémité de leur bout d'enhaut dont j'ai parlé, & commençant à faire une tête, on jette hottée de terre sur hottée, jusqu'à ce qu'il y ait un pié & davantage de terre de hauteur, & douze pieds de longueur, le tout également haut. Ce n'est pas ce qu'observent toûjours les Vignerons, qui travaillent à forfait pour leurs maîtres, ausquels le plus souvent ils en font passer un pour deux, faute de la part de ces maîtres, ou de s'en rapporter trop à leur bonne foy qui les trompe, ou de ne s'y pas connoître, lorsqu'ils vont voir l'ouvrage que ces Vignerons ont marchandé de faire, & qui est fait à la vérité, mais non pas suivant les clauses du marché; car on ne porte gueres de faux jugemens, lorsqu'on dit, *tous Vignerons, tous fripons.*

Si l'on souhaite terrer les Vignes tout du long des perchées, on observera que sur le haut de chacune, il ne suffit pas qu'il y ait une terre de la hauteur que j'ai dit, il faut aussi qu'elle soit longue de quatre bons pieds; & ce sera assez pour le reste que la terre soit mise le long de chaque perchée à l'épaisseur de quatre doigts. Une perchée étant terrée de cette maniere, on en recommence une autre, & en continuant ainsi jusqu'à ce que l'ouvrage soit fini. Pour les Vignes ruellées, on jette la terre qu'on porte dans les tigoles, les hottées distantes l'une de l'autre, autant qu'on jugera à propos. Voilà tout ce qui regarde la maniere de terrer les Vignes moyennes, voyons à present celle qui concerne les basses.

A cause de la confusion avec laquelle les Vignes basses sont plantées, je ne connois qu'une seule maniere de les terrer, qui est de jetter chaque hottée de terre au pié de chaque sep, & cela fait bien. Le tems

de pratiquer ce travail, eſt depuis le mois de Septembre juſqu'au mois de Mars.

Il faut remarquer dans l'une & dans l'autre eſpece de Vigne, que lorſqu'on a été obligé de faire des provins, & qu'il eſt queſtion la ſeconde année qu'ils ſont repris, de les terrer pour leur faire prendre des forces : il faut, dis-je, remarquer qu'on peut les terrer ſeuls, & par trous, ſans qu'il ſoit beſoin pour cela d'attendre que la Vigne ou ils ſont, demande qu'on la terre entierement.

Jamais on ne terrera une Vigne délicate, lors qu'il y ſera tombé de la neige; car cela pourroit la faire jaunir. Pour les Vignes des terres fortes, on le peut faire tant qu'on peut entrer dedans, & que les gélées permettent qu'on puiſſe arrachee de la terre.

Toutes Vignes qui ont été terrées, & où par conſéquent la terre a été miſe groſſierement, ſeront dès le prémier labour qu'on leur donnera, labourées à uni, & fort profondément.

Enfin on remarquera, qu'en terrant quelque Vigne que ce ſoit, plus on s'approche du bas, moins doit-on mettre les hottées de terre près les unes des autres, à cauſe que cette terre deſcend toujours. Comme le tems auquel la Vigne fleurit, eſt fort dangereux pour les labours, il faut pour lors ſe donner bien de garde d'en faire, d'autant que la terre fraîchement remuée exhale beaucoup de vapeurs, qui aux moindres fraîcheurs auſquelles cette ſaiſon eſt ſujette, s'arrêtant ſur les fleurs, les attendriſſent d'une telle maniere qu'il en périt la plus grande partie.

Si la terre de la Vigne eſt extrémement légere & maigre, on pourra, de tems en tems, y mettre du fumier, outre la terre neuve; mais il ne faut que peu de fumier, parceque la trop grande quantité rendroit le vin mou, & fade, & facile à graiſſer, on y employera du fumier de vache, plûtôt que de celui de cheval, qui eſt trop chaud. Si la terre de la Vigne étoit forte, on pourroit la fumer, en mélant moitié de fumier de vache, avec moitié de fumier de cheval & de brebis, obſervant que le fumier de cheval ſoit bien pourri, ſans quoi il brûleroit les ſeps de la Vigne. On fera une foſſe, & on y mettra un lit de fumier, & un lit de terre neuve. On laiſſera pourrir le tout, pendant l'Hiver, & au mois de Fevrier, on en portera une demi-hottée, au pié de chaque ſep. On ne fait cet amandement à la vigne, que tous les huit ou dix ans. On peut laiſſer le fumier au pié du ſep, pendant huit ou dix jours, pour lui faire exhaler ſa mauvaiſe odeur, pourvû qu'il ne faſſe ni trop chaud, ni trop froid, & qu'il ne ſoit pas en riſque de perdre ſa ſubſtance la plus ſubtile. On doit amander, ou fumer les nouvelles plantes à la deuxiéme année; enſuite à la ſixiéme, & après la huitiéme, ou dixiéme année, comme les autres ſeps.

De la maniere de tailler la Vigne.

On doit obſerver à la culture, & à la taille de la Vigne, toutes les mêmes regles, que nous avons marquées pour la culture & pour la taille du jardin fruitier. Ainſi la taille de la Vigne ſe fait regulierement au mois de Mars.

Quant à la maniere, il faut tailler ſue les plus groſſes branches les mieux placées, à quatre bons yeux, à les compter depuis l'endroit où la branche a pris ſa naiſſance.

On leur laiſſe plus de longueur, quand on veut faire monter promptement une Vigne; ou lors qu'il s'agit de garnir quelque lieu éloigné.

Il faut avoir ſoin de couper à un grand pouce loin de l'œuil qui doit ſe trouver le dernier dans la branche taillée.

La branche, qui eſt plus baſſe que la groſſe qu'on vient de tailler, doit être coupée à deux yeux.

De cette branche qui eſt au deſſous de la groſſe, on fait, en la coupant à deux yeux, un courſon, c'eſt-à-dire, une branche qui en donnera deux bonnes, qu'on taillera l'année ſuivante, afin de retrancher entierement dans la ſuire la groſſe branche, qui avoit été taillée à quatre yeux.

On ébourgeonne la vigne & on la lie en May, Juin & Juillet, afin que le raiſin profite & mûriſſe parfaitement.

Pour planter des vignes ou des arbres, on fait un trou à l'ordinaire, le plus étendu eſt le meilleur. On met au fond, deux pouces de bonne terre, on y plante la Vigne; puis à la racine on met de la matiere de la ſeconde multiplication. Si on y en met beaucoup, la plante vegete, fleurit plûtôt, & fructifie plus abondamment. Enſuite on jette de la terre deſſus, & de dix ans il n'y faut toucher. Point de laboue & de fumier. Il y aura du fruit dès la ſeconde année.

De l'ébourgeonnement.

La taille n'eſt à la Vigne qu'un retranchement de branches ſuperflues, & qu'un racourciſſement d'autres qu'on a jugées trop longues; auſſi la métode d'ébourgeonner n'eſt qu'une deſtruction des jeunes branches de l'année, ſoit groſſes, ſoit menues, qui croiſſent en des endroits où on ne les attend pas, & qui ne peuvent que faire faire du tort à cette Vigne.

Le tems de tailler les jeunes plantes, eſt pour l'ordinaire au mois de Mars, quand il fait beau; celui de les ébourgeonner, eſt en May & Juin; & l'on tiendra pour maxime, qu'on ne ſauroit trop tôt faire aux Vignes l'ébourgeonnement, de crainte que les jets inutiles ne s'endurciſſent & n'abſorbent ainſi mal à propos une certaine quantité de ſeve qui pourroit ſervir à un meilleur uſage : de ſorte que, lors qu'on a négligé ce travail, il faut s'empreſſer de s'en acquiter au plutôt.

Il eſt fort facile dans la Vigne de connoître préciſément qu'elles ſont les branches qu'il faut ébourgeonner; & s'étant fait une idée des lieux d'où ſortent ordinairement les bonnes branches à fruit, il eſt aiſé de juger que toutes celles qoi naiſſent au deſſus de la tête du ſep, & qui pouſſent du tronc en confuſion, que ce ſont celles-là, dis-je, qu'il faut abbatre.

Mais comme il n'eſt point de regle générale qui n'ait ſon exception, il arrive ſouvent qu'un ſep de Vigne a beaucoup pouſſé en pié; & une telle production inégale ne lui pouvant être que très-déſavantageuſe, on condamne d'abord toutes les branches nouvelles à être exterminées. On le juge ainſi avec d'autant plus de raiſon, qu'on voit ſa tête qui n'a jetté que mediocrement, en voyant cette chetive production dans un endroit où on l'eſperoit belle pour avoir du fruit. On raiſonne, ſans avoir aucun égard à l'âge du ſep; que ſans doute ce ſont ces nouvelles branches, venues en bas, qui ayant conſumé la meilleure partie de la ſubſtance, ſont cauſe que celles d'en haut n'ont point profité. Ce raiſonnement à la vérité, pour tenir du bon ſens, n'eſt pourtant pas tout à fait ſûr, & cela ne vient que par le peu de connoiſſance qu'on a de l'Agriculture & de la maniere, que la ſeve ſe comporte dans les vegetaux.

Si bien que lorſque telle choſe ſurvient à un homme qui ébourgeonne une Vigne, il doit d'abord conſiderer le ſep ſur lequel elle paroît; car ou ce ſep eſt jeune, ou il eſt vieux : s'il eſt jeune & que neanmoins il ait pouſſé ſi peu ſur la tête, on peut eſperer que l'année ſuivante, il donnera en cet endroit du ſarment qui ſera plus beau & mieux nourri, c'eſt pourquoi on ne balancera point pour lors de l'éplucher tout en pié.

Façons qu'on donnera, après que la plante aura été dressée, & quand vous appercevrez qu'elle commencera à jetter du bois.

La prémiere année, lorsque le plant prendra terre (ce qui se doit reconnoître vers la mi-May) quand aussi vous trouverez que le bourgeon pourra endurer le labour, il faut commencer à le tailler, & le couper avec une serpette ce peu qu'il y aura de bois sur le sarment principal, afin que se fortifiant en sep, le tout soit uni en une même tige, à la charge toutefois que la coupe soit faite le plus loin du tronc qu'il sera possible, & non entre deux terres, de crainte que la tige ne se seche, sinon il faut lui laisser son bois; mais on duit la nettoyer, & émonder des bourgeons qui y surcroissent, pour lui faire plus grosse tige; puis après il la faut biner; car la prémiere façon de la plante porte aussi son prémier labour, en binant on laboure sur les conduits, afin que l'herbe ne gagne, ni n'étoufe pas la plante, à la charge toutefois qu'en bouchant & remuant la terre, on doit prendre garde de frapper la racine de la Vigne, étant certain qu'elle craint plus le choc qu'on ne croit. On remuera seulement les herbes, afin qu'elles ne croissent pas, & avant que de le faire, il faut bien regarder par-tout, ce qui est sec ou mou, du plant qui a été fait, pour en retourner d'autres au mois de Mars, sinon vous attendrez les Avents de l'année d'aprés, & marquerez très-bien les endroits du défaut, afin qu'il vous en souvienne mieux.

La seconde année, vous commencerez à donner la plante nouvelle de toutes façons, telles que reçoit la Vigne, qui est déja trop crûe & plantée de longtems, excepté la provigner; car plus la nouvelle plante reçoit de labours & de pluye douce, mieux elle vaut.

Si la troisiême année en binant, on apperçoit un bourgeon à fleurs, il faut l'abbattre de l'ongle. Et cette même année, l'on fume la prémiere plante, en émondant bien fort, & écurant les rayons, & par le même moyen, l'un y répand & on donne le fumier, qui pour le meilleur doit être de vache, & après celui du cheval, & après de ce que le pauvre vigneron pourra recevoir, sinon de la marne, ou de la terre neuve & noire, qui est bien le meilleur de tous les amandemens. Le vigneron dit toutefois, que le bon vin de pierrotre ou de griotte demande grand labour; mais bien peu de fumier, de peur qu'il ne fasse avorter la plante.

La quatriême année même, l'on abbat avec la main doucement sans y toucher avec aucun fer, les plus foibles méchans bourgeons, & on laisse les plus beaux pour voir s'ils rencontreront du plant, dont ils étoient, ce qu'on doit faire environ le mois de Mai.

Pour parler en général des labours que demande la Vigne, tant nouvellement plantée, que crûe & vieille, un *appelle fouir de prémiere façon*, le prémier labour que les autres appellent *sombrer*, par lequel on rend la terre plus souple & plus meuble. En ce labour, l'on déchausse les principaux seps, ce qui se fait au plus doux tems du mois de Mars, selon les endroits; car dans les pays frilleux & sujets à le gélée & bruines, comme au dessus & haut des mootagnetes, cela se fait à la queue de l'Hiver.

La seconde façon de la plante, c'est *biner*, mais auparavant il la faut élavaler comme en la taillant, c'est à dire avec la bêche, agencer les sarmens qui ont poussé, afin qu'ils se contiennent bien en leur plante & ne s'égarent pas aux grands vents.

La troisiême année outre les façons dont on vient de parler, si la plante est forte & en bon terroir, & qu'elle ait jetté du beau bois, on commence à la provigner, à la mi-Avril, ou à la mi-May; & alors l'on jette les provins aux endroits que l'on veut provigner, de côté & d'autre. Par ce moyen se fait l'échiquier, dont fait mention Columelle.

En cette même troisiême année de la plante neuve, selon la façon du bois qu'elle aura jetté, nonobstant que vous abbattiez avec l'ongle une partie des boutons à fleurs pour la raison, qu'on a dite ci-dessus; toutefois selon la façon du bois, après avoir taillé & amandé le sep, l'on commence à lui bailler appuy, l'échalasser & lier pour soutenir le fort bourgeon, de peur qu'il ne tombe & ne se couche. Cela fait, il la faut biner; mais avant que de le faire, il faut qu'elle soit levée, bourrée, & liée du prémier lien.

Pour rendre la Vigne abondante & la faire fructifier trois, quatre, & cinq fois plus qu'à l'ordinaire.

1°. Remarquez qu'il faut que la terre soit franche, qu'elle ait du corps, qu'elle soit ferme.

2°. Il est nécessaire d'avoir du plant de Vigne qu'un appelle pressagne, de bonne sepe, ou de gros plant de Coson, de la grosse malvoisie, gros muscats d'abas dont la graine n'a qu'un pepin, & autres gros plants qui réussissent plus dans les pays où on est.

3°. Parce que de ces plants dépend toute la bonté de votre Vigne.

4°. Il est à remarquer que quand vous ferez votre plant, il suffira de mettre à chaque trou que vous planterez une barbue à racine, ou marcotte, ou d'un speau à racine, ou même une branche, c'est à dire un sarment de la vigne qui a été taillée, quoique taillée des especes ci-dessus marquées; mais de telle maniere, si faire se peut, qu'il y ait deux ou trois yeux du bois vieux & qu'il soit taillé immédiatement au dessous de l'œuil de cette broche; quoiqu'il n'ait point de racine dans la terre. Il est vrai que la premiere année votre plant n'avancera pas autant que les autres qui sont enracinés & il sera bon pour jouer au plus sûr de mettre deux broches de cette façon dans un trou, sauf si l'année suivante il se trouve que les deux ayent pris, à en arracher une.

5°. Pour avoir de ces plants en racine par le moyen d'une sep, vous en pourrez faire des vingt, plus ou moins, si vous la couchez en terre d'une maniere que chaque sarment qui sera attaché à la grosse sep, après que tous ces sarments sont couverts de terre, il en sort un bout ou extrémité de chacun, où il y ait deux ou trois yeux hors de terre, & l'année suivante tous ces bouts seront autant de barbues en racines qui étant plantées dans chaque trou pousseront avec beaucoup plus de feu; on peut faire aussi plusieurs marcottes sur le même pié ou sep & comme on fait plusieurs marcottes sur un même pié d'œuiller, il y en a qui mettent dans un trou de pot de terre un sarment attaché à un sep de vigne, on remplit ce pot de terre, on laisse sortir hors du pot ce sarment avec deux yeux; l'année suivante on sera assûré de sa souche, & renversant le pot, la motte sera attachée à ce pot enraciné qui poussera avec beaucoup de feu & de force.

Il faut que le plant soit mis à quatre pieds au moins de distance l'un de l'autre, sur des lignes droites tirées au cordeau, & qu'il soit planté sur celle d'entre-deux.

Cette distance fait que votre plant a lieu de bien étendre ses racines, & de tirer beaucoup d'humeur de la terre, comme aussi il sert à donner bel air à votre Vigne pour bien mûrir ses fruits, lorsqu'elle sera parvenue en son âge de vous les départir abondamment.

Vous n'omettrez pas les prémiere, seconde, & troisiême années de votre plant, de le tenir en labour, & le nettoyer des méchantes herbes, vous le devez même décharger de bois & jets, par le fortifier par chacun an.

Au bout de trois ans que votre plant est bien repris

à la mi-Octobre, vous le provignerez une fois si vous voulez, mettant tout le vieux bois en terre, & lui laisserez un seul jet de charge que vous taillerez alors ou en la saison suivante, si bon vous semble, selon sa forme & de votre terre, à deux, trois, ou quatre bouts hors de terre seulement.

Cette prémiere aunée, vous lui laisserez pousser un beau jet, maître ou montant, pour faire une ploye l'année d'aprés, & les deux bouts au dessous ayant poussé, vous les arrêterez en aîlerons une feuille au dessus de leur fruit qui sera au prémier, deuxiéme, ou troisiéme bout ou yeux.

Pour conduire & tenir une Vigne en état, il faut de forts échalas de sept à huit pieds de haut & plus.

On laisse pousser de la hauteur de six pieds ou environ ce maître jet ou montant, qui sera lié à son échalas avec de la paille ou du jonc, & il en sera arrêté pour ne pas faire crever les bouts pour l'année suivante, qu'aprés qu'il aura atteint la hauteur de six pieds ou environ; alors vous l'arrêterez par le bout environ la fin de Juillet, à la hauteur d'un bout ou deux davantage, que vous donnerez à vos ployes l'année suivante, le tout selon la force du plant comme il est dit.

L'année d'aprés & les suivantes taillez en la saison, ce jet ou jets (si vous en avez laissé plusieurs) maîtres ou montans de l'année derniere à dix ou douze bouts, laissant deux ou trois crochets au dessous taillés à un, deux, trois, ou quatre bouts, selon la force de votre plant & de votre terre comme dessus, & c'est de ces crochets que doivent sortir les deux, trois, ou quatre maîtres jets ou montans que vous laisserez pour l'année prochaine.

Et quand les feuilles & les raisins paroîtront bien au Printems, & que le vert & le bois seront bien en séve, vous ployerez ces maîtres en rond, si vous voulez, & les attacherez prémierement à l'échalas au droit des crochets, puis en bas au vieux bois de votre sépeau, le tout avec de petits oziers.

Et quand il y aura deux maîtres ou plusieurs, vous les mettrez d'un côté & d'autre de votre échalas, & c'est ce qu'on appelle des lunettes ou ployes qui seront aussi attachés à quelques échalas communs pour soûtenir leur fruit.

Tous les ans vous en ferez de même, taillant toûjours en la saison, & retranchant entierement de votre souche & plant ces lunettes & ployes, déchargeant le trop de bois, laissant des crochets comme il a été dit, & tenant votre souche le plus bas & le plus prés de terre que vous pourrez, & les maîtres que vous avez laissés l'année precedente, seront pliés en leur tems, comme il est dit.

Cette taille & retrenchement de lunettes & ployes, donne une belle connoissance & instruction à bien conduire, tailler & gouverner les treilles, pour les pouvoir décharger du trop de vieux bois, leur en laisser du beau jeune, & par ce moyen & par l'amandement qu'on peut leur donner, les obliger à beaucoup rapporter, supposé qu'elles soient de bonne nature, qui est le principal secret pour les avoir bonnes.

Surquoi il est à remarquer qu'il y a des natures qui viennent bien en un lieu, & qui ne feront rien qui vaille en un autre, c'est pourquoi il faut s'arrêter à celles qui sont propres à votre climat & fond de terre.

On laboure les grosses Vignes, on les écotille, effeuille, arrête & rogne les aîlerons des ployes une feuille au dessus des raisins, comme il a été dit. On nettoye dans les saisons ces grosses Vignes comme les autres, & on les fume quand il en est besoin, & plus souvent ordinairement que les petites Vignes.

Il y a des fonds de terre si bons, qu'il ne faut les fumer que rarement.

Si votre grosse Vigne en rencontre un de cette qualité, elle poussera abondamment les cinq ou six prémieres années, & les années suivantes, il ne faudra l'amander qu'aprés qu'elle aura passé toute sa fougue; alors vous la pourrez fumer, si vous le jugez à propos selon votre prudence.

Si vous l'amandiez autrement, elle vous donneroit plus de bois que de fruit.

En certains lieux où il y a de grosses Vignes, au bout de douze ou quinze ans qu'on voit que la terre s'effrite, se lasse de porter toûjours une même plante, & que les Vignes viennent en quelque façon stériles, on en arrache ordinairement le quart, on vend le plant qu'on peut en avoir tiré, l'ayant provigné en Mars auparavant en de beaux montans, & on brûle le reste des souches, & ayant bien labouré & amandé ce qu'on aura arraché, on le seme en blé, on on le laisse reposer une ou deux années, & ensuite on le replante de nouveau en Vignes, & en son tems ce nouveau plant fait des merveilles.

Quand ce nouveau plant commence à porter, on arrache encore un autre quart des vieilles Vignes, & ainsi des deux autres quarts restans alternativement, & de cette sorte on a toûjours de bonnes Vignes & de très-grand rapport.

Cette observation pourra peut-être vous donner envie de la suivre, quand vous le trouverez bon; s'il arrivoit qu'il vous écheût d'avoir de vieilles Vignes en mauvais état, que vous prétendriez rétablir par une autre voye, qui pourroit bien vous éloigner de votre attente.

Entre les seps de votre Vigne éloignés, comme il est dit ci-devant, vous y pouvez planter quelques chicorées, laitues, ou petits pois nains, que vous labourerez & arroserez. Cela ne nuira pas à votre Vigne.

On peut faire des tonnes, espaliers, contr'espaliers, & buissons de Vignes si l'on veut; à cela le jugement & la prudence de celui qui les conduira, en pourra bien ordonner, & il se prévaudra, si bon lui semble, de ce qu'on a dit ailleurs, pour les buissons, espaliers, & contr'espaliers.

Ce qui sera en buisson, aura seulement de tige & souche, un pié de haut, faite comme une tête de faulx, & pourra porter trois ou quatre ployes au dessus de soi, ayant chacune dix ou douze bouts, & ces ployes seront attachées en rond & en forme de sphere à l'échalas, qui sera fiché au milieu du buisson, lequel aura aussi ses crochets, d'où sortiront les maîtres jets ou montans pour l'année suivante: pour le reste ils seront gouvernés, comme il est dit.

Ces grosses Vignes, comme l'on sait, ne seront pas si sujettes à la gélée que les petites Vignes qu'on appelle de provins.

En la haute Bourgogne pour fumer les contr'espaliers, dont les seps sont éloignés de huit à dix pieds de tous sens, on fait une grande fosse au pié de chaque sep en Automne, & on la remplit de bon fumier. Ce fumier étant pénétré des pluyes & humidités de l'Automne, de l'Hyver & du Printems fait faire de merveilleux effets à ces Vignes, comme vous pouvez juger.

Si votre grosse Vigne ne mûrit pas bien, taillez la en Automne, & labourez la au Printems de bonne heure, & ainsi elle ne mûrira point avant les autres.

Cette taille d'Automne pourra aussi être pratiquée à l'égard des petites Vignes, tant pour les avancer de mûrir, que pour faire profiter leur bois, quand il est trop petit. Cette taille met le bois en l'état de celui des Vignes qui sont plus fortes & plus grosses, il faut pourtant fumer les Vignes quand il est besoin.

Il est à propos de faire ici une remarque sûr ce qu'on terre les petites Vignes, parceque la plûpart de ceux qui le font, n'en savent peut-être point la raison, sinon qu'ils estiment avoir moyen de les mieux provigner. Mais il y a bien une meilleure raison que celle là, dont ils ne s'avisent pas; c'est qu'en mettant ainsi de la nouvelle terre, ils font en quelque façon un nouveau fonds à leurs Vignes, & par ce moyen les rendent meilleures pour les causes qu'on a dites ci-devant à l'égard des grosses Vignes.

Le dessus & le gazon de la terre des grands chemins, est fort propre pour faire ce terrement de Vignes, & si cette terre mise en morceaux étoit reposée pendant quelque tems & qu'elle eût passé un Hiver à l'air, avant que de la mettre dans les Vignes, elle seroit incomparablement meilleure & y serviroit d'un amandement tout entier.

De tout ce qu'on a dit des grosses Vignes, on peut tirer beaucoup de connoissance pour les petites & quasi toutes, puis qu'il ne reste plus qu'à provigner pour achever toute leur façon; c'est pourquoi je ne dirai rien davantage pour les petites Vignes, parceque tous les Bourgeois qui en ont, les savent parfaitement faire accommoder en y faisant toute la dépense nécessaire, dequoi ils font très-bien leur compte, quand il plait à Dieu, comme il se voit par l'expérience.

La Vigne ne croît ordinairement qu'en certeins endroits qui lui sont propres, & qui est d'autant plus admirable, que la singularité de cette plante est plus recommandée aux hommes que nulle autre pour le bien qu'elle apporte, ce qui fait qu'aux endroits où elle ne croît point, les personnes usant d'autres breuvages, ne sont pas si forts, ni si puissants.

Quant au terroir, il faut considerer deux choses: la qualité de la terre où on la veut planter, & le solage, & disposition du Ciel qui domine sur le lieu. Quant à la qualité de la terre, vous la choisirez non trop forte & épaisse, ni trop meuble & même plus approchant toutefois de la menue, ni maigre, ni trop grasse, neanmoins approchant de grasse. Il ne faut pas non plus que ce soit un lieu champêtre ou trop plat (encore qu'il y croisse plus de vin) ni trop roide & droit: mais plus élevé qu'autrement, pour être plûtôt secouru par les raions bienfaisans du soleil; ni en un lieu sec, ni humide & aquatique où la Vigne n'est pas de longue durée, & ne produit point de bon vin, lequel se gâte bien-tôt. Toutefois il doit être modérement arrosé de fontaine à fleur de terre, ni aussi dedans au fond; mais de sorte qu'elle puisse donner de l'humidité aux racines de la Vigne. Il faut prendre garde que cette humidité ne soit ni amére ni salée, afin que le goût & saveur du vin n'en soit point gâté. Pour cela il ne faut point planter la Vigne aux profondes & basses vallées, quoiqu'elles produisent des raisins en abondance, d'autant que ne pouvant mûrir en saison, elles feroient des vins verds & de petite valeur. Joint à cela que les Vignes situées aux vallées sont exposées aux gelées d'Hyver & du Printems, ou sont sujettes à couler & à pourriture de raisins, qui donnent un goût moisi au vin, & avec cela, quand l'année est pluvieuse, le grain se fend & creve par l'abondance de la pluye, pour raison de laquelle, le raisin étant trop humecté sans la dessecher, le vin est insipide, sujet à tourner & à d'autres vices. Et au cas qu'en ces lieux, vous choisissiez ceux qui font les grains de raisins rares & peu épais, afin que le soleil y pénétre facilement, moins ne faut planter celles qui sont émouelles, & font le grain ferme, aux terres froides & humides, ni en terroir chaud & sec. Celles qui ont assez de substance & le grain mollet, sur tout si votre lieu est favorable & qu'il y ait des côteaux & colines, choisissez les pour planter votre Vigne; il est vrai qu'elle y viendra à peine, mais ayant pris racines, elle rendra un vin fort plaisant.

En général pour planter la Vigne, qui puisse profiter à l'abondance & bonté du fruit, il faut que la terre soit facile, aisée, subtile, & médiocrement meuble, non pas que cette terre soit seule bonne pour la Vigne, mais parce qu'elle est la plus propre & convenable aux Vignes. Les terres glaireuses, pierreuses, ou grovetteuses & graveleuses, & qui ont forces cailloux ou argile au fond & couverts de terre, sont bonnes, pourvû qu'il y ait de la terre grasse parmi, & qu'elle soit souvent rafraîchie de labour jusques à leur grouettes. En terre glaiseuse, argilleose & forte, le prémier labour doit être assez profond le terroir veut trois labours, pour le moins. Tels lieux produisent des vins forts & délicats, mais celles qui ont les pierres ou cailloux en haut en grandes quantité, ne sont pas propres pour la Vigne à cause qu'elles meurent pendant l'Eté par la chaleur qu'elles reverberent, en Hyver à cause de leur froid excessif. Il est vrai, que si l'on plante la Vigne en terre graveleuse, groveteuse, & pierreuse, le labour en ce terroir ne doit pas être si profond, à cause que la racine n'est pas si avant en terre que le plant, qui est en terre glaireuse, il suffit de deux labours en la plûpart. Une terre croyeuse ou marneuse, comme d'Oigny sur Yonne, est assez bonne pour la Vigne; mais l'argilleuse & celle dont usent les Potiers, n'est pas bonne. Entierement le lieu sabloneux ne lui est point du tout propre, quoi qu'il rende au vin un goût assez délicat; mais le rappot en est fort petit, & le plant est fort sujet à couler. La terre seche & ardente produit des Vignes maigres, si elle n'est secourue de fumier.

Quant au solage & disposition du ciel, la Vigne ne veut pas être plantée au sommet & coupeaux de montagne, & moins aux lieux qui sont exposés au vent de bize. Elle demande l'air plus chaud que froid, plûtôt serain que pluvieux, craint les tempêtes & orages.

Elle s'éjouit d'un petit vent doux & gracieux & veut être tournée vers l'Orient ou le Midi, il est vrai que généralement aux lieux froids les Vignes doivent regarder le Midi; aux lieux chauds, le Septentrion ou l'Orient, pourvû qu'elle soit à couvert des vents, tant du Midi que du Levant. Si le lieu est sujet aux vents, il sera mieux au Septentrion, ou au soleil couchant, aux lieux temperés vers l'Occident, mais pour le mieux vers l'Orient.

Remarques. Au surplus, parce qu'il est fort difficile que toutes les commodités des terres & de l'air, puissent se trouver en tout pays, le bon Vigneron accommodera les plants des Vignes, selon la nature des lieux & pays, où il sera. Et parce qu'il pourroit y avoir des Bourgeois, qui n'ont aucune connoissance de cette culture, qui voudroient faire planter de la Vigne, & qu'il est important qu'ils ne se tiennent pas au sentiment de leur Vigneron, ils doivent ou consulter plusieurs personnes intelligentes, sages & craignant Dieu, leur parler en particulier, & écrire même ce qu'ils leur diront. Ils connoîtront après ceux qui sont plus capables & même plus fidelles. Ils leur demanderont prémierement quel plant est le plus utile; car les plants qui réussissent en une terre, ne réussissent pas dans une autre. Tel en un tel solage, ou situation du soleil, fera bien & il ne réussira pas en un autre. Ce que j'ai dit pour le plant des Vignes, je le dis pour les labours, autres façons & culture des Vignes.

De la maniere d'enter la Vigne.

On ente peu souvent la Vigne en ce pays, toutefois nous en dirons un petit mot, ayant traité de ce point plus

plus amplement dans le lieu où nous avons parlé de toutes les manieres & singularités d'enter. La Vigne se peut enter, ou sur Vigne, ou sur arbres. La Vigne sur vigne, est entée en deux manieres, l'une en tronc, & l'autre en branches. Pour enter en tronc, il faut choisir un tronc gros, ferme, plein d'humeur, & qui ne soit point trop vieux, & le trencher à fleur de terre, ou pour le mieux un pié dans terre, parce que l'ente se reprendra mieux en terre, que hors de terre. Les greffes que l'on voudra enter, seront rondes, fermes, ayant plusieurs yeux près l'un de l'autre & prise du tronc & mor de la Vigne. La maniere de les enter, sera d'inserer dedans le tronc environ deux doigts en profondeur les greffes : vous ferez la même chose si vous voulez enter la Vigne sur branche de Vigne.

En des endroits, on a une façon d'entourer les susdites, & de laquelle on use ordinairement. On coupe toutes les tailles ou brins du sep sort de l'année précédente, qui demeurera de la longueur de deux pieds; on fend le sep en sarment de deux à trois pointes de doigt, on vide & pare cette fente audessus, par le dedans de l'un & de l'autre côté, afin que les greffes du chapon fait en coin, s'unissent mieux à cette fente, dans laquelle on met cette greffe (qui aura du vieux & du nouveau bois) aiguisée du bout, qui entrera dans la fente en forme de coin avec la moëlle. On la fait revenir de telle proportion, que les écorces se rencontrent, & puis on les tient doucement sans les beaucoup serrer avec un ozier ou ambre fendu, en sorte qu'il n'y ait quasi que la pelure qui demeure, pour être plus douce & plûtôt pourrie. Cela fait on couche cette ente dans la terre environ d'un demi pié, & on la recouvre de terre douce. On n'oublie point à émonder en la souche les tailles & brins qui y viennent l'année même, afin que la seve ne monte, & ne donne point nourriture & accroissement à autre qu'à l'ente nouvellement faite, qui dès la premiere année croît le plus souvent de deux à trois pieds. Deux ans après on provigne la souche avec l'ente qui jettera plusieurs nouvelles talles. On peut faire le semblable d'une talle de pié.

La Vigne est entée de même façon sur les arbres, comme cerisiers, pruniers, & autres semblables, dont parle Columelle bien amplement en son Ormaye, auquel je renvoyerai parce qu'en nos pays de France, on ne fait aucun état d'enter les Vignes.

De ce qui nuit, & endommage les Vignes, & les remedes, quand on ne donne pas les façons à la Vigne dans les tems qu'il faut.

I. Si c'est l'impetuosité des vents, ou l'imprudence du Vigneron, qui a blessé la Vigne avec le hoyau, en écartant; il faudra couvrir le lieu blessé avec du fumier de chevre, ou de brebis, ou de vache mêlé avec de la terre d'alentour.

II. La Vigne ne sera point gatée de la gélée, si en divers lieux, l'on fait amas de fumier sec, ou de paille, & si quand on voit approcher les gélées, l'on y met le feu; car la fumée qui sortira rompra toute la force de la gélée. Toutefois s'il arrive que la Vigne soit gâtée de la gélée, & qu'il paroisse que le fruit soit perdu, il faudra la couper fort court, afin que la vertu demeure, car l'année suivante elle apportera du fruit au double.

III. La Vigne ne sera point offensée de nielle, si lorsqu'elle veut jetter son bourgeon, on la taille le plus tard que l'on peut; car si la taille est tardive, cela fait qu'elle fleurit, lorsque le soleil est déjà en sa grande chaleur.

IV. Pour dissiper les brouillards que l'on voit déjà amassée en l'aît, de crainte qu'ils ne tombent sur la Vigne, il faut faire de la fumée à l'entour de cette Vigne, avec du fumier de bœuf ou de chevre allumé.

V. Pour remedier au dommage, causé par les brouillards, il faut piler des racines ou feuilles de concombres sauvages, ou de coloquinte, & les mettre tremper en eau, & arroser les Vignes après les brouillards. On dit que si l'on plante force laurier dans la Vigne, toute la malice des brouillards tombera sur les rameaux des lauriers.

VI. On dit que la Vigne stérile sera rendue fertile, si l'on arrose le tronc avec de l'urine d'homme ou de femme faite de long-tems, & instillée sur le tronc peu à peu, & incontinent après si on l'environne de fumier mêlé avec de la terre. Il faut faire cette cure en Automne.

VII. Les Vignes seront connues avoir deffaut d'humidité, quand elles auront des feuilles fort rouges. Il y faut remedier par l'arrosement d'eau marine, ou urine d'homme ou de femme.

VIII. La Vigne rend quelquefois grande quantité de larmes, d'où il arrive qu'elle perd sa force totalement. Le remede est de faire au tronc une fente, & de l'oindre avec de l'huile mise dessus le feu, & réduite jusques à la moitié, ou bien avec du plus fort vinaigre qu'il sera possible de trouver.

IX. La Vigne est quelquefois caduque, de telle façon qu'elle laisse tomber ses raisins; les Vignes sont telles, quand les feuilles sont blanches, séches, & que le sarment est large, & maniable. A cela il faudra remedier avec des cendres battues & mêlées avec vinaigre fort, en frotter le pié de Vigne, & arroser tout ce qui est autour du tronc.

X. Si la Vigne fait trop de sarmens, il faut la couper court, & si pour cela elle ne cesse point, la déchausser, & autour de son tronc mettre du sablon de riviere, & un peu de cendre, ou bien de pierres, pour la rafraichir.

XI. Si les raisins se séchent en la Vigne, il faut ôter la partie du raisin qui est sec & arroser l'autre partie avec une mixtion faite du vinaigre & de cendres de sarment, ou pour le plus assuré arroser le pié de la Vigne d'urine forte, faite de long-tems.

XII. Il y a des Vignes qui pourrissent le fruit recemment produit, avant que les raisins soient devenus mûrs. Contre ce dommage, il faut mettre sur les racines des cendres vieilles, ou du sablon, ou autour du tronc de la farine d'orge mêlée avec de la semence de pourpier.

XIII. Pour empêcher que la morsure ou haleine des bœufs & vaches (qui sont fort dommageables à la vigne) ne lui fasse tort, arrosez le pié de chaque sep de Vigne avec de l'eau où auront trempé & seront amolis cuirs de bœuf ou de vache, & autres animaux. Les bœufs & vaches ont en si grande horreur la puanteur de cette eau, qu'ils n'auront garde d'approcher de la Vigne.

XIV. Les chenilles, les poux & les autres petites bêtes ne gâteront point le bourgeon, ni la feuille de la Vigne, si la serpe, de laquelle l'on élargira ou coupera, & taillera les Vignes, est ointe avec du sang de bouc & graisse d'âne, ou d'ours; ou de l'huile, où auront bouilli les chenilles, ou des gousses d'ail pilées.

XV. Pour empêcher que les hannetons n'approchent de la Vigne, il faut faire des parfums dans les Vignes, avec du fumier de bœuf, ou du Galbanum, ou avec quelque vieille savatte, ou avec de la corne de cerf; ou bien il faut planter dans la Vigne de la pivoine.

XVI. Les fourmis gâtent le bois de la Vigne jus-

ques à la moêle. On les chassera, si on frotte le tronc avec du fumier de bœuf, ou avec de la graisse d'âne.

XVII. Le laurier, le coudrier, & les choux planté dans les Vignes leur nuisent beaucoup; mais principalement les choux qu'on doit absolument bannir des vignobles.

Pour faire mourir les gribouris.

Les gribouris sont de petits insectes qui travaillent toute l'année à faire périr la Vigne; ils se retirent dans la terre à la fin d'Août, ou au commencement de Septembre, pour ronger les racines pendant l'Hiver, & une grande partie du Printems. Ils sortent de terre, quand le bourgeon est grand, pour le tracer & en ronger la superficie. Ensuite ils s'attachent au raisin, & le fendent pour en tirer le suc.

On connoît qu'une Vigne est attaquée de ces insectes, quand son bois est court & menu, ses feuilles percées à peu près comme un crible, & qu'elle ne rapporte que très-peu de raisin, & encore mal conditionné, malgré les soins qu'on se donne pour la bien cultiver. Les terres douces & légéres sont sujettes aux gribouris.

Pour les détruire, il faut ouvrir les posées, après la vendange, quand il commence à faire froid; ou bien biner & rebiner la Vigne, dans le tems que la pluye tombe, ou peu de tems après qu'elle est tombée; ou enfin secouer la Vigne en Eté, dans la plus grande chaleur du jour.

Mais le meilleur moyen, & celui qui a le moins d'inconvenient, c'est de laisser la Vigne inculte, pendant un an, sans lui donner aucun labour, se contentant seulement de la parer, de la sarcler, & de lui donner les autres façons différentes du labour. Un autre moyen excellent, est de mettre plein les deux mains de suye de cheminée au pié de chaque sep, avant le parage. Les pluyes froides, & fréquentes font mourir les gribouris.

Pour détruire les urebecs.

Les urebecs, autrement coupe-bourgeons, sont de petits insectes ronds, appellés communément couturiers. Les urebecs mâles sont verds, & les fémelles sont bleues. Cet insecte se nomme coupe-bourgeon, parce qu'il ronge, & coupe en effet le bourgeon de la Vigne, quand il est parvenu à la longueur d'un demi pié, ou environ. L'urebec enveloppe, ou vrillonne ses œufs dans le pampre. Ces œufs produisent des vers qui s'attachent au raisin, vers le tems de sa fleur & l'enveloppent d'une espece de toile fort deliée, assés semblable à celle de l'araignée; enfin ces vers se changent en especes de petits moucherons, ou de papillons, étant revêtus d'aîles, ainsi que nous les voyons.

Quand les raisins sont chargés d'urebecs, il faut avancer les vendanges de quelques jours, pour donner au vin une pointe de verd, & l'empêcher de graisser, par la trop grande quantité de ces insectes, qui sans cela, le rendroient mou, fade, & de mauvais débit.

On peut diminuer la quantité des urebecs, en épluchant les Vignes; ce qui se doit faire avec beaucoup d'adresse, car aussi-tôt que ces petits animaux s'apperçoivent qu'on les veut prendre, ils se laissent tomber à terre, & s'y cachent. C'est pourquoi, il faut mettre la main sous la feuille, ou la branche de la Vigne, pour recevoir ceux qui veulent s'échapper, ou étendre un linge à terre, & ensuite leur arracher la tête, & les mettre dans un pot, pour les écraser, ou les brûler hors de la Vigne. Il faut avoir soin aussi de ramasser toutes les feuilles, où leurs œufs sont enveloppés, tant celles qui tiennent encore à la Vigne, que celles qui sont tombées par terre. Mais afin qu'un particulier ne travaille pas inutilement, en faisant éplucher sa Vigne, il faut que les autres qui en ont autour de lui, fassent la même chose, & dans le même tems; autrement ce ne feroit rien faire, puisque ces animaux volant d'une Vigne dans l'autre, auroient bien-tôt repeuplé les endroits qu'on auroit dégarnis.

Pour empêcher les urebecs d'endommager les Vignes, il y faut semer, de loin à loin des graines de chénevis, vers le mois de Mars, & couper ensuite les têtes des chénevis, ou les arracher tout-à-fait, pour les empêcher de monter en graine.

Pour détruire les chenilles.

Il faut, avant, ou pendant l'Hiver ramasser les feuilles, où ces insectes ont enveloppé leurs œufs, & les brûler ensuite; mais il ne faut pas se contenter d'éplucher la Vigne seulement, il faut faire la même chose aux arbres, & aux hayes de la Vigne, s'il y en a.

Pour ce qui est d'une certaine espece de chenille, qui se cache dans la terre, pendant l'Hiver, & qui sort au Printems, pour ronger le bourgeon, il faut avoir soin alors de ramasser ces insectes, pour les faire brûler, ou de les écraser dans la Vigne.

Pour détruire les limassons.

Il faut faire aux limaçons qui gâtent la Vigne, la même chose qu'aux chenilles, c'est-à dire, qu'il faut les amasser avec soin, au Printems, & à l'Automne, aussi-tôt qu'il est tombé quelque pluye, ou seulement de la rosée, & ensuite les écraser.

Pour détruire les hannetons.

Il faut les ramasser dans un pot, puis les écraser, ou plûtôt les brûler, hors de la Vigne. Le tems le plus propre pour ramasser les hannetons, est le matin, dès la pointe du jour, jusqu'à ce que la chaleur commmence à se faire sentir; car alors ils prennent la volée.

Comme ces insectes se forment & se conservent en terre pendant l'Hiver, & qu'ils causent un très-grand dommage à la Vigne, en rongeant ses racines, surtout celles qui sont tendres, il faut, quand on la plante, mettre de la suye de cheminée sur l'embiaisement de chaque brin, & la couvrir de deux, ou de trois doigts de terre; afin que la pluye qui tombe par la suite, pénêtre cette suye, d'où il sortira nécessairement une eau amere qui se répandant à l'entour de cette plante, en éloignera les turcs, ou petits hannetons, à qui l'amertume est tout-à-fait contraire.

Maniere de rendre les Vignes médecinales, de sorte que les raisins qu'elles produiront, & le vin qu'on en tirera, lâche doucement le ventre & purge le corps sans aucune incommodité.

Environ le tems des vendanges, lorsqu'on déchausse les Vignes, il faudra déchausser autant de seps de Vignes que vous croirez en avoir assez, pour avoir la quantité du vin que vous prétendez, & les marquer, puis il faudra les biner tout autour & les bien monder. Cela fait, vous prendrez des racines d'ellébore, vous les pilerez en un mortier, & vous les rangerez tout autour du sep. Puis il faut mettre autour de cet ellébore du fient vieux & bien pourri, des vieilles cendres, & deux parties de terre, vous mettrez de la terre par-dessus les racines du sep. Il faudra recueillir le vin qui viendra en ces seps à part, si vous le voulez garder jusqu'à ce qu'il soit vieux pour lâcher le ventre, vous le pourrez faire sans le mêler avec l'autre vin. Si vous prenez un verre de ce vin, avec un peu

d'eau & que vous le beuviez avant souper, il vous purgera sans danger ni incommodité.

Vous pourrez faire ceci autrement. Lorsqu'on déchausse les Vignes, il en faudra marquer quelques unes, afin qu'on ne les mêle point parmi l'autre vin ; & mettre autour des racines trois faisceaux d'ellébore noir, puis jetter la terre par-dessus. Quand le tems des vendanges arrive, faites mettre à part les raisins qu'on recueillera des seps que vous aurez marquez, & faites aussi serrer le vin à part, duquel vous pourrez mettre un plein verre parmi le reste de votre boisson ; & assûrez vous qu'il vous lâchera le ventre, & qu'il vous purgera sans incommodité. *Voyez* encore ce qu'on a dit sur le mot de MÉDECINE, & ce qu'on dira dans l'article du VIN.

Divers secrets touchant les vins & les Vignes.

Présages des bonnes vendanges.

Vous connoîtrez avant les vendanges, qu'il y aura grande abondance de vin ; si vous tirez avec les doigts légérement un grain de la grappe du raisin, & qu'il en sorte quelque chose. L'abondance du froment donne aussi présage de l'abondance du vin. Les pluyes du Printems font conjecturer que les vins seront forts & puissans.

De la Vigne thériacale.

Les Anciens ont fait grand cas de la Vigne thériacale à cause de la grande vertu qu'à son vin contre la morsure des serpens, & autres bêtes venimeuses, & non seulement son vin, mais ses feuilles pilées & appliquées en forme de cataplâme sur le lieu offensé, même les cendres de son farment. La maniere de la préparer est de fendre trois ou quatre doigts de la partie d'enbas du farment que nous voulons planter ; & après en avoir ôté la moële, il faudra mettre au lieu de cette moële, de la thériaque ; puis envelopper de papier, & planter la partie fendue. Les autres ne se contentent pas de ces moyens, ils repandent encore de la thériaque sur les racines.

Vigne laxative.

La Vigne de même façon sera rendue laxative, si au farment fendu l'on insere quelque laxatif, ou si l'on arrose ses racines avec quelque drogue laxative. Notez toutefois que le farment de la Vigne thériacale ou laxative qu'on replantera, ne retiendra pas la vertu de la mere ; d'autant que la thériacale & autres laxatifs perdent leur vertu de la Vigne par succession de tems.

Vin capable d'endormir.

Votre Vigne rapportera du vin qui aura la vertu d'endormir ; si de même façon qu'en la Vigne thériacale, vous mettez de l'opium, ou du jus de mandragore dans la fente que vous aurez faite au tronc de la Vigne.

Raisins sans pepins.

Otez la moële du farment que vous voudrez planter, non pas du tout, mais seulement de la partie qui sera mise en terre ; puis enveloppez cette partie moite, ou l'ente, dans un oignon (car l'oignon aide beaucoup au farment à naître) & plantez la ainsi. Quelques uns conseillent de l'arroser souvent avec l'eau, où aura détrempé du benjoin, jusques à ce qu'elle ait jetté le bourgeon.

Pour avoir des raisins au Printems.

Il faut enter un farment de Vigne noire sur un cerisier.

Pour faire bien-tôt bourgeonner la Vigne.

Il faut frotter les yeux du farment fraichement taillé avec de l'eau, où l'on ait fait tremper du sel nitre ; & huit jours après elle bourgeonnera.

Pour faire venir des raisins qui ayent des grains les uns blancs, les autres noirs.

Il faut prendre deux farmens différens l'un de l'autre, & les fendre par le milieu, prenant garde que la fente vienne jusques aux yeux & que rien ne se perde de la moële ; puis les ajuster l'un à l'autre & tellement agluriner que les yeux soient près l'un de l'autre, & qu'il se touchent de telle sorte que de deux il n'en paroisse qu'un seul. Après il faut bien lier les farmens avec du papier, & les couvrir de terre argilleuse, ou de coupeaux d'oignons, & en cette maniere les planter & souvent les arroser, jusques à ce que le bourgeon sorte.

Pour garder l'Hiver entier les raisins.

Il faut les couper en tems serain, vers les huit heures du matin, lorsque la rosée est abbatue : puis les plonger en eau marine, ou saumure avec un peu de vin bouillant, & les mettre sur de la paille d'orge. Quelques uns les mettent dans un vaisseau plein de moût, ou dans un vaisseau bien couvert & bien bouché, les autres dans du miel, les autres les gardent dans la paille d'avoine, après avoir été criblée, & qu'il n'y ait point de poussiere ; s'il y a de la poussiere, ils pourrissent, j'y ai été attrapé pour ne pas savoir qu'il falloit la bien faire cribler auparavant. D'autres font tremper la queue des raisins dans la poix resine, d'autres les pendent dans un lieu où il n'y ait pas de l'air.

VIGNE SAUVAGE, en latin *labrusca* ou *vitis silvestris.*

Description. C'est une plante qui pousse des farmens longs, comme la Vigne, âpres, durs, ayant l'écorce crevassée. Ses feuilles ressemblent à celles de la morelle, quoique plus larges, & plus longues. Son fruit vient en petites grapes, lequel étant mûr, devient rouge ; & ses grains sont ronds & de mauvaise odeur. La racine est velue ; l'écorce des branches est d'abord amere, quand on la mâche, mais ensuite elle devient douce ; c'est pourquoi on l'appelle douce-amere.

Lieu. Cette plante naît dans les hayes & dans les buissons, en des lieux humides. Elle fleurit en Mai & Juin, & le fruit est mûr en Septembre.

Propriétés. Les grapes de la Vigne sauvage sont astringentes. La racine bouillie dans de l'eau, & bûe en deux verres de vin mêlé d'eau de mer, est bonne contre l'hidropisie. Les Dames se servent des grains pour s'embellir le visage, pour s'ôter les lentilles & les taches & pour faire tomber les cheveux.

VIGNERON. C'est le paysan qui a soin de cultiver les vignes, soit qu'elles soient à lui, soit qu'on les lui ait données à louage.

Des obligations des Vignerons.

Les Vignerons conserveront leurs biens & les augmenteront, s'ils sont fidelles aux obligations suivantes ; car le Prophete Ezechiel assûre de la part & par ordre de Dieu, que celui qui fera ses volontés, trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel, *Præcepta quæ cùm fecerit homo, vivet. Ezech.* 20. 21.

I. S'ils ont fraudé une notable partie du jour & n'ont pas travaillé à leur besogne, comme ils devoient, il y a péché, & obligation de restituer ce à quoi se peut monter la perte du tems au prorata de ce qu'ils

gagnoient. *Tit. 2. S. Thom. 2. 2. q. 62. art. 4. in corp.*

II. S'ils se sont fait payer plus de journées qu'ils n'en avuient employées, ils sont obligés de restituer tout ce qu'ils ont pris de trop. *S. Thom. Suprà art. 2. in corp.*

III. S'ils ont couché le plant de leurs voisins dans leur vigne, ou dérobé les raisins des jeunes plants, des échalas, des souches, ou autres arbres, & bois contre la volonté des Maîtres : il y a péché, & obligation d'en faire restitution, si ce larcin est notable. *idem suprà.*

S'ils ont arraché les bornes des Vignes, ou autres marques de limites, s'ils les ont outrepassées, ou laissé outrepasser contre l'interêt de leur Maître ; ou si ayant été pris pour en faire la vérification, ils n'en ont pas jugé équitablement. Il y a peché & obligation de reparer le tort, qu'ils ont fait en toutes ces matieres. *Id. suprà, q. 69. art. 2. in corp.*

V. Si ayant pris à tâche des vignes, ils leur ont donné toutes les coupes aux tems propres, & les ont bechées comme ils doivent, étant obligés à dédommager les Maîtres de ces vignes des torts qu'ils leur ont fait en faisant mal ces choses. *Id. q. 62. art. 4. in corp.*

VI. S'ils y ont fait toutes les fosses dont ils étoient convenus avec le Maître, & les ont fait de la profondeur qu'elles doivent avoir en chaque lieu ; ils sont obligés de reparer le mal qu'ils ont fait par leur négligence. *Idem suprà.*

VII. Si lorsqu'on les a loués à la journée, ils s'en sont acquités fidellement & n'ont point abbattu les bourgeons en travaillant à la hâte en les attachant, & les bêchant : il y a obligation de dédommagement envers les Maîtres, *Idem suprà.*

VIII. S'ils n'out point taillé les vignes plus long qu'il ne faut, quand ils les ont à louage. Cela ruine la vigne & fait qu'elle ne dure pas si long-tems.

VIN

VIN. C'est une liqueur qu'on a exprimée des raisins, & qu'on a laissé fermenter pour la rendre propre à boire. Avant que ce suc tiré par expression ait fermenté, il est d'un gout doux & agréable, c'est ce qu'on appelle communement du *moût.*

Le moût n'enivre point comme le Vin, au contraire il lâche le ventre en se précipitant par le bas.

On distingue plusieurs sortes de Vins. Leur différence vient ou des diverses sortes de raisins, ou de leurs couleurs, odeurs & saveurs, ou enfin de différens degrés de fermentations qu'on a donnés au moût.

Les Vins sont plus, ou moins grossiers, selon qu'ils abondent plus ou moins, en tartre. Le tartre est une matiere composée des parties les plus grossieres du Vin, que son sel volatil a séparé & écarté pendant la fermentation, les changeant en une espece d'écume, dont une partie s'attache & se durcit aux côtés du tonneau, & l'autre se précipite au fond.

Le Vin rouge est plus chargé de tartre que le blanc, & il passe moins aisément quand on l'a bû. La raison en est que le rouge fermente sur le marc de la grappe, au lieu que le moût du Vin blanc fermente tout seul.

Les Vins des pays chauds abondent beaucoup en tartre, à cause de l'abondance des sels qu'ils tirent de la terre.

Principes du Vin.

Si l'on distille du moût, on aura d'abord une grande quantité d'une lymphe insipide ; ensuite on tirera une huile puante, avec d'esprit foible, qui n'est proprement que du sel essentiel resout. Il restera une masse, dont on pourra tirer un assés bonne quantité de

sel fixe, par la lessivation ; on ne trouvera point de cet esprit inflammable qui fait de l'eau de vie & l'esprit de Vin.

Mais si le moût est mis en fermentation, alors le sel volatil faisant effort, pour se détacher des parties huileuses, qui le tiennent comme lié, il les pénétre, les divise, les écarte & les rarefie en esprits. Ainsi l'esprit inflammable du Vin n'est autre chose qu'une huile exaltée par le sel volatil. Au reste, afin qu'il agisse parfaitement, il doit y avoir dans le moût, pendant la fermentation, une quantité suffisante de lymphe, c'est-à-dire, qu'il n'en faut ni trop, ni trop peu. Car s'il y en avoit trop, le sel volatil étant affoibli, & comme noyé, n'auroit pas assés de force pour exalter les parties de l'huile ; c'est ce qui fait que ces sortes de Vin, sont sujets à se graisser. Si au contraire, il n'y en avoit pas assés, l'esprit volatil n'ayant pas assés d'espace, pour étendre son action, les parties de l'huile ne seroient exaltées qu'imparfaitement, & il leur resteroit assés de force, pour empêcher le picottement du sel, qui est ce qu'on appelle la pointe du Vin. C'est pourquoi les Vins muscats & Vins d'Espagne, ne piquent point, mais chatouillent seulement les nerfs de la langue, & conservent toûjours une douceur agréable parcequ'on fait évaporer une partie du phlegme des raisins, dont ils proviennent, en les laissant sécher au soleil, avant que de les cueillir.

Choix du Vin.

Il faut choisir le Vin, droit, sec, clair, fin, sans goût de terroir, sans liqueur, d'une couleur nette & assûrée, qu'il y ait de la force, sans être fumeux du corps, sans être âcre, & qu'il soit de garde sans être dur.

Outre ces Vins qu'on peut appeller naturels, il y en a encore d'artificiels, soit que dans leur composition on y fasse entrer des raisins, soit qu'on les ait exprimés de quelques autres fruits. Nous parlerons des uns & des autres dans la suite de cet article.

Des façons qu'on donne aux Vins pour en faire de différentes sortes.

Du Vin rouge.

La plus grande partie de ceux qui ont des vignes & qui veulent faire du Vin rouge, s'imaginent qu'il n'y a qu'à leur donner plus ou moins de seve pour leur donner cette couleur ; mais ils se trompent ; l'experience nous ayant fait voir jusqu'ici, qu'il y a bien d'autres précautions à prendre pour y réussir, c'est à-dire pour lui donner cette rougeur au point qu'on la souhaitte, sans rien diminuer de la grace que doit avoir le Vin, & ce sont ces précautions qu'on prend & qui nous font dire tous les jours qu'il y a de la façon à faire du Vin. D'où vient que nous voyons bien souvent des raisins d'un mérite égal, crûs dans les vignes de différens Maîtres, situés dans un même terroir également bon, & favorisé pareillement des rayons du soleil ; d'où vient, dis-je, que ces raisins rendent du Vin meilleur aux uns qu'aux autres, si ce n'est par la mauvaise façon qu'on lui a données ? Ainsi pour éviter de pareils inconveniens, il faut prémierement avoir égard aux années, qui étant plus ou moins chaudes, veulent que les Vins qu'on veut rendre rouges, cuvent aussi plus ou moins.

En second lieu, il faut considerer l'espece du Vin, c'est-à-dire, s'il est fin ou gros. S'il est fin, & par conséquent beaucoup plus rempli d'esprit qu'un autre qui a peu de corps, quatre ou cinq heures de cuve suffisent, si nous voulons qu'il soit bien rouge, & c'est ainsi que se gouvernent les bons Vins de Coulange, & ceux qui sont aux environs, qui prendroient le goût de

la grappe, si on les laissoit plus long-tems dans la cuve.

Si le Vin est grossier, c'est-à-dire moins spiritueux & moins sevé, on l'y laisse un jour entier & encore au bout de ce tems, si l'on juge qu'il n'ait pas assez de cuve, on retardera encore à le mettre sur le pressoir; car ces sortes de Vins n'acquierent leur merite que par le corps qu'ils prennent dans la cuve, n'ayant que très-peu de qualité d'ailleurs.

Mais soit à l'égard des Vins rouges qui sont délicats, soit de ceux qui ne le sont point, il faut être soigneux lorsqu'ils sont dans la cuve, d'en ôter avec un rateau le plus de grappes qu'on peut, soit qu'on ait déjà pris cette précaution dans les tonneaux, ou qu'on ait négligé de le faire; car ces grappes sont si dangereuses de faire perdre au Vin la grace qui lui est nécessaire, qu'on ne sauroit les y laisser toutes, sans que le Vin ne tombe dans cet inconvenient.

Il y a des gens qui par une application particuliere à façonner du Vin, savent pour ainsi dire, le tems & l'heure qu'il est à propos de l'entanner, & cela par une certaine connoissance profonde qu'ils se sont acquise du point de couleur & de seve que ces Vins doivent avoir suivant les années ausquelles ce cas échoit : secret important qu'il seroit besoin qu'eussent tous ceux qui se veulent mêler d'avoir des vignes & qu'ils apprendroient aisément, s'ils vouloient s'en donner la peine : secret qui empêcheroit encore, sur-tout aux villages, qu'on ne bût du vin si matin.

Du Vin clair, autrement œuil de perdrix.

Pour faire acquerir à ce vin le point de couleur qu'on lui demande, & pour le rendre bien excellent, suivant le pays où on le fait, il s'agit de le tirer de la cuve deux ou trois heures après qu'il a été vidé, & le porter sur le pressoir.

Il y en a qui, fort curieux d'avoir du Vin de cette espece, & de belle couleur, apportent des raisins sans les mûrir, & les mettent tout d'un coup sur le pressoir; mais c'est lorsqu'ils jugent qu'il y a un peu trop de raisins noirs parmi les blancs.

Du Vin gris.

Les raisins propres à faire cette espece de Vin, ne croissent ordinairement que dans les terres pierreuses, où c'est là du moins qu'ils viennent meilleurs pour cela, que dans d'autres, & quoiqu'il y ait des raisins noirs parmi beaucoup plus de blancs; cependant le Vin qui est bon quand il est bien fait, est toûjours gris comme un gris de perle. La maniere de le façonner, est qu'après que les raisins sont coupés, on ne sauroit assez-tôt les mettre sur le pressoir.

Du Vin blanc.

Comme les Vins blancs sont fort sujets à devenir jaunes, lorsqu'ils sont mal façonnés; on doit observer, pour qu'ils ne tombent point dans cet inconvenient, de ne les faire nullement cuver. Les raisins blancs, pour rendre du Vin bien clair, ne voulant qu'entrer & ressortir incessamment de la cuve pour être mis sur le pressoir, où le plus souvent, on les décharge tout meurtris, venant directement de la vigne, ou bien on les y met sans être écrasés.

Pour faire le bon Vin de Bourgogne.

Si vous voulez faire d'excellent Vin de Bourgogne, vous choisirez les meilleurs raisins, c'est-à-dire, ceux qui sont d'une bonne nature, & bien mûrs, sans être pourris. Vous les égrénerez, c'est-à-dire, que vous séparerez les grains de la grappe; ce qui est très-facile, en vous servant d'une fourche de bois, de la longueur de trois pieds, ou environ, ayant à l'extrémité d'en bas cinq, ou six fourchons disposés en rond, & non sur une même ligne, longs d'un demi pié, ou environ. Voyez la figure.



Usage. On met une bonne panerée de raisin dans une tine, ou petite cuve, & avec cette fourche dont le bout du manche est appuyé sous le bras, on remue ces raisins, en les tournant, jusqu'à ce que les grains soient séparés de la grappe, qu'on ramasse, & qu'on jette dans un autre vaisseau, pour en retirer le jus qui en dégouttera, ou bien pour y jetter de l'eau, & faire passer ensuite cette eau sur le marc, pour la boisson des domestiques. On continue d'égrainer de la même maniere, autant de raisins qu'il en faut pour la piece qu'on veut remplir. Ensuite on foule ce grain séparé de la grappe, & on le jette à mesure dans la cuve.

La cuve étant pleine, deux hommes avec chacun un rabot (c'est un instrument semblable à ceux dont on se sert pour éteindre la chaux vive) remuent & agitent continuellement ce marc, jusqu'à ce qu'on tire le moût. Dans les années de chaleur, & quand la vendange se fait en beau tems, vingt-quatre heures suffisent, pour faire le Vin, mais quand la vendange est pluvieuse, il faut au moins deux ou trois jours.

Pour tirer le moût de la cuve, on y enfonce un manequin, au travers duquel il passe séparé du marc, & on le puise dans ce manequin, pour l'entonner dans la futaille qu'on a préparée. Le Vin qui reste au fond de la cuve, & qu'on est obligé de tirer par la canelle, n'est pas si bon que le prémier.

Pour faire l'excellent vin blanc de Champagne.

Pour faire le Vin blanc de champagne, on n'employe que des raisins noirs, qu'il faut avoir soin de bien choisir, ayant égard à leurs grains, à leur point de maturité, & au tems qui est propre pour les cueillir. 1°. Il faut choisir ceux dont les grains ne sont pas si gros ni si serrés, mais un peu écartés les uns des autres, parcequ'ils mûrissent plus parfaitement. 2°. Il ne faut pas les prendre trop mûrs, parceque le Vin n'auroit pas assés de montant, ni trop verds, parce qu'il seroit dur, plus difficile & plus tardif à boire. 3°. Il faut tâcher de ne vendanger que les jours qu'il y a bien de la rosée, & dans les années chaudes, après une petite pluye, quand on est assés heureux pour l'avoir. Cette rosée, ou cette pluye donne aux raisins une fleur en dehors, qu'on appelle azur, & au dedans une fraicheur, qui fait qu'ils ne s'échauffent pas facilement, & que le Vin n'est pas coloré. On seroit encore plus heureux, si l'on pouvoit vendanger dans un tems de brouillard, sur-tout dans les années séches. Non seulement le Vin en seroit plus blanc & plus délicat, mais la quantité en seroit encore plus grande;

elle augmenteroit presque d'un quart ; parceque le brouillard attendrit beaucoup le raisin, en sorte que tout tourne en Vin ; Vin qui n'étant pas échauffé dans ce moment, en demeure bien plus blanc, ou bien que quand le soleil a échauffé la substance du raisin, elle devient plus rouge. La rosée produit à peu près le même effet, mais d'une maniere moins parfaite.

Quand on a bien choisi les raisins, & pris le tems propre pour les cueillir, on les coupe le plus proprement qu'il est possible, en ne leur laissant que très-peu de queue, & on les met dans les hottes, ou dans les paniers, avec beaucoup d'attention, pour n'écraser aucun grain. Il faut être bien attentif à séparer tous les grains pourris, ou écrasés, ou tout-à-fait secs. On doit cesser de vendanger aussi-tôt que le soleil devient trop ardent, ce qui arrive ordinairement sur les neuf ou dix heures, à moins que le ciel ne fût couvert de nuages ; car alors on pourroit vendanger, sans risque d'avoir un raisin trop échauffé,ni qui donnât une teinte de rouge au Vin.

Aussi-tot que les raisins sont coupés & posés dans les hottes, il faut les porter promptement au pressoir, arranger proprement, sans leur faire perdre leur azur, ou leur fleur, & les pressurer, sans les fouler auparavant. Le Vin qui coule du prémier abaissement, ou pressurage s'appelle *Vin de goutte* ; c'est ce qu'il y a de plus fin & de plus exquis dans le raisin ; mais comme il est trop délié, & n'a pas assés de corps, on le mêle ordinairement avec le Vin de la prémiere, & de la seconde taille ; il seroit peut-être mieux de ne le mêler qu'avec celui de la prémiere ; & c'est ce qu'on appelle une cuvée de vin fin.

Le Vin de taille est celui qui coule, après qu'on a coupé le marc par les quatre côtés. Ces deux tailles,& les abaissemens qui suivent après l'une, & l'autre, se doivent faire avec beaucoup de dextérité & de vitesse. Il n'y faut employer qu'une petite heure, si l'on veut avoir un Vin bien blanc. Le moût qui coule du pressoir dans une cuve, ou autre vaisseau préparé pour cela, paroît tirer un peu sur le rouge, mais il perd cette couleur, en se purifiant dans le tonneau, par la fermentation, & il devient très-blanc, principalement quand on a eu toutes les précautions, dont nous venons de parler tout-à-l'heure. On ne laisse pas pourtant de l'appeller Vin gris, parcequ'il n'est fait qu'avec des raisins noirs.

Le Vin de la troisiéme taille se mêle ordinairement avec celui de la quatriéme sur-tout quand les années sont chaudes, & qu'il est chargé de couleur. Quand le Vin de la quatriême taille est trop couvert,on le mêle avec le vin de la cinquiéme, sixiéme & septiéme taille. Ces tailles ne se font pas si promptement que les deux prémieres. On employe une bonne demi-heure, de la troisiéme à la quatriéme, & autant de la quatriéme à la cinquiéme ; & une bonne heure & demi, de l'une à l'autre des trois dernieres. Le Vin qu'on tire de la troisiéme, quatriéme, & cinquiéme taille, se nomme simplement Vin de taille, celui qui provient des trois dernieres, s'appelle Vin de pressoir. Le prémier est un peu plus coloré que le Vin qui est couleur d'œuil de perdrix. Il est gracieux, coulant, fort de Vin, & bon pour l'usage, principalement quand il a vieilli. Le Vin de pressoir est très-rouge, dur & propre seulement pour la boisson des domestiques & gens de journée.

Pour faire le bon Vin rouge de Champagne.

Il faut choisir les plus beaux raisins noirs, dans le fort de la chaleur, & les laisser dans une cuve pendant deux jours, pour faire prendre un beau rouge à la liqueur, par la fermentation. Si les raisins restoient plus de deux jours dans la cuve, le Vin sentiroit la grappe ; il seroit même dur & âpre ; & s'il y restoit moins, il ne seroit pas assés coloré. Pour augmenter sa couleur, il faut fouler les raisins, & faire mêler le jus avec le marc, quelques heures avant de les mettre sous le pressoir ; & si l'on veut lui donner une couleur aussi forte, que celle du Vin de Bourgogne, il faut fouler les raisins & les laisser trois ou quatre jours dans la cuve, & même plus, si la chaleur est modérée. *Voyez ci-dessus la maniere de faire le bon Vin de Bourgogne.*

Comment on doit gouverner les Vins fins de Champagne, après qu'on les a mis dans les tonneaux.

Il faut laisser bouillir les Vins blancs de Champagne, pendant dix ou douze jours, plus ou moins, selon que les années sont plus ou moins chaudes ; & après qu'ils se sont bien dégorgés & purifiés, on bondonne les tonneaux par le grand trou qui est au milieu, & on en laisse, à côté sur le devant, un ouvert, grand comme un petit liard, pour pouvoir y entrer le doigt,& on l'appelle le *Broqueleur*. On le ferme aussi dix ou douze jours après avec une cheville de bois, qui a de la hauteur par-dessus le trou qu'elle bouche, afin de la pouvoir prendre, & de la tirer & de la remettre quand on le juge à propos. Tant que les Vins bouillent, il faut avoir soin de remplir au moins tous les trois jours, les tonneaux à deux, ou trois doigts près du bondon, & quelquefois davantage, si le Vin n'a pas assés de force, pour jetter dehors tout ce qu'il a d'impur.

Quand les tonneaux sont bondonnés, on les remplit tous les huit jours, par le broqueleur, pendant quinze jours,ou trois semaines; ensuite tous les quinze jours,pendant tout le tems que le Vin reste dans les celliers, ou dans la cave.

Quand les Vins sont foibles, ou verds, il faut les rouler dans les tonneaux, trois semaines après qu'ils sont faits, & leur faire faire cinq ou six tours, pour les bien mêler avec leur lie. Il faut réiterer la même chose de huit jours en huit jours, pendant un mois. Ce mélange réitéré produit un merveilleux effet dans le Vin,car il lui donne de la force,l'adoucit & le mûrit.

Vers le dix d'Avril, il faut descendre les Vins à la cave, & les remonter au cellier, dès qu'il commence à faire froid ; parce que les Vins ne souffrent point le chaud.

Comme on est convaincu par une expérience certaine, que c'est la lie qui fait gâter les Vins vieux, & qu'ils ne sont jamais plus beaux, ni plus vifs, que quand ils en sont séparés, il faut les soutirer au moins deux ou trois fois. La prémiere fois vers la mi-Decembre, la seconde vers la mi-Fevrier, & la troisiéme en Avril, qui est le tems propre pour les mettre en bouteilles.

La maniere de coller les Vins avant de les soutirer, ou de le mettre en bouteilles.

Prenez autant de fois le poids d'un écu d'or de colle de poisson, que vous avez de pieces de Vin à mettre en bouteilles, l'écu d'or pése deux deniers, quinze grains, ou soixante-trois grains. Faites dissoudre cette colle, dans une ou deux pintes du même Vin ; pour accélérer la dissolution qui est assés difficile, on peut mêler moitié eau de vie, ou d'esprit de Vin. Il y en a même qui font dissoudre la colle dans l'eau pure. Quand elle est ramolie, on la manie bien pour la diviser & ses parties commençant à se séparer, on jette dans le vaisseau, où s'est faite la dissolution, autant de pintes de Vin, qu'on a de pieces à coller. On remanie bien encore cette colle, on la passe par un couloir dont les trous doivent étré fort petits ; on y jette souvent du même Vin pour la délayer, & quand elle est toute passée par le couloir, on la passe encore une

fois par un linge, avec forte expreſſion, & on mêle cette liqueur avec le Vin qui eſt dans le vaiſſeau, où s'eſt faite la diſſolution. Enſuire on jette une bonne grande pinte de ce Vin, dans chaque tonneau, & dans les moindres pieces à proportion de ce qu'elles contiennent. Auſſi-tôt que vous avez collé une piece, vous en remuez le Vin avec un bâton fendu par le bout en trois, ou quatre parts, lequel vous faites deſcendre juſqu'au milieu du tonneau ſeulement, pour ne pas brouiller le Vin avec la lie, s'il en reſtoit encore un peu au fond.

Pour diſſoudre la colle plus promptement, il faut la faire tremper dans l'eau l'eſpace d'un jour, puis l'ayant fait fondre dans un poëlon, on en fait des boules, du poids que nous avons marqué ci-deſſus pour chaque piece, & on les jette dans les tonneaux. Au reſte il faut obſerver de ne pas employer une trop grande quantité de Vin, ou d'eau; mais ſeulement ce qu'il en faut pour diſſoudre la colle.

On colle les Vins pour les clarifier, & auſſi-tôt qu'ils ſont clairs (ce qui arrive en plus, ou moins de jours, ſelon que le tems eſt plus, ou moins ſerain) on les ſoûtire.

Soûtirer les Vins, c'eſt le transvaſer, ou les faire paſſer d'une piece dans une autre, ſans déplacer les tonneaux. On ſe ſert pour cela, d'un boyau, ou tuyau de cuir, long de quatre, ou cinq pieds, & gros d'un demi pié, ou environ, ayant à chacune de ſes extrémités, un canon, ou tuyau de bois, long d'un pié, ou environ, & gros d'environ un demi pié, par le bout qui doit être enchaſſé dans le boyau, & d'environ quatre pouces, par l'autre qui doit entrer dans la fontaine. On attache donc le gros bout, de chaque canon au boyau, avec du fil gros, que l'on ſerre fortement, pour empêcher le Vin, on enfonce un de ces canons par le petit bout, dans la piece qu'on veut remplir, & l'autre dans le trou de la fontaine, ou robinet de celle qu'on veut vider. Enſuite on ouvre cette fontaine, & le Vin coule de lui même, & paſſe du tonneau qui eſt plein, dans celui qui eſt vide, juſqu'à ce qu'il y ait preſque autant de liqueur dans l'un que dans l'autre. Alors pour faire paſſer le reſte du Vin, on ſe ſert d'un ſouflet dont voici la conſtruction.

Souflet dont on peut ſe ſervir pour ſoûtirer le Vin.

Rien n'eſt ſi curieux que la maniere de ſoûtirer le Vin avec un ſouflet, mais pour la bien comprendre, il faut donner une idée de cet inſtrument. Il doit avoir environ trois pieds de longueur, ſur un pié & demi de large. Il ne différe point des ſouflets ordinaires, ſi ce n'eſt qu'à quatre pouces de diſtance du petit bout, il doit avoir encore trois, ou quatre pouces de large. En dedans de cet endroit, on fait un trou de la largeur d'un pouce ſeulement, par lequel paſſe l'air. Auprès de ce trou, vers le petit bout du ſouflet, on attache une piece de cuir, en forme de ſoûpape, qui ſe ſerre contre le trou, & le bouche, quand on leve le ſouflet pour prendre de l'air, afin que celui qui eſt déja paſſé par le trou, & entré dans le tonneau, ne puiſſe pas en ſortir, & cevenir dans le ſouflet.

L'extrémité du ſouflet eſt fermée par un tuyau de bois d'un pié de long. Il eſt poſé perpendiculairement, emboité, collé & attaché par de bonnes chevilles, au bout du ſouflet, pour conduire l'air dans le tonneau.

Ce tuyau eſt arrondi en dehors; il paſſe de deux pouces le niveau du ſouflet, par le haut, & cette partie eſt faite en demirond, pour pouvoit être frappée avec un maillet de bois, quand on veut enfoncer dans le trou du bondon l'autre partie qui eſt ronde & diminue inſenſiblement juſqu'à ſon bout. A la partie ſupérieure de ce tuyau, il y a un anneau de fer, auquel eſt attaché un crochet qui eſt auſſi de fer, pour tenir le ſouflet attaché aux cercles, & empêcher que l'air n'en repouſſe le bout, & ne le faſſe ſortir du trou du bondon.

Effet que produit l'uſage du ſouflet. L'air qu'on fait entrer continuellement dans le tonneau, par le moyen du ſouflet, preſſe fortement, & également la ſuperficie du Vin, dans toute l'étendue de la piece, ſans cauſer la moindre agitation dans le Vin, & le force à paſſer dans le boyau de cuir, & de là dans le tonneau qu'on veut remplir.

Auſſi-tôt qu'on entend ſifler le Vin à la fontaine, il faut ceſſer l'action du ſouflet, ôter le boyau, boucher la piece qu'on a remplie, & recevoir dans quelque vaiſſeau, qu'on met ſous la fontaine, le reſte du Vin qui eſt dans l'autre, & qui peut ſe monter à dix, ou douze pintes.

Il faut remarquer ici que plus on ſoûtire le Vin, & plus il eſt beau, & délicat, mais on ſe contente ordinairement de le ſoûtirer deux, ou trois fois, comme nous l'avons déja marqué. Toutes les fois qu'on le ſoûtire, il faut le coller auparavant, comme la prémiere fois, excepté neanmoins, qu'aux dernieres fois on lui donne ſeulement une friſure, c'eſt-à-dire, le tiers moins de colle qu'à la prémiere fois.

La maniere de ſouphrer le Vin.

La prémiere fois qu'on ſoûtire le Vin, on prend un morceau de groſſe toile ſouphrée; & l'ayant allumé, on le paſſe ſous le bondon de la piece que l'on vide, avant de ſe ſervir du ſouflet. Le Vin qui deſcend attire après lui cette petite exhalaiſon du ſouphre, & ſa couleur en devient plus claire & plus vive. Cette méche ſouphrée doit être ſeulement de la grandeur du petit doigt, pour le Vin fin, & une fois plus grande pour le Vin commun. Si le Vin avoit pris l'odeur du ſouphre, il faudroit le ſoûtirer une ſeconde fois, pour la lui faire perdre; on peut auſſi le ſoûtirer, ſans le ſouphrer.

Autre maniere de ſoûtirer le Vin.

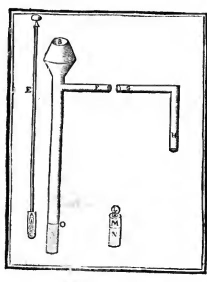
En quelques provinces, on a une autre maniere de ſoûtirer le Vin. Quatre, ou cinq jours avant que de le ſoûtirer, on met infuſer une demi livre de tartre de Montpelier, dans une pinte du même Vin. On bouche bien le vaiſſeau, & on le met dans un lieu un peu chaud, pendant vingt-quatre heures, ayant ſoin de remuer ſouvent la matiere. L'infuſion étant faite, on le jette dans le tonneau, & quatre ou cinq jours après on le ſoûtire. Après que le Vin eſt ſoûtiré, on met encore une demi livre de tartre dans chacun des tonneaux qu'on a remplis, en ſoûtirant; & ſi le vin ſe gâtoit, il faudroit y en mettre, juſqu'à une livre, ou même davantage. Pour le vin blanc, on ſe ſert de tartre blanc, & on employe le rouge, pour le Vin rouge.

Pompe très-commode pour ſoûtirer le Vin.

Cette ſorte de pompe ſe fait ordinairement de fer blanc, de cuivre, ou d'étain. La groſſeur du corps de la pompe doit être proportionnée à la largeur du trou du bondon, & ſa hauteur, à la profondeur des tonneaux, en ſorte que le tuyau F qui ſert à conduire le Vin dans l'autre tonneau, ſoit élevé de quelques pouces au-deſſus du niveau de celui qu'on ſoûtire. Voici la deſcription de chaque partie de cet inſtrument.

A eſt le piſton qui entre dans la pompe par B C eſt la ſoupape par où entre le Vin, & I l'ouverture par où il ſort, pour entrer dans le corps de la pompe, & coule enſuite par le tuyau F G. H D eſt le couvercle qui doit tenir avec une petite charniere, en ſorte qu'il s'éleve, & s'abaiſſe aiſément. E eſt le bâton, ou le man-

che du piston qui doit être beaucoup plus petit que le dedans de la pompe, en sorte neanmoins qu'on puisse le faire monter, & descendre aisément. F & G sont deux tuyaux qui s'enchassent l'un dans l'autre, & qui servent à conduire le Vin dans le tonneau qu'on veut remplir. H est le bout qu'on met dans le trou du bondon. M est le bas de la pompe, avec la soupape au dessus. Cette piece doit s'emboiter justement par le bas en O. K est le trou de la soupape, & L en est le couvercle, qui doit être attaché au bord du trou, par une petite charniere, en sorte qu'il puisse se détacher, lorsqu'il est nécessaire de remedier aux inconveniens, qui peuvent arriver au mouvement de la soupape. N est le même tuyau, qui est percé d'un grand nombre de petits trous par lesquels le Vin peut passer sans sa lie. *Voyez la figure.*



Maniere de mettre le Vin en bouteilles.

Quand on veut mettre une piece de Vin en bouteilles, on met au tonneau une petite fontaine, ou petit robinet de cuivre, ayant le bout recourbé, & de grosseur propre à être inseré dans le cou des bouteilles. Aussi-tôt qu'on en a rempli une, on la bouche exactement avec un bouchon de liege bien sain & bien choisi, & lorsqu'elles sont toutes pleines, on lie avec une ficelle bien forte le bouchon avec le goulot. On peut ajoûter un cachet de cire d'Espagne par-dessus, afin qu'on puisse les reconnoître, & qu'on ne les change pas. Ensuite on les met dans la cave, à demi renversées, sur deux, ou trois doigts de sable. Si on les plaçoit debout il se formeroit dans le petit vide qu'on doit laisser, entre le vin & le bouchon, une fleur blanche qui se méleroit dans les prémiers verres de vin, & les rendroit desagréables.

Il faut avoir attention aussi, à ne remplir que des bouteilles bien nettes. On peut détacher les ordures qui s'attachent souvent au fond de ces vaisseaux, en les lavant avec une demi poignée de gros plomb de chasse, ou avec des broquillons, ou petits clous; ce qui est encore meilleur.

Si le Vin se graisse dans les bouteilles, il faudra les porter dans un lieu bien aëré; mais si l'on est pressé de le boire, il faudra l'agiter fortement pendant une bonne minute, ensuite déboucher promptement la bouteille, & la pancher un peu sur le côté, il en sortira une espece de mousse, ou d'écume grasse, & le reste du vin sera potable.

Remarques générales sur ce qu'on doit faire pour rendre les Vins meilleurs.

I. Pour bien éclaircir le vin, quand on le met dans le tonneau on le remplit jusques à ce qu'on le touche avec le doigt, ayant soin pour cet effet de le remplir souvent. Quand le vin a jetté sa prémiere fougue, & qu'on voit qu'après qu'on a rempli le tonneau, il ne dit plus mot, pour ainsi parler, on commence de le couvrir de feuilles de vignes, sur lesquelles on met de petites pierres plates ou des tuileaux, de crainte qu'il ne s'y dissipe trop d'esprit; & on le laisse en cet état jusqu'à ce qu'on veuille le bondonner, ce qu'il faut toûjours faire le plûtôt qu'il est possible.

II. Toute cuvée de vin, pour être dans les formes, doit avoir une égalité de couleur, & de bonté, ce qu'elle acquiert, lorsqu'on a tout mêlé le vin dans une cuve, avant l'entonner, ou bien en mettant également dans chaque tonneau autant de vin sortant de la cuve que de celui qui sort du pressoir.

III. Les habiles en l'art de faire du vin, & qui n'ignorent pas la grossiereté dont est celui du dernier pressurage, se donnent bien de garde de le mêler parmi d'autres; mais le mettant dans un tonneau à part, ils le destinent ou pour boire, s'il sort d'un vin délicat; ou pour celui des domestiques, s'il vient de raisins qui ne puissent rendre, que du vin commun.

IV. On doit être soigneux de bondonner le vin le plûtôt qu'on peut, car pendant qu'il est dans sa chaleur, il est fort susceptible d'évent, & de le tenir toûjours plein, de crainte de cet inconvenient.

V. Qu'on ne suive jamais la métode de ceux qui par un certain esprit de ménage, & qui ayant dequoi se comporter mieux en cela, ne font que patrouiller leur vendange, en les faisant tirer en longueur. Car deux inconveniens arrivent de ce tripotage; le prémier, si c'est du vin rouge, qu'il est dangereux que la prémiere vendange, attendant l'autre, ne s'échauffe trop, & ne prenne le goût de grappe, & si c'est du blanc, qu'il ne jaunisse, & le second, soit vin blanc, soit vin rouge, que les meilleurs & les plus subtils esprits ne s'en évaporent gâtant par là leur vin, en interrompant à l'égard du blanc & en le forçant de prendre une couleur jaune qui ne lui convient pas, ils font cause que ces vins prennent un goût molasse, qu'ils gardent toûjours, & qui les rend de bien moindre valeur qu'ils ne feroient, si l'on avoit suivi une meilleure métode à les faire.

Du Vin muscat.

Quand le raisin muscat est bien mûr, on en tord la grape dessus le pié de vigne, on les laisse quelque tems se rôtir ainsi à l'ardeur du soleil. Ensuite on les cueille & on en laisse fermenter le moût. Pour que le vin muscat soit bon, il doit être clair, blanc, un peu glutineux, d'une odeur muscate agréable, d'un goût doux, assez fort & délicieux.

Du Vin d'Espagne & autres Vins de liqueur.

Après avoir exprimé le suc des raisins blancs, on le met dans des vaisseaux qui peuvent souffrir le feu lent où l'on fait évaporer doucement une portion du phlegme qui est contenu dans ce suc. Ensuite on verse le moût dans les tonneaux, on le laisse fermenter; la fermentation finie, on trouve une liqueur qui est fort

fort agréable à boire. Ces vins de liqueur ne se font que dans les pays chauds.

On appelle vins de liqueur, la malvoisie, les vins d'Espagne, le vin muscat, le vin de Canarie & le vin de saint Laurent.

Propriétés des Vins.

Les vins François peuvent être regardés comme les meilleurs vins pour en user communement dans les repas; leurs principes se sont mieux developpés par la fermentation. Les vins de Bourgogne sur tout font une douce & agréable impression sur les papilles de la langue; ils rejouissent l'estomac & contribuent à la digestion, pourvû qu'on en prenne moderément & qu'on ait soin de les tremper.

Le vin blanc a ses esprits dans un grand mouvement, il donne d'abord de la gayeté, mais il procure ensuite le mal de tête. Il est apéritif, il fait uriner, il excite les mois aux femmes. On l'employe utilement dans la pierre, dans la gravelle, dans l'hydropisie & dans la mélancolie.

Le vin paillet est moins fumeux que le vin blanc & il est plus stomacal.

Le vin rouge est le meilleur de tous & celui qui convient davantage à toutes sortes de tempéramens. Il chasse la mélancolie, il fortifie, il est nourrissant, il provoque les mois & l'urine. Il est bon pour la gangrene, pour les contusions & pour les dislocations.

Le vin de teinte est un gros vin noir, qui n'est point bon à boire, il sert à donner de la couleur au vin blanc.

Les vins de liqueur valent mieux que les autres pour fortifier l'estomac.

Si tous les vins ont de bonnes qualités, ils en ont aussi une qui est bien pernicieuse. Il n'y en a point qui n'enivre, quand on en boit plus qu'on ne peut en porter. Mais l'yvresse qui vient des vins de liqueur, dure bien plus long-tems que celle qui vient des autres vins.

Vin pour les domestiques.

Le bon ménage veut qu'au tems des vendanges, on ait soin de faire d'une certaine boisson qu'on appelle piquette, autrement dite *demi vin*, & voici comme on façonne cette liqueur.

Avant que d'ôter le moût de la cuve, il faut avoir fait provision d'eau autant qu'on juge devoir faire de petit vin, afin que si-tôt que le vin sera hors de cette cuve, on y jette cette eau incontinent, de crainte que le marc restant sans humeurs, n'aquît quelque goût desagréable qui ne manqueroit pas de se communiquer à la liqueur, dont on l'arroseroit de nouveau.

L'aigreur est un deffaut principal dans lequel il pourroit tomber, si l'on n'usoit de diligence à mettre de l'eau autant ou si peu qu'on souhaitera que le petit vin soit plus ou moins bon. L'eau mise ainsi, on la laisse dans la cuve pour y prendre couleur, tant que les années plus ou moins chaudes le permettent, & lors qu'on juge que la fermentation du vin qui reste est suffisamment faite, avec l'eau, on tire tout le moût de cette cuve dont on remplit une autre cuve, puis ôtant le marc de celle où il est, on le porte sur le pressoir pour y être pressé, & en exprimer la liqueur du vin qui est encore dans les grains, pour porter ensuite le vin pressoiré dans la cuve, où l'on a jetté le moût, & le tout ainsi mêlé ensemble est retiré pour être mis dans des tonneaux.

Autre petit Vin.

Voici une autre maniere qui à la vérité n'est pas si bonne que la prémiere, mais dont on se sert avec succès pour la boisson du commun. Il ne s'agit pour cela que de prendre un marc de raisin bien rouge & qui ait déja été mis sur le pressoir.

Il est vrai qu'on observe qu'au lieu de trois coupes qu'on devroit donner, on ne lui en donne que deux; puis l'ôtant fraichement de dessus le pressoir, on le porte directement dans une cuve dans laquelle on le sépare l'un de l'autre le mieux qu'on peut; après quoi on l'abreuve d'eau autant que la prudence le juge à propos.

Cela pratiqué, on le laisse cuver quatre ou cinq jours, pendant lesquels il se fait encore avec cette eau une fermentation du peu des esprits de vin qui restent encore aux grappes, qui communiquent à cette eau une qualité étrangere, & lui fait acquerir la couleur qu'on souhaite.

Petit Vin ou piquette. On fait celle-ci comme la précedente, on la tire de la cove & on la met dans une autre. Quant au marc qui reste, on le porte aussi sur le pressoir où on lui donne seulement une serre pour en exprimer toute l'humidité qu'il contient & qui est toûjours plus substantielle que le moût qu'on ôte de la cuve; raison pour laquelle on ne le met point dans le tonneau que tout ne soit mis ensemble, afin de mieux égaler cette boisson au petit vin qui veut être bû incessamment.

Divers secrets & choses remarquables sur les Vins.

Moyens pour connoître si le Vin sera de garde.

I. L'on connoitra que le vin sera de garde ou non, en plusieurs manieres.

Quand le vin sera entonné, quelque-tems après il le faut changer dans un autre tonneau & laisser la lie dans son prémier tonneau, lequel il faudra bien boucher & puis prendre garde, si la lie ne change point & ne prend pas quelque mauvaise senteur, ou engendre des moucherons, ou autres bêtes; si l'on voit que rien de cela n'y survient, il ne faut point craindre que le vin se tourne. S'il avient le contraire, on pourra être assuré de la corruption du vin.

Les autres mettent jusqu'au fond du tonneau un canal ou tuyau de sureau, ou autre semblable bois qui se peut caver, par lequel ils attirent le vin, par ce moyen on est assuré de l'odeur & senteur de la lie, & selon sa qualité on juge aisément de la qualité du vin.

Quelques-uns font présage par le couvercle des tonneaux, ausquels ils connoissent qu'une saveur vineuse fait conjecturer de la bonté du vin.

Les autres font expérience par la saveur du vin, lesquels s'ils trouvent après du commencement, espérent bien de sa bonté.

Si, quand on met le moût dans le tonneau, il est gras & gluant, c'est signe de bonté. S'il est sans aucune force, il se tournera facilement.

Pour connoître s'il y a de l'eau au moût ou Vin.

II. Prenez un jonc desseché & le jettez dans le vin, il attire à soi l'eau s'il y en a, ou prenez des poires crûes, sauvages, coupez les par le milieu, nettoyez les, ou bien prenez des mûres & jettez les dans le vin; si elles nagent dessus, le vin est pur, mais si elles vont en bas, il y a de l'eau. Quelques-uns frottent d'huile une canne, ou de bois, ou du papier, ou du foin, ou quelqu'autre buchette ou paille de fouarre, laquelle ils essuyent & la mettent dans le vin; après le retirent & de là prennent connoissance; car si le vin a de l'eau les goutes ressembleront à l'huile. Les autres jettent dans le vin, de la chaux vive, & s'il y a de l'eau, la chaux se dissoudra; si le vin est pur, il conglutinera la chaux. D'autres versent le vin dans une poêle où il y a de

l'huile bouillante, & s'il y a de l'eau, il sera grand bruit & bouillonnera. D'autres jettent un œuf au vin, si l'œuf descend, il y a de l'eau, s'il ne descend pas il n'y en a point.

S'il arrive que le vin ait de l'eau, & qu'on l'ait connu par les moyens que j'ai marqués, pour séparer l'eau, il faut mettre dans le tonneau du vin, alun fondu, puis fermer la bouche du tonneau d'une éponge imbibée d'huile, & tourner la bouche contre terre. Car l'eau sortira. Ou bien faites faire un vase de bois de lierre, & mettez y la quantité de vin qu'il pourra tenir, l'eau sortira incontinent, & le vin demeurera pur.

Autrement. Mettez dans le tonneau, une méche de cotton, ou de fil, qui trempe dans le Vin par un de ses bouts, & sorte de tonneau par l'autre. Toute l'eau se filtrera par cette méche, & le Vin restera seul dans le tonneau.

Moyens pour multiplier le Vin.

III. Au cas que la vendange se trouve petite, & qu'un particulier en désire faire pour sa boisson, il se fera une façon de rapé.

Il fera égrener une bonne quantité de raisins, qui font le meilleur Vin; il faut qu'ils soient bien mûrs, qu'ils ayent l'écorce dure, les graines seules & entieres sans être crevées, il fera remplir à peu près les tonneaux qu'il aura fait apprêter; il fera défoncer l'un des bouts, & puis le fera refoncer après avoir mis les grains, & le fera mettre sur le chantier; ensuite il fera entonner par le bondon quatre setiers de bon Vin vieux & puissant, qui font trente-deux pintes mesure de Paris. Cela étant fait, il fera bouillir de l'eau dont il achevera de remplir les tonneaux, qu'il laissera jusqu'à que son vin soit fait, ce qui arrive quelquefois tard, selon que l'année est chaude ou froide. Cependant il pourra le percer pour commencer d'en boire, & toutes les fois qu'il en fera tirer, il remplira son vaisseau d'autant d'eau, & tiendra toûjours son vaisseau plein. Par ce moyen ce Vin lui passera une bonne partie de l'année en une même force de vin, & quand il commencera à s'affoiblir trop, il en tirera seize pots ou pintes, & remettra en la place de bon vin vieux pour en boire, si bon lui semble. Il continuera à mettre de l'eau comme auparavant, à moins qu'il ne le trouve trop foible; il pourra y remettre du vin. Il fera boire ce vin à ses Ouvriers en le remplissant toûjours d'eau, comme on vient de dire.

Autre. On multiplie encore le vin d'une maniere, qu'une piece en fera trois, par le moyen de quelques drogues qu'on met dans un tonneau de bon Vin, comme celui de Mâcon, pour donner lieu à la fermentation de l'eau, qu'on y mettra à proportion du vin qu'on y prendra, à l'instar de l'encre perpetuelle qu'on prend dans un vaisseau, ou grande bouteille, où on y met du vin à proportion de l'encre qu'on en a prise, après pourtant que les drogues qu'on y a mises, ont fermenté quelques jours. Voyez le mot Encre Perpetuelle. Et de la même maniere encore que dans un vaisseau d'un bon vinaigre, où il y a une mere qui fait fermenter le vin, qu'on y met à proportion de la quantité du vinaigre qu'on a pris; de même l'eau qu'on met dans un tonneau de bon vin, où l'on a mis certaines drogues, par le moyen de leur fermentation qui s'y fait perpetuellement, comme il est facile de le connoître en prêtant l'oreille après avoir ôté le bondon, de même, dis-je, cette eau se change en vin.

Il est à remarquer *primò*, que si on met beaucoup plus d'eau dans un tonneau où sont ces drogues, qu'on a tiré de vin, il arriveroit le même accident, qui arrive quand on met beaucoup plus de vin dans un tonneau de vinaigre qu'on n'en a tiré de vinaigre; alors le vinaigre se noye, & perd sa force. L'encre devient blanche & perd sa noirceur, si on y met beaucoup plus de vin qu'on y a pris d'encre. Le même accident arriveroit dans un tonneau de vin, si on y mettoit une plus grande quantité d'eau qu'on n'y prendroit de Vin, il perdroit sa force. *Secundò*. Il ne faut point tirer du vin du tonneau, où on aura mis l'eau, que trois jours après, pour donner lieu à la fermentation qui s'y doit faire, ainsi il est expédient d'avoir un autre tonneau en perce, d'où l'on tire trois jours de suite. *Tertiò*. Après qu'on aura tiré une grande quantité de Vin de ce tonneau, & qu'on remarquera qu'il commence à devenir clairet, si l'on désire qu'il ait toûjours sa couleur, il faut avoir des bettes-raves rouges, les nettoyer & bien laver, & après les avoir coupées par trenches, comme si on les vouloit mettre en salade; on fait chauffer de l'eau dans un chaudron, & après l'avoir ôté de dessus le feu, on y met les bettes-raves coupées, qu'on laisse dans le chaudron, sur lequel on mettra une couverture en double pendant douze ou quinze heures, pour y conserver la chaleur, & pour donner lieu à cette eau de tirer la teinture de ces bettes-raves, qui deviendront blanches. Cette eau servira pour mettre dans le tonneau, au lieu de l'eau ordinaire.

Pour connoître l'utilité de ce secret, on peut avoir deux ou trois bouteilles d'un verre épais, telles que celles, dont on se sert, quand on veut garder du Vin pendant un long-tems; l'empêcher de prendre l'air, & conserver sa force. Après les avoir bouchées d'une maniere qu'elles ne prennent point l'évent, on les renverse dans du sable. Qu'on remplisse donc deux ou trois bouteilles du Vin de notre tonneau, avant qu'on y ait mis de l'eau, qu'on les conserve, comme j'ai dit; & qu'on confronte ensuite ce Vin avec celui du tonneau, après y avoir mis beaucoup d'eau; on trouvera le dernier aussi bon que le prémier.

Les drogues sont saines & salutaires, on en mangera en présence des personnes qui en voudront user, on en donnera gratuitement à certaines personnes, non pas à toutes, parce qu'il y en a qui pourroient en faire un mauvais usage, comme certains Cabaretiers & autres qui vendent du Vin à bouteilles. Après qu'on l'aura experimenté, on conviendra pour un prix honnête, pour chaque fois qu'on pourra en avoir besoin. On ne communique pas ce secret, parce qu'il a été donné à une Communauté de Filles, pour les aider à se soûtenir, & faire la charité à plusieurs Filles, qui n'ayant pas de quoi pour être Religieuses, sont bien aises de se retirer dans cette Communauté, & pour d'autres personnes qui ne sont pas commodes à qui on pourra donner gratuitement lesdites drogues.

IV. Pour faire que le moût ne se répande point par dessus en bouillant dans le tonneau, vous mettrez à l'entour du trou par où le moût sort, un chapelet de pouliot, ou de calamenthe, ou d'origan. Ou bien vous joindrez les bords du trou du tonneau par dedans avec du lait ou du fromage de vache. Ou bien vous jetterez dans le tonneau un petit morceau de fromage; car il retiendra par dedans la grande chaleur du moût pour faire que le moût pourra être bien-tôt purgé, il faut donc mettre soixante setiers de vinaigre, & dans trois jours le moût sera purifié.

Pour faire du Vin doux qui dure toute l'année.

V. Si vous voulez avoir du moût toute l'année, il faut prendre le moût qui distille par lui-même des raisins avant qu'ils soient foulés, & le mette le jour même dans un tonneau poissé dedans, & dehors; en sorte que ce vaisseau soit à demi-plein & fort bien bouché de plâtre par dessus, ainsi le moût demeurera long-

tems en sa douceur. Encore plus long-tems il se gardera, si vous mettez le tonneau dans l'eau, bien fermé & enclos d'une petite peau, & le laissés là trente jours ; car d'autant qu'il n'aura point bouilli, il sera toûjours doux & se gardera par la chaleur de la poix. Ou bien il faudra froisser les raisins tout doucement sans les trop presser & le moût qui en sortira, sera durable. Les autres mettent les tonneaux dans du sablon jusqu'à la moitié. Il y en a qui poussent les tonneaux dedans & les mettent hors de l'eau seulement, & les couvrent de marc, puis y amoncellent par dessus du sablon humide.

Autrement. Il faudra cueillir le raisin entier & pendant trois jours le laisser étendu au soleil, au quatriéme jour sur le midi il faut le fouler. Le Vin doux, c'est-à-dire, la mere goute qui coulera dans la covette ao tems qu'on presse le marc, doit être ôté & mis à part, & on le doit faire bouillir ; & après avoir bouilli en dix-neuf quartes y mettre une once d'iris, ou flambe bien pilée, & couler ce Vin sans la lie, ce que faisant il sera doux, & ferme, & sain au corps.

Pour empêcher le moût de s'aigrir.

VI. S'il arrive que le moût ainsi préparé que nous avons dit ci-devant, après avoir duré assés long-tems, commence à s'aigrir, pour remedier à cela, il faut y mettre tremper huit pintes de raisins, après les avoir fait bouillir jusqu'à ce qu'ils soient enflés ; puis les presser & jetter dans la huiviéme partie du moût, ou faire couler le moût parmi le sablon de riviere.

VII. Si vous voulez que le moût dans vingt-quatre heures soit rassis sans être obligé de le faire bouillir, pour en user incontinent, remplissez un tonneau de petits copeaux de fayard. Jettez votre moût, & dans les vingt-quatre heures vous aurez du Vin rassis, sans avoir jetté aucune écume. Les Lionnois, Champenois, & principalement les Bourgeois de Ville, usent de cette recette non seulement pour avoir bien-tôt do Vin rassis ; mais aossi pour faire du rapé.

VIII. Si l'année est pluvieuse, & qu'il arrive que les raisins étant à la vigne, soient mouillés, ou s'il arrive qu'après vendange, il pleuve impetueusement & que les raisins soient plus arrosés qu'il n'en est besoin, nous les foulerons nécessairement & si vous connoissez que le moût qui sortira de telle vendange soit de peu de force, ce que vous pourrez savoir en le goûtant après que les Vins seront mis dans le tonneau à la prémiere fois qu'il bouillira, il faut le changer en un autre vaisseau, car la qualité qui sera en lui demeurera encore chargée, vous mettrés en nonante setiers de Vin trois demi-setiers de sel. Les autres font bouillir le Vin sur le feu, jusqu'à ce que la cinquiéme partie en soit consumée, quatre ans après ils en usent.

Pour donner au vin le goût de framboise.

IX. Prenez un linge neuf roussét, bien épais & de lin, dont vous ferez un nouet de la grosseur d'une orange ou plus, remplissez le de framboise, & suspendés le par le bondon au milieu du vin, vingt-quatre heures après votre Vin ayant le goût de framboise vous en ôterés le nouet.

Autrement. Prenez du jus de framboises bien épuré, & jettés le dans le tonneau, parmi le Vin.

Pour connoître si le vin est falsifié.

X. Mettez une pomme dans le tonneau, si elle nage sur le Vin, il est naturel, mais si elle va au fond, il est falsifié.

Pour faire du vin odorant.

XI. Vous ferez du Vin odorant, & doux en cette sorte. Prenez un peu de graine de mûres, faites la sécher, pilez la, & mettés la dans un petit baril de Vin, où vous la lausserez dix jours & après vous l'ouvrirez & en userez.

Autrement. Vous ferez la même chose, si vous prenez le fleur du raisin, celle qui se trouve dans les hayes ou bois de vigne au tems que le raisins fleurissent, & la jettés dans le tonneau. Les feuilles de pin, de ciprès, frottées contre les bords des tonneaux & mises dans le Vin, le rendent fort odorant ; ou pour le plus facile, il faut prendre un orange ou citron qui ne soit pas trop gros, le piquer de cloux de girofle, le suspendre de sorte qu'il ne touche point au vin, & bien boucher le tonneau. Ou bien faites tremper quelque tems dans de l'eau de vie la simple matiere de laquelle vous voulés que le vin ait l'odeur;passez & coulés cette eau de vie, puis jettés la dans le tonneau du Vin.

Autrement. Suspendez au milieu du tonneau de Vin, un nouet dans lequel vous aurés enveloppé une douzaine, & demi, ou deux douzaines des bayes de myrrhe bien mûres, séchées & concassées. Il faut retirer le nouet du tonneau quinze jours après l'y avoir mis.

Pour donner un goût agréable au Vin.

Mettés du moût dans un chaudron, faites le bouillir, & évaporer jusqu'à consistance de miel ; alors ajoûtés-y un gros de costus, avec une once de cloux de gérofle, & autant d'iris de florence, le tout concassé, ou coupé par petits morceaux. Ensuite mettez le dans un linge, & suspendés-le par le bondon, en dedans du tonneau, en sorte pourtant qu'il ne touche pas au Vin ; c'est pourquoi, vous en tirerés auparavant autant qu'il en faut, pour laisser un vide suffisant. Arrêtez la corde qui tient le linge suspendu, avec le bondon & bouchés le tonneau à l'ordinaire; les gouttes qui découleront de cet espece de nouet, donneront au Vin un goût très-agréable.

Pour faire du Vin blanc de Vin rouge, & au contraire du Vin rouge de Vin blanc.

XII. Prenés de sel commun huit dragmes, & mettés le en dix demi-setiers de Vin rouge, ou bien versés dans du Vin rouge du lait clair, avec de la cendre de sarment de Vigne blanche & le tournés bien l'espace de quarante jours, puis laissés le reposer, il deviendra vin blanc. Au contraire, le Vin blanc deviendra rouge, si vous y mettés des cendres de sarment de vigne rouge, ou si vous jettés dans le Vin blanc, de la poudre de miel euit en consistance de pierre, & après reduite en poudre, & si vous changés le Vin de vaisseau en vaisseau pour le mêler. Vous ferés cela plus facilement, si vous jettés dans le Vin blanc, les racines séches ou vertes de toutes sortes d'ozeilles.

Le Vin dont on se sert pour donner la couleur au Vin blanc, est le gros Vin rouge qu'on appelle communément teinturier, ou vin de teinte. Les Cabaretiers s'en servent pour colorer leur Vin blanc, en le rendant paillet, ou rouge, sélon la quantité de teinturier qu'ils y employent. Les Teinturiers se servent aussi de ce vin, pour teindre les étoffes.

Pour faire mousser le vin.

Il y a des gens qui ont une si grande fureur pour les Vins mousseux que beaocoup de Cabaretiers, pour faire mieux leurs affaires, ont employé l'alun, l'esprit de Vin, la fiente de pigeons, & bien d'autres

drogues, pour le faire mousser extraordinairement; mais il est certain qu'on peut le faire mousser, en le mettant en bouteilles, depuis la vendange, jusqu'au mois de Mai. Si l'on veut qu'il mousse beaucoup, il faut, pour le mettre en bouteilles, attendre la fin du second quartier de la lune de Mars, c'est-à-dire, entre le dix, & le quatorze de cette lune: l'expérience réïterée, qu'on en a faite ne permet pas d'en douter. Au reste il ne faut pas s'imaginer que le Vin mousse,aussitôt qu'il est mis en bouteilles; il faut l'y laisser au moins six semaines, & quelques fois même deux mois. Lorsqu'il a été transporté, il faut lui donner près d'un mois de cave, sur tout dans l'Eté, pour qu'il reprenne son mouvement. Si le Vin étoit trop dur, ou trop verd, ou s'il avoit trop de liqueur, il faudroit ne le mettre en bouteilles qu'à la fève d'Août. C'est encore une experience très-assûrée, qu'il mousse excessivement, lorsqu'on le met en bouteilles depuis le dix, jusqu'au quatorze de la lune d'Août: & comme il a perdu alors ou son verd, ou sa liqueur, on est assûré d'avoir un Vin très-mûr, & très-mousseux.

Pour empêcher le Vin de mousser.

Il faut le mettre en bouteilles en Octobre, ou en Novembre, un an après l'avoir mis dans le tonneau.

Pour faire du Vin bourru.

Dans le tems que le Vin boût dans le tonneau, il y faut jetter de l'esprit de Vin. La quantité d'esprit de Vin, est d'une chopine, pour un muid de Vin. Ainsi à proportion des autres futailles.

Pour faire du Vin clairet.

XIII. Battez trois blancs d'œufs en un plat tant que l'écume en vienne; ajoûtez du sel blanc, autant de Vin, battez le tout ensemble derechef, jusqu'à ce qu'il devienne fort blanc; après vous remplirez le plat de Vin, & mettez le tout dans le tonneau de Vin & le gardez. Vous ferez un Vin qui portera beaucoup d'eau. Dessechez des racines de guimauve, & en faites une poudre que vous jetterez dans le Vin, lequel après il faudra tourner & mêler soigneusement.

Pour rendre la force à un Vin devenu foible.

XIV. Prenez une poignée de feuilles de toute-bonnes, une poignée de la graine de fenouil, & ache, & les versez dans le tonneau.

Pour donner au Vin le goût de muscat.

XV. On fait infuser dans du Vin nouveau des feuilles d'éclaire ou d'horminum, & des fleurs de sureau.

Pour faire que le vin nouveau paroisse vieux.

XVI. Prenez amandes ameres, melilot, de chacun une once; reglisse trois onces; fleurs de lavande autant; aloës hépatique, deux onces. Pilez le tout, liez les ensemble dans un linge, & mettez les dans le Vin.

Pour garder le vin facilement en tout tems.

XVII. Jettez de la poudre d'alun de roche subtilement pulverisé, ou des graviers & petits cailloux pris en quelque riviere, ou eaux de vie, ou pendre dedans le tonneau par le bondon une phiole pleine de vif argent bien bouché de toutes parts, & la descendre peu à peu selon que le Vin descendra, de telle façon que la phiole soit toûjours plongée dans le Vin. Ou versez de l'huile commune dans le tonneau.

Tirez le sel des cendres du meilleur sarment de Vigne, & mettez en trois onces sur chaque muid, avant que d'y mettre le bondon.

XVIII. Vous ôterez la force du Vin, si vous mettez dans le Vin du jus de choux. Il faut le pilet pour en exprimer le jus.

Pour faire fuir le Vin à un ivrogne.

XIX. 1°. Il faut prendre l'humeur subtile qui dégoute des sarments après qu'ils sont coupés, & la mettre dans le verre du buveur quand il voudra boire,sans qu'il en sache rien, & il perdra toute la volonté de boire du vin.

2°. Il faut lui faire boire avec du vin blanc de la fleur de seigle cueillie lors que le seigle fleurit.

3°. Prenez trois ou quatre anguilles en vie, mettez les tremper dans le Vin jusqu'à ce qu'elles meurent, puis faites boire de ce Vin.

4°. Prenez une grenouille verte, que l'on trouve ordinairement dans les fontaines & faites la mourir dans le vin.

5°. Observez diligemment où le chat-huant fait sa retraite, afin que vous puissiez avoir un de ses œufs, fricassez le & le faites manger au buveur.

6°. Pour faire que les buveurs deviennent sobres, il faut leur faire manger des choux & confitures faites de miel; ou bien leur faire boire du vinaigre à grands traits.

Pour éviter l'hyvresse, en bûvant beaucoup de Vin.

Prenez vinaigre, une once; suc de grenades aigres & de choux blancs,de chacun deux onces. Faites bouillir, & réduisez en consistance de sirop. La dose est d'une once, qu'il faut prendre avant que de se mettre en débauche.

La semence d'ammi, les graines de choux & d'absinthe préviennent aussi l'yvresse. Le chou crud mangé en salade; le poûmon de chevre, ou de mouton roti mangé à jeun, ou un verre de suc de feuilles de pêcher, avalé aussi à jeun, produisent le même effet. Il en est de même de la cendre de becs d'hirondelles, ou de la poudre d'hirondelles brûlées, bûe dans le vin à jeun, avec un peu de myrrhe. On peut manger aussi pour le même effet six ou sept amandes ameres; mais un des meilleurs moyens, c'est de manger une bonne rôtie à l'huile d'olives, ou d'amandes douces.

Pour causer promptement l'ivresse, sans accident.

Mettez infuser du bois d'aloës dans le vin; ou faites cuire des écorces de mandragore dans de l'eau de riviere, ou de fontaine, jusqu'à ce qu'elle ait pris une bonne teinte de rouge, & mêlez de cette eau avec le vin.

Pour faire passer l'ivresse.

Faites prendre un bon verre de vinaigre à la personne qui est ivre, ou donnez lui du suc de choux; le miel avalé peut produire le même effet.

Pour conserver le Vin plusieurs années.

Mettez sur chaque barrique un demi-setier d'esprit de sel. Il faut faire la même chose pour la bierre & l'hydromel.

Pour donner de la force au Vin.

XX. Sur chaque muid, mettez une livre de sel, quand le vin bout.

XXI. *Pour donner au Vin blanc & autre la qualité doux & piquant.* Il faut suspendre sur une ânée dans le tonneau un nouet dans lequel vous aurez mis une once de graine de moutarde pilée, & vous la laisserez pendant vingt-quatre heures.

XXII. Pour faire bonne dépense, il faut consi-

derer combien montera la dixiéme partie du Vin qu'on a tiré en un jour & jetter autant d'eau douce par-dessus le mare duquel on aura tiré ce vin. Avec cela on mêlera de l'écume de vin. Ce vin bouilli ou cuit & de la lie qui sera dans la cuvette, qu'on laissera tremper une nuit ; le jour suivant il faudra fouler le tout avec les pieds & puis le pressurer. Après, mettre ce qui en sortira en deux tonneaux. Quand ce vin aura bouilli, le boucher pour faire reposer le vin trouble & plein de lie, versez dans soixante setiers de vin un demi-setier de lie d'huile cuite, jusqu'à ce que la troisiéme partie soit perdue ; & le vin reposé incontinent revienne en son premier état, ou pour le mieux & plus facile, jettez dans le tonneau six ou sept blancs d'œufs, & le remuez avec un bâton.

Accidens qui surviennent au Vin & les remedes.

I. Le Vin n'est pas exempt de dommage & d'accident, non plus que toutes les autres choses qui sont sous le Ciel. C'est pourquoi pour prevenir tous les inconveniens, qui surviennent au Vin, il faut diligemment & souvent visiter les tonneaux. Toutefois depuis le tems qu'on aura couvert & bouché les vaisseaux jusqu'à l'équinoxe du nouveau tems, il suffira de traiter & remplir son vin en trente-six jours une fois. Après ce tems là deux, & si le vin commence à fleurir plus souvent, afin que la fleur ne descende pas au fond & gâte le tout ; plus grande sera la chaleur, & plus souvent il faudra les visiter & en remplissant, retenir le vin, le rafraîchir, lui donner vent. Tant qu'il sera froid, il demeurera entier.

Pour empêcher le Vin de s'aigrir.

II. Si le vin commence à s'aigrir, il faut mettre au fond du tonneau un pot plein d'eau bien bouché, puis boucher aussi le tonneau en y laissant un petit soupirail ; au troisiéme jour il faut retirer le pot, l'eau duquel on trouvera puante, & le vain sain & net.

Autrement. Il faut mettre le tonneau dans un lieu froid, bien plein, & bien bouché, tellement qu'il ne respire point ; ou bien s'il arrive que l'on n'ait point la commodité du lieu froid, & que le vin soit en lieu chaud, ou qu'il faille long-tems tenir en perce le vin pour le deffendre d'aigreur, il faut prendre une grosse piece de lard enveloppée en toile de lin, & la descendre par le bondon jusqu'au milieu du vin, & selon que le vin s'abaissera, il faudra descendre la piece de lard, en sorte qu'elle soit toûjours au milieu du vin. Cependant le vaisseau doit être toûjours couvert & bien bouché ; plus la piece de lard sera grosse, mieux elle empêchera le vin de s'aigrir. Quelques uns conseillent pour ce même effet, de mettre dans le tonneau de l'huile d'olive, en telle sorte qu'il couvre seulement la superficie du vin, or quand le vin sera tiré l'on pourra recueillir l'huile.

Autrement. Prenez du sable de riviere au mois de Mars, lavez le bien, faites le secher au soleil, puis jettez en deux écuellées pleines dans un tonneau de demi-muid de vin, c'est-à-dire, sur cent quarante pintes, avec deux pintes d'eau.

Autrement. Prenez à la saint Martin un demi-muid de vin, & faites le bouillir jusqu'à la consomption de la troisiéme partie, & mettez quatre pintes de ce vin bouilli, ou environ, dans chacun de vos tonneaux, avec deux morceaux d'encens gros comme une noix chacun, & bouchez les bien.

Autrement. Prenez de la semence de porreau : jettez la dans le vin. Cela l'empêche de s'aigrir, & lui ôte toute aigreur s'il en a.

Autrement. Prenez de la saumure de porc salé, que vous ferez bouillir jusqu'à siccité, prenez en le sel, purifiez le par dissolution, filtration & évaporation ; vous en mettrez dans le vaisseau une once, & d'alun de roche trois onces.

Prenez de ce sel une once, d'alun de roche trois onces. Etant pulverisé, vous le mettrez dans un chaudron avec de l'eau, faites bouillir cette eau, ôtez en l'écume. Lors qu'il sera bien purifié, vous le mettrez dans le tonneau. Vous pouvez l'employer pour empêcher d'aigrir toute autre boisson.

Autrement. Prenez de la racine de fougere, & mettez-en dans le tonneau.

Autrement. Prenez un picotin d'orge, & quatre pintes d'eau de fontaine ; faites les bouillir jusques à ce qu'il ne reste que deux pintes, mettez ceci dans le tonneau & laissez le reposer ; on peut s'en servir lorsque le vin sent l'évent.

Pour empêcher le Vin de se corrompre & toute autre boisson, soit sur mer, soit sur terre.

III. Prenez de tuthie trois onces, de calamine rouge, une once. Pilez les subtilement, mêlez les bien, & liez les dans un nouet de tafetas double, que vous mettrez au fond du vaisseau où est la liqueur, laquelle étant bûe vous ôterez le nouet, & le laverez, pour vous en servir pour une autre barrique.

Autrement. Prenez deux onces de salse-pareille, faites en un petit fagot, que vous suspendrez dans le tonneau au milieu. Il a été éprouvé.

Autrement. Il faut prendre la peau de vigne, par une certaine convenance, & parcequ'elle desseche. Cette peau & de l'alun mis dans le Vin encore nouveau, & avant qu'il ne bouille, font qu'il ne se corrompt pas.

Autrement. Prenez poudre subtile d'alun, mêlés la bien avec des blancs d'œufs, en sorte qu'il ne reste aucun grumeau. Ensuite jettez ce mélange par le bondon, dans le tonneau, & agitez beaucoup avec un bâton fendu, en trois ou en quatre, il n'y a point d'inconvenient de remuer la lie. On remet d'abord le bondon sur la bouche du tonneau, & trois jours après, on l'enfonce à l'ordinaire.

Il faut employer une demi-livre d'alun, & six blancs d'œufs, pour chaque centaine de pintes de vin. Ce secret est propre non seulement pour empêcher que le Vin ne se corrompe, mais encore pour le rétablir, lorsqu'il est tourné.

Autrement. Mettez infuser dans le tonneau, un nouet de grosses racines de gentiane.

Autrement. Si le Vin est nouveau, & en moût, jettez dans le tonneau deux onces d'alun commun, pour chaque muid ; & si le Vin est fait, jettez-y demi-livre de tartre.

Pour ôter l'aigreur & corruption du Vin.

IV. Prenez une juste quantité de pois chiches, oignez les d'huile, cuisez les & les pilez, pour en faire une masse, de laquelle vous jetterez une demi-livre dans ce vin, qui commènce à aigrir, & cette saveur se corrigera dans l'espace d'un jour.

Autrement. Il faut corriger le Vin gâté par le chou. La saveur & goût du vin se corrompt aisément dans le tonneau ; il est aussi reparé par l'odeur de la blete, y plongeant les feuilles.

Autrement. Je m'avise d'un secret que les Cabaretiers voudroient acheter bien cher. Ils rendront au Vin corrompu sa bonté naturelle, s'ils mettent dans le tonneau un raifort coupé par morceaux. Il tirera tout le mauvais goût & l'aigreur si le vin en a ; mais de peur qu'il ne se gâte là dedans, il le faut tirer incontinent, & s'il en est besoin, il en faut plonger un autre.

Autre moyen pour raccommoder le Vin gâté.

Prenés du sel de tartre un quarteron, faites le dissoudre dans une pinte d'eau de vie, que vous ferez évaporer jusqu'à moitié, mettés le ensuite sur le vin gâté.

Autrement. Vous amanderés le vin gâté, si vous le changés de tonneau, & le mettés dans un autre bien nettoyé de la lie, & soigneusement lavé avec de la décoction chaude de feuilles de laurier, de myrthe, de toutes bonnes herbes des jardins, que nous appellons orvale de noix, ou de la racine de glayeul ou de baye de genievre. Quand vous en voudrés user, vous le trouverés d'une couleur, d'une odeur, & d'un goût plus agréable qu'il n'étoit.

Autrement. On corrige le Vin qui a quelque mauvaise odeur ou qui est gâté, si selon la grandeur du tonneau, vous prenés une juste quantité de froment bien net dans un sac, lequel vous pendrés dans le tonneau, & le retirerés bien-tôt après; car il en attirera tous les mauvais goûts, & rendra le vin clair & pur.

Autrement. Vous remettrés en son entier le vin gâté & troublé, en cette sorte. Prenés quelques blancs d'œufs & les ayant long-tems remués & écumés, jettés les dans le tonneau, & remués les dedans.

Autrement. Vous en ferés autant, si vous enfilés avec un filet douze noyaux de noix fort vieilles, que vous aurés fait cuire sous les cendres, & quand elles seront encore chaudes, vous les tremperés dans le vin, & vous les y laisserés jusqu'à ce qu'il ait pris sa couleur accoûtumée, & qui vous plaise; alors il les faudra retirer.

Autrement. Jettés dans un muid de Vin, deux livres de craye de Briançon en poudre. Remués pendant une heure, avec une baguette d'acier; puis jettés dans le tonneau une orange piquée de cloux de gérofle: le vin sera bon à boire, quinze jours ou trois semaines après.

Autrement. Servez-vous d'eau de Saturne, ou de litarge rouge, pour le vin rouge, & de litarge blanche, pour le vin blanc.

Pour clarifier le Vin tourné.

Prenés alun de roche & sucre rosat, de chacun demi-livre; bon miel, huit livres; bon vin une pinte. Réduisés l'alun en poudre fine, & ayant bien mêlé le tout ensemble, vous le jetterés dans le tonneau, & vous remuerés bien, avec un bâton fendu en quatre. Il faut laisser le tonneau débouché, jusqu'au lendemain; ensuite vous le bondonnerés, & quatre jours après, votre Vin sera très-clair.

Pour rétablir le Vin poussé & monté.

Vous jetterés d'abord dans le tonneau, une livre de plâtre calciné, & réduit en poudre; ensuite vous descendrés jusqu'au fond du tonneau, un gros morceau d'acier rougi au feu, & attaché par un de ses bouts à un fil de fer, ou de laiton. Vous réïtererés la même chose, pendant cinq ou six jours, & cinq ou six fois chaque jour. Ensuite vous suspendrés dans le tonneau un bâton de souphre, enfermé dans un nouet, & vous l'y laisserés pendant deux jours, au bout desquels votre vin sera parfaitement rétabli.

Pour corriger le Vin qui sent l'aigre ou l'amer.

V. Faites bouillir un picotin d'orge dans quatre pintes d'eau jusqu'à ce qu'elles reviennent à moitié, puis passés la, jettés la dans le tonneau par le bondon, & remués avec un bâton sans toucher la lie.

Pour ôter au Vin le goût du moisi.

Prenez un carreau d'acier que vous ferés rougir au feu, & que vous jetterés bien rouge dans le tonneau par le bondon, votre Vin sera remis après vingt-quatre heures de repos, & vous pourrés en boire.

Autrement. Il faut faire comme un bâton de pâte de froment, & le faire cuire à demi au four; après le sortir & le piquer de cloux de gérofle, le mettre au four jusqu'à ce qu'il soit bien cuit; puis mettez le bâton suspendu dans votre tonneau, ensorte qu'il ne touche pas au vin. On peut le jetter dans le tonneau, & il en ôte la mauvaise senteur.

Pour ôter l'odeur du moisi au Vin.

VII. Vous prendrés des nefles bien mûres sur la paille & vous les ouvrirés en quatre parties, liez les avec un filet, & attachez les au bondon du tonneau, si bien qu'elles soient toutes couvertes de Vin, laissés les demeurer un mois, & les ôtez; par ce moyen, vous ôterez la mauvaise odeur du Vin.

Autrement. Vous prendrés de la semence de laurier que vous ferez bouillir dans du vin, puis jettés la dans le tonneau.

Autrement. Faites un sachet plein de sauge, & vous le mettrés dans le tonneau sans toucher au vin. Le même sert, quand le vin est aigre: si vous n'aimés mieux pour amander le Vin aigre, jetter dans le vaisseau de la graine de porreau.

Pour ôter tout mauvais goût au Vin.

VIII. Prenés un gros fagot de bois de chevrefeuil, qui doit être sec, vous le mettrés au fond de la cuve, avant que d'y jetter la vendange.

Contre la mauvaise odeur du Vin.

IX. Les Cuisiniers ôtent la force du vinaigre qu'ils mettent dans les viandes en y mettant de l'ache. Les vendeurs de vin ôtent la mauvaise odeur au vin, en mettant de cette herbe dans des sachets qu'ils font tremper dans le vin.

Autre. Faites chauffer une grosse piece d'une grosse tuile nette & étant liée à une corde mettez la dans le vaisseau, & le bouchés: deux jours après vous verrés s'il est amandé, s'il ne l'est pas, vous réïtererés cela tant qu'il faudra.

Pour ôter toute mauvaise qualité au Vin.

X. Prenés trois livres de tartre en poudre, lors que le vin boût, mettés cette quantité sur chaque muid, ce qui ôte toute mauvaise qualité du vin, & même celle du terroir.

Secret pour raccommoder tous Vins gâtés à moins qu'ils ne soient aigres.

XI. Prenés dix livres d'excellente eau de vie, mettez dedans gérofle, une once; canelle en poudre, trois onces; une muscade concassée; une pincée de fleurs de romarin seche ou verte, Bouchés bien & laissés infuser quatre jours, puis versés sur une livre de tartre de Montpellier calciné à blancheur, deux livres de cette eau de vie, ayant subtilement pilé le tartre; mettés le dans un alembic de terre vernissée, & distillez doucement sur les cendres; coulez deux fois, puis mettés encore deux livres d'eau de vie, & coulés deux fois; gardés vos eaux à part bien bouchées, qui pourront vous servir pour la même composition, mettés le tartre dans une bouteille, il se convertira en huile qui est votre médecine, qui non seulement remet tous vins gâtés, mais réduit encore tous les métaux, guérit les fistules, mortifie les cancers & fait mourir les vers.

Usage qu'on doit faire de ce secret. Videz le vin gâté dans un autre tonneau, jettez dedans une demi-livre d'étain fondu, ayant auparavant bien remué le vin jusqu'à ce qu'il écume; puis vous y ajoûtez le blanc de douze œufs frais battu & réduit en eau avec six onces d'alun en poudre, ou autant de sel commun; puis mettez un demi-verre d'huile de tartre, incorporez le tout l'un avec l'autre, & ajoûtez de votre susdite médecine trois onces, & dans un jour il sera aussi bon & même meilleur qu'auparavant. On met plus ou moins selon la grandeur du vaisseau.

Autrement. S'il vous semble que le vin ait de la disposition à se gâter, usez de ce moyen. Si le vin est clairet, prenez le jaune d'un œuf, & s'il est blanc, prenez le blanc d'un œuf; ajoûtez trois onces de pierre vive, prise d'un fleuve qui coule rapidement; mettez les en poudre avec deux onces de sel pulvérisé bien menu, & mêlez tout ensemble. Puis mettez le vin dans un autre vaisseau, qui n'ait aucune odeur, jettez dedans toute cette composition, & mêlez la avec le vin cinq ou six fois le jour, jusqu'au bout de trois ou quatre jours. Notez qu'il faut faire cette provision avant que le vin soit pourri, car s'il étoit corrompu, votre mixtion ne serviroit de rien.

Pour ôter au Vin toute sorte de verdeur & tout goût de terroir.

Lors que la cuve commence à bouillir, jettez dessus votre vendange dix livres ou environ de moscouade.

Autrement. Il faut faire bouillir du miel pour en faire sortir la cire, & le passer par un linge; après en mettre deux pintes sur un demi-muid: ce qui le rendra fort bon, & si c'est en Eté, & que vous voyez qu'il risque de se tourner, il faut jetter une pierre de chaux vive.

Pour ôter au Vin sa verdeur, versez dans le tonneau, un poisson de vinaigre rassasié, ou impreigné de litharge blanche, ou rouge, selon la couleur du vin. On peut ôter sur le champ la verdeur à une pinte de vin en y mêlant une, ou deux gouttes de ce vinaigre.

Pour dégraisser le Vin.

XIII. Mettez sur une barrique un quarteron d'alun rouge, puis roulez le tonneau & debondonnez le promptement, la graisse sortira.

Comme l'on corrige le Vin gras, & qui coule en danger de se tourner.

XIV. Prenez de la cire vierge une livre ou autant qu'il faut, coupez la menu, mettez la dans le vin, en peu de tems il aquerra sa prémiere nature.

XV. Pour mettre en son entier le vin qui est gras, moisi & éventé, jettez dans le tonneau, du lait de vache un peu salé. Quelques uns y jettent de l'alun, de la chaux, & du souphre, mais cela n'est pas sain & peut faire mal à ceux qui en boivent. Il vaudroit mieux y mettre des grains de genievre, & de la racine d'iris.

Secret assuré pour empêcher que le Vin ne tourne.

XVI. Il faut mettre dans chaque tonneau une bille de plomb pesant trois ou quatre livres, de telle maniere qu'elle puisse passer par le bondon & la suspendre par le moyen d'une ficelle jusques au milieu du tonneau. Cela me fut dit l'année 1707. par une personne de grande vertu & fort éclairée, qui me rapporta qu'ayant vû chez un de ses parens une vingtaine de barres de plomb pendues contre une muraille & lui ayant demandé à quoi bon ces barres de plomb, il répondit que c'étoit pour empêcher que son vin ne tournât & que par ce moyen son vin n'avoit point tourné depuis près de vingt années. Cette personne me dit que s'étant trouvée dans une compagnie de personnes savantes, qu'on y proposa comment ce plomb pouvoit avoir cette vertu & dans quel lieu du tonneau il devoit être mis, il fut dit que le plomb devoit être mis dans le tonneau, parce que c'est dans ce lieu que le bouillonnement ou fermentation se faisoit. J'ai éprouvé que le secret étoit bon. Car presque par tout le vin a été tourné & le mien ne l'a pas été.

Les Parisiens & un Marchand de Strasbourg de ma connoissance qui viennent faire leurs provisions à Mâcon, m'ont dit que dans le mois de Mars ou d'Avril, ils transvasent leurs tonneaux de vin dans d'autres qui sont vides, & ainsi comme il n'y a point de lie dans le tems que le vin boût & qu'elle est la cause que le vin tourne, ils conservent leur vin par ce moyen là.

Autre moyen pour empêcher le Vin de tourner.

Quand le vin boût, il faut mettre dedans du sel cuit, ou graine d'ache, avec du son d'orge, & des feuilles de laurier, ou des cendres de farment de vigne, avec de la semence de fenouil pilée.

Autrement. Prenez racines d'armoise, & de l'herbe nommée cinq feuilles, réduites en poudre; & quand le vin aura bouilli, mettez en dedans, il ne tournera point.

Autrement. Il faut mettre les tonneaux dans des caves voutées, ou bien mettre une lame de fer, ou des cailloux, ou du levain de pâte de seigle au couvercle des tonneaux. Cela empêche le vin de tout dommage qui peut vous arriver par le tonnerre ou par la foudre.

Pour empêcher que le tonnerre ne fasse tourner les Vins.

Mettez dessus le bondon des tonneaux, une lame de fer.

Divers moyens, pour faire que le vin tourné devienne bon.

Il faut vider le tonneau par la canule, c'est-à-dire, le clair, jusqu'à ce que la lie sorte, & le mettre dans un autre tonneau où il y aura de la lie de bon vin fraîche; puis prendre une bonne livre de bonne eau de vie rafinée, avec une demi-livre de cire jaune rapée dans cette eau de vie, que vous ferez fondre à feu fort doux. Puis vous tremperez un linge dans cette mixtion, & l'allumerez avec du souphre, & le ferez brûler par le bondon, après quoi vous boucherez bien le tonneau.

Autre. Prenez une poignée de vieilles noix avec leurs coquilles, si c'est pour un tonneau d'un quart de muid: deux poignées pour un demi-muid. Puis mettez ces noix au four tout chaud, & faites les tellement secher qu'elles deviennent toutes rousses. Ensuite prenez autant de copeau de saule du prémier bois après l'écorce, & mettez vos noix toutes chaudes & rousses dans votre tonneau, vous les laisserez trois jours & trois nuits reposer, & vous verrez merveilles.

Agitez le vin par le bandon avec un bâton, sans toucher à la lie, puis versez y une bonne livre de bonne eau de vie. Laissez le reposer six jours, & il sera remis.

Autrement. S'il arrive que le vin soit tourné, il faut jetter dans le tonneau une assez bonne quantité de poivre battu, ou le changer de vaisseau: prenez blancs d'œufs, lesquels après que vous aurez bien battus & écumés, jettez les dans le tonneau, & le remuez; ou prenez douze noyaux de noix vieilles, enfilez les, & les faites cuire sous les cendres, étant tout

chauds, pendez les aux tonneaux dans le vin, & les y laissez jusqu'à que vous voyez le vin avoir repris la couleur.

Autrement. Le meilleur moyen d'y remedier, c'est pendant le tems des vendanges de faire un bon rapé de muscats bien mûrs, & même les faire rôtir étant bien mûris au soleil, les y laisser exposés quelque tems sur des ais, ou autrement les faire avec un bon succos, avec les muscats, y mettre des lits de sarment, & du bon vin nouveau & à mesure qu'on en prend quand il a bien bouilli, y mettre de ce vin tourné, à proportion qu'on en tire. On fit passer trois pouces de ce vin tourné par ce moyen.

Autre moyen de remettre le vin tourné. En l'année 1708. les Peres Jacobins mirent dans le tonneau un picotin d'avoine fricassée & brûlée dans une poële. Ce vin fut trouvé bon après, il est vrai qu'il sentoit le brûlé, mais il n'avoit pas le goût du tourné, le Pere Sacristain me le fit voir.

Autrement. Prenez cinq ou six charbons de genievre bien allumés, que vous jetterez dedans le tonneau. Faites la même chose trois ou quatre fois.

Autrement. Changez le vin de tonneau, & mettez dedans une poignée de la seconde écorce de saule.

Pour faire perdre au vin le goût de l'évent.

XVIII. Faites faire deux ou trois tours au vaisseau, puis mettez le sur le chantier & le remplissez.

Autrement. Le vin éventé se corrige encore en mettant dans le pot, avant que le boire, une croute brûlante.

Pour empêcher les fleurs au Vin.

XIX. Le vin n'aura point de fleurs, si vous mettez au vin, fleurs de raisin cueilli & séché, ou de la farine de vesse, & quand les fleurs & farine seront descendues au fond, remuez le vin dans un autre tonneau.

Pour bien clarifier le Vin.

XX. Il faut mettre sur un tonneau deux pintes de lait, que vous aurez bien fait bouillir & écumer, pour en faire sortir la crême.

Autrement. Si le vin est trouble, il sera bien-tôt clarifié avec le noyau de pomme de pin, ou de pêches, ou bien avec du blanc d'œuf, & un peu de sel.

Autrement. Prenez une demi-livre d'alun de roche, & autant de sucre; faites-en une poudre fort menue & jettez la dans le tonneau.

Quand on veut clarifier le vin qui est resté trouble, à cause d'un reste de parties tartareuses qui y tiennent encore, on se sert de colle de poisson, ou de blanc d'œuf, ou de plusieurs matieres terreuses & absorbantes, qui agissent toutes, en arrachant à la liqueur, ce qui troubloit sa limpidité.

Pour clarifier le vin blanc qui a roussi.

XXI. Prenez une livre de colle de poisson de la plus claire & de la plus dure. Coupez la par petits morceaux, puis mettez la dans un tamis, & jettez par dessus peu à peu deux pintes d'eau de fontaine ou de riviere toute bouillante, & faites ainsi passer votre colle, & qu'elle soit bien claire, ajoûtez trois pintes de lait de vache, & deux douzaines d'œufs des plus frais, battez bien le tout ensemble, de telle sorte que l'un ne se puisse distinguer de l'autre, tirez huit ou neuf pintes de votre vin, puis entonnez y votre drogue, & remuez bien avec un bâton fendu en quatre, pendant un quart d'heure, & puis vous y ajoûterez trois livres de sable de riviere; votre vin bouillira, & à mesure qu'il diminuera, vous le remplirez du vin que vous aurez tiré.

Autrement. Prenez deux livres de farine de froment, que vous détremperez avec trois pintes du même vin, jettez tout dans le tonneau & roulez votre tonneau demi-heure, puis laissez le reposer.

Pour clarifier le Vin muscat, & le Vin d'Espagne.

Battez ensemble des blancs & des jaunes d'œufs frais, jusqu'à ce qu'ils soient en mousse; ajoûtez y un un peu d'eau, & jettez le tout dans le tonneau. Il faut une vingtaine d'œufs pour chaque muid.

Nota. Les vins finis se clarifient avec de la colle de poisson: ceux qui sont couverts se clarifient avec l'omelette, qui se fait avec les blancs, jaunes & coquilles d'œufs bien battus ensemble & délayés avec un peu d'eau si on veut. Ensuite on jette le tout par le bondon.

C'est une erreur de croire que la colle de poisson, ou l'omellette puissent être préjudiciables à la santé; elles tombent l'une & l'autre dans la lie, où elles ne font aucun mauvais effet. Ce qui rend les vins de cabaret dangereux, ce sont les drogues dont les Cabaretiers les frelattent pour les ranimer, particulierement l'eau de vie, les épices, la fiente de pigeon, &c.

Pour ôter l'aquosité & trop grande humidité du Vin.

XXII. Il faut mettre dans le tonneau des feuilles de grenadier.

Pour empêcher qu'une bête qui est tombée dans le vin, & qui y est morte, comme un serpent, un rat, une souris ne donne mauvais goût au Vin.

XXIII. Sitôt qu'on aura trouvé le corps mort, il le faut bruler & jetter la cendre froide dans le vaisseau auquel il étoit tombé, & le remuer avec un bâton de bois; les autres conseillent de mettre dans le vin du pain chaud, ou un anneau de fer, & le venin s'en ira.

De l'eau de vie.

On tire par la distillation de l'eau de vie de toutes sortes de vins. Il est cependant à remarquer, qu'on en tire en moindre quantité des vins forts, tartreux & grossiers. Les vins qui commencent à se passer donnent beaucoup plus d'eau de vie que les autres. L'eau de vie a de très-bonnes qualités, elle convient à une infinité de maux. Voyez ce que nous en avons dit dans son article. Nous ajoûterons ici que quand on est tourmenté d'hémorrhoïdes douloureuses avec inflammation, il faut y appliquer un cataplâme fait avec un oignon cuit & de l'eau de vie. La douleur & l'inflammation cessent en deux jours.

De l'esprit de Vin.

L'eau de vie bien deflegmée ou distillée plusieurs fois donne de l'esprit de vin. Voici comment on connoit que l'esprit de vin est entierement dépouillée du phlegme qui accompagne l'eau de vie. On met dans une cuiller quelques grains de poudre à canon, on verse pardessus de l'esprit de vin, & on y met le feu. Si le feu prend à la poudre à canon, on est assuré que l'esprit de vin est autant deflegmé qu'il le peut être.

Pour tirer l'esprit de Vin le plus fin & le plus pur.

Distillez au bain-marie avec un alembic de verre, la plus excellente eau de vie. Il faut mettre un morceau de feutre bien huilé avec l'huile commune, entre la chape & l'alembic, & au-dessus, de la fleur de romarin.

Propriétés

Propriétés de l'esprit de Vin.

L'esprit de vin appliqué en dehors & pris en dedans calme le vomissement des femmes enceintes ; il fait cesser la douleur & l'inflammation des phlegmons érisipelateux. Il est encore bon pour les tumeurs aux joues, les maux de dents, les marques rouges & dartreuses.

VIN. Esprit de vin camphré. *Voyez* CAMPHRE.

VIN. *Pour le rafraîchir. Voyez* PURIFICATION *du sel ammoniac, au mot* SEL.

VIN cuit. *Voyez* ROB.

Des Vins artificiels.

On peut rapporter à deux différentes especes ces sortes de vins, il arrive quelquefois qu'on n'a point de vins naturels tels qu'on les souhaite. On a inventé quelques moyens pour les imiter. C'est la premiere sorte de vins artificiels. On ne s'est point contenté de ces vins, qui imitent les naturels, les Médecins ont voulu flater le goût des hommes en leur présentant des vins qui tiennent lieu de médecines. Ces vins sont naturels ou composés. Nous parlerons des uns & des autres, quoi qu'on ait parlé ailleurs des vins médecinaux.

Pour donner le goût de vin vieux au vin nouveau.

Prenez des amandes ameres & du melilot, de chacun une once ; de la reglisse, & des fleurs de lavande, de chacun trois onces, & deux onces d'aloës hépatique. Pilez toutes ces drogues, mettez les ensemble dans un nouet, que vous ferez tremper dans le vin.

Pour faire du vin dans la nécessité.

Prenez des raisins de passe cinquante livres, que vous mettrez dans un tonneau, jettez dessus une chaudiere d'eau bouillante & une pinte de bon vinaigre ; laissez reposer vingt-quatre heures, jettez encore dessus trois chaudieres d'eau bouillante, laissez reposer huit jours, & il sera prêt à boire. A mesure que vous en tirerez, vous pouvez ajoûter autant d'eau bouillante.

Autre vin artificiel.

Prenez soixante livres de son de froment, qui soit très-bien passé par le tamis ; puis lavez le pour lui ôter toute sa farine jusqu'à ce que l'eau sorte claire ; faites le bouillir dans un bassin pendant un quart-d'heure, passez le par la chausse, & mettez l'eau dans une barrique bien lavée qui tienne six vingt pots mesure de Paris. Mettez y aussi quatre livres de raisins de passe légerement pilés ; faites bouillir sur ces raisins de l'eau à discretion pour remplir votre barrique dans laquelle vous mettrez aussi vos raisins.

Faites fondre trois pintes de miel dans un chaudron avec de l'eau de vos raisins bien chaude ; ajoûtez pour deux sous de gimgembre pilé, canelle une once & demi, gérofle une once, deux muscades, petit cardamone ou autrement graine de paradis une once. Le tout pilé & enfermé dans un linge bien clair, jettez le dans la barrique que vous laisserez ainsi ouverte pendant huit jours, & au bout de ce tems, vous y mettrez gros comme le poing ou environ, de levain de seigle bien detrempé avec de l'eau de raisins que vous aurez reservée ; puis mettez y plein la forme d'un chapeau de genêt coupé de la longueur du petit doigt, mettez le bondon & dans quinze jours il sera fait. J'oubliois de dire qu'en mettant le levain, on y met aussi plein la coque d'un œuf de teinture de tartre.

Vin des Dieux.

Prenez des pommes de reinette & des citrons, autant de l'un que de l'autre ; coupez les par rouelles ; ayez un bassin ou plat, faites comme un lit de pommes & de citrons, & mettez dessus un lit de sucre en poudre, & continuez selon la quantité que vous en desirerez faire, mettez de bon vin par dessus jusqu'à ce qu'elles trempent ; il faut les couvrir, les laisser infuser environ deux heures, & les passer à la chausse comme l'hypocras.

Pour faire du vin avec des raisins secs.

Prenez du raisin de passe trente livres, faites les bouillir avec quarante pots d'eau doucement pendant huit heures, jusqu'à que vos raisins soient enflés, alors vous les pilerez & les passerez. Mettez en le suc dans un tonneau qui ne soit pas plein, laissez le jusqu'à ce qu'il ne fermente plus, pour lors vous le remplirez, il se conserve comme l'autre vin. On met en même tems l'eau dans laquelle les raisins ont bouilli avec le suc, chaque livre donne un pot de vin. Si vous jettez de l'eau sur le marc & que vous le laissiez fermenter, vous aurez du petit vin.

On peut faire du vin, de tous les fruits & de plusieurs autres choses. On en fait de pommes, de poires, de prunelles, de cormes, de genievre, de miel, de houblon, & même de feuilles & de fleurs de plusieurs plantes ; mais comme le vin se fait par la fermentation, on est obligé d'humecter avec de l'eau, plusieurs de ces choses qui sont trop seches pour fermenter sans le secours de ce grand dissolvant, qui en sépare les parties, & les met en agitation. On peut y ajoûter de la levûre de bierre, ou quelqu'autre ferment ; par ce moyen, on aura des liqueurs vineuses & même des esprits inflammables, à peu près semblables à ceux que l'on tire du vin.

Vin de cerises.

Pour donner au vin le goût de cerise, il faut le mettre dans des tonneaux de bois de cerisier.

Autrement. Prenez douze ou quinze livres de cerises, mondées de leurs queues & de leurs noyaux, & jettez les dans un demi-muid de bon vin blanc, avec ces mêmes noyaux concassés. Ce vin a un goût fort agréable, & il est propre, pour chasser des reins les glaires, les sables & les petites pierres qui s'y forment.

Pour faire du vin cuit.

Vous ferez un vin cuit, si vous faites bouillir du bon moût & fort doux ; jusques à ce que la troisiéme partie en soit consommée. Après que le reste sera refroidi, vous le mettrez dans des vaisseaux pour l'usage.

Pour faire du vin d'Espagne.

Prenez raisins de passe d'Espagne huit livres, raisins de corinthe quatre livres, pilez les & mettez les dans un barril contenant trente ou quarante pintes ; versez dessus quinze pintes de vin blanc bien clair, & autant d'eau de fontaine ou de riviere ; deux pintes de bonne eau de vie ; & douze livres de bonne cassonade, le tout étant dans le barril ; vous mettrez le bondon, & placerez le barril dans un lieu temperé. Laissez fermenter un mois, le remplissant de tems en tems, & vous aurez un vin d'un merveilleux goût & saveur.

Pour faire du vin semblable au vin Grec.

Vous cueillirez dans les vignes hâtives des raisins bien mûrs & pendant trois jours vous les laisserez au

soleil; au quatriême vous les ferez fouler au pié & mettre dans un vaisseau,le vin qui sera ainsi fait, aiant le soin de le bien faire purger de son ordure & de la lie lors qu'il bouillira, & cinquiême jour que le vin sera purgé, vous mettrez deux livres de sel recuit, ou cassé, ou battu bien menu, ou pour le moins une livre en dix-huit cartes & demi de vin.

Malvoisie artificielle.

Prenez galangue, gingembre & cloux de gérofle, une dragme. Ayant concassé le tout grossierement, faites le infuser, pendant vingt-quatre heures, dans de bonne eau de vie. Mettez ensuite le tout dans un nouet, que vous suspendrez par un fil dans le vaisseau, qui ne doit tenir qu'une charge & demi de vin clairet. Retirez le au bout de trois jours, & vous aurez de la malvoisie aussi bonne que la naturelle. Il faut se servir pour l'infusion,d'un vaisseau de bois & le bien couvrir.

Vins médecinaux.

Consultez l'article de la VIGNE, vous y trouverez plusieurs manieres de rendre les vins médecinaux. Nous ajoûterons encore ici quelque autre moyen, & nous n'oublierons point les différentes sortes de vin que les Médecins ont inventés pour contenter ou le goût, ou l'inclination des malades.

Vin laxatif.

Pour faire un vin laxatif, il faut choisir en la saison, des sarmens de vigne bien nourris, & de bonne forte, & les mettre dans quelque vaisseau à demi plein de décoctions & breuvages laxatifs ou de quelque liqueur médecinale préparée par une longue infusion d'herbes laxatives. Cela fait, on met de la terre parmi & on les laisse dans cette terre jusques à ce que les bourgeons du sarment commencent à pousser; alors on les plante en lieu propre comme on fait aussi les autres vignes. Il faut bien prendre garde qu'en les traitant rudement les bourgeons ne soient endommagés, & qu'on ne les fasse tomber. Les raisins qu'une telle vigne produira après, purgeront la même humeur qu'eût purgé la liqueur ou l'infusion, dont on les a arrosés & abreuvés, le même vin qu'on en tirera, fera le même effet, voyez encore ce qu'on en a dit sur le mot de MÉDECINE. Ceci est tiré de mot à mot des livres des choses rustiques de Caton.

Les Doctes en Agriculture & les Médecins Affriquains & Grecs, qui ont precedé de beaucoup Caton, usoient de ce moyen : ils fendoient par le bas le sarment de vigne qu'on vouloit planter, de la longueue de trois ou quatre doigts & ayant ôté la moëlle, ils mettoient en son lieu quelque simple médicament laxatif & purgatif, le pilant un peu auparavant. Ou bien ils mettoient quelque médicament composé (ce qui est bien meilleur) puis ils resserroient la fente, & pour empêcher que rien ne s'écoulât, ils mettoient un emplâtre par dessus & le lioient très-bien, & ainsi ils mettoient le sarment en terre. Ce recit est pris de Florentin un des Médecins Grecs, après lequel Pallade l'a aussi écrit.

Les Modernes ne font autre chose, sinon qu'ils nettoyent très-bien les racines de la vigne après qu'elle est déchaussée; puis ils l'arrosent très-bien & l'abreuvent du suc de quelque médicament composé, ou bien de la liqueur dans laquelle quelque simple médicament laxatif aura trempé; ils réiterent cela durant quelques jours & principalement au tems que les vignes commencent à jetter leurs nouveaux bourgeons, étant pleines de seve. Cela étant fait, ils remuent la terre qui est proche les racines, & sur-tout ils prennent garde que durant ce tems, la bise froide ne regne, de peur que le froid ne gâte les racines, & ne diminue la vertu des drogues & médicamens. Les raisins qu'une telle vigne produit, sont laxatifs & purgent le corps; comme aussi le Vin qu'on en tire.

SECRETS pour faire des Vins composés, par le moyen desquels on pourra survenir a plusieurs & diverses maladies.

Il est bien certain que les anciens Médecins ont recherché avec grand soin & diligence,tout les moyens dont on pouvoir faire des vins artificiels, qui par leur faculté pussent guérir les maladies tant du corps que de l'esprit; comme nous voyons en Théophraste les vins d'Heraelée d'Arcadie, lesquels faisoient perdre les sens aux hommes qui en beuvoient; en Athanée des vins des Thasiens, qui faisoient dormir, & les autres chassoient le sommeil; en Pline les vins d'Arcadie qui rendoient les femmes fertiles & fecondes, & faisoient enrager les hommes, semblablement les vins Trezeniens, desquels ceux qui en beuvoient étoient frustrés de génération, & les vins Lyciens qui arrêtoient le ventre à ceux qui l'avoient trop lâche, s'ils en avoient seulement goûté. De là est venue cette grande diversité des vins en Caton, lesquels sont composés pour sécourir à diverses maladies; pareillement en Dioscoride, & avant tous ceux-ci dans les œuvres des Sçavans en l'Agriculture & des Médecins Cartaginois & Grecs. Or les Médecins qui sont venus après, ayant caché que pour les artifices inventés par ceux-ci, on pouvoit remedier presque à toutes sortes de maladies, promptement, surement & sans dégoût; & afin que je dise quelque chose du mien avec peu de dépense, ils furent émûs par cela, comme je pense de faire tremper & mettre en infusion quelques médicamens laxatifs, dans du vin, afin de lui faire avoir une vertu médecinale & laxative, laquelle on prend avec grand plaisir, & consentement de toutes les parties du corps; & alors il montre de grandes facultés & vertus au corps humain : il donne un goût plaisant aux drogues & aux choses avec lesquelles on le mêle.

Proprietés. Il fortifie les vertus du cerveau, de l'estomac, du foye, du cœur & des boyaux, par la familiarité & convenance de sa nature avec le nôtre, laquelle nous est amie & comme née avec nous.

Voilà pourquoi Galien ordonne de méler le vin Falernien avec le mitridat & la thériaque, afin de couvrir l'amertume de plusieurs drogues qui entrent aux compositions de ces antidotes, & par ce moyen faire que l'estomac, qui rejette les choses ameres, les reçoive plus volontiers, & que sa faculté retentrice en soit fortifiée. Les Médecins donc bien adroits & experimentés, ont fort prudemment inventé les moyens de faire ces vins artificiels; afin que par le vin la vertu des drogues mixtionnées fussent bien-tôt & avec plaisir transportées par tout le corps, à cause de la subtilité de son essence, & de la familiarité qu'il a avee nous, & ainsi que les corps fussent délivrés de diverses maladies, sans nuisance, sans facherie, & sans mal de cœur. Voici plusieurs & diverses compositions afin que de plusieurs vous puissiez choisir celles qui vous semblent les meilleures, & que vous aimerez le plus.

Vin médecinal pour servir à ceux qui ont difficulté d'uriner.

Pilez du geniévre en un mortier, mettez en une livre dans des conges de vin vieux & faites les bouillir dans un pot net. Lorsqua ce vin sera refroidi, mettez le dans une bouteille, & faites en boire à ceux qui

en auront besoin, un verre le matin à jeun, & ils s'en trouveront bien.

Vin propre à ceux qui ont la sciatique.

Prenez do bois de genievre de la longueur d'an demi pié, coupés le bien menu, puis faites bouillir dans une conge de vin vieux, quand il sera refroidi, versés le dans une bouteille, & beuvés un verre de ce vin à jeun, & vous en recevrés profit.

Vin propre contre les trenchées & contre les vers.

Il faut prendre trente grenades aigres, les piler, & les mettre dans une cruche; puis mettre par-dessus trois conges de quelque gros vin noir & rude; après cela il faut bien boucher le vaisseau, & trenre jours après l'ouvrir & s'en servir si on en a besoin. Il en faut prendre une hemine à jeun.

Vin de thim.

Il faut cueillir le thim quand il est en fleur, le faire sécher & le piler, puis il faut mettre dans un tonneau de quatre anées, & jetter par-dessus du Vin blanc, & le bien boucher l'espace de quarante jours.

Proprietés. Ce Vin sert contre la difficulté de cuire & digérer la viande, contre les dégouts, la dissenterie, les douleurs des nerfs & des visceres d'autour du cœur, contre les froidures de l'Hiver, & contre les animaux venimeux, après la morsure desquels on sent uno froidure ou bien le lieu pourrit: le vin d'Origan sert aux mêmes maladies.

Vin de cabaret & de pastenaille sauvage.

Proprietés. Le prémier provoque l'urine, & est propre aux hidropiques, à ceux qui ont la jaunisse & qui ont la sciatique; le dernier sert aux maladies de la poitrine, des visceres d'autour du cœur & de la matrice. Il fait venir les mois, chasse les rots & ventosités, & fait sortir l'urine arrêtée: il est bon aussi à la toux, aux vaisseaux rompus & cassés.

Vin artificiel fait de roses, d'aneth & d'anis.

Mettés dans du moût ou autre Vin des roses mondées du blanc qui est au bas de la feuille (que les Médecins appellent ongle) & cueillies en lieux montueux; ensemble une partie d'anis & de miel avec un peu de safran. Liés le toot ensemble.

Proprietés. Ce vin sera bon pour l'estomac, & pour ceux qui ont la pleuresie.

Liés dans un linge de la semence d'aneth, & le plongés dans le vin; il provoquera à dormir, fera uriner, & aidera à la digestion des viandes.

Et derechef mettez dans le vin de la semence d'anis, comme il a été dit, il corrigera la difficulté d'urine, & profitera grandement aux entrailles.

Autre vin de roses.

Liés en un linge cent dragmes de roses pilées & les plongés dans huit setiers de moût, & trois mois après séparés le vin clair, & le mettés à part pour le garder.

Propriétés. Il sert à ceux qui n'ont point de fievre, pour aider à la digestion de l'estomac, & contre les dooleurs qui surviennent, si on le boit après le repas. Il est bon aussi contre les trop grandes humidités du ventre, & contre les dissenteries.

REMARQUES *sur les propriétés des vins de roses.*

I. On peut appeller ce Vin vin de roses, car il est fort propre & convenable aux personnes en tems d'Eté, & pendant les grandes chaleurs. Il le faot faire avec des roses rouges, mondées de leur ongle, séchés & mises dans du moût comme on l'a dit.

II. On pourra aussi le faire beaucoup plus promptement, mais il n'aura pas une si grande vertu, si on met dans une certaine quantité de Vin autant d'eau rose, que le goût & l'odeor de l'un & de l'autre soient conservés.

III. Ce vin est fort propre pour éteindre les véhémentes chaleurs intérieures, pour renforcer le cœur & les entrailles, pour entretenir les forces & vertus du corps qui diminuent, pour affermir la lacheté du ventre, reparer les ventres qui sont affoiblis & remettre ceux qui sont à demi perdus, pour arrêter les trop grandes sueurs, pour resister à toutes puttefactions & à toutes contagions pestilentielles, servant en toutes ces choses de souverain remede. Il est fort salutaire à ceux qui sont de nature bilieuse & chaude, & il est fort bon à ceux qui sont tourmentés du flux de ventre, de dissenterie, affoiblissement de la faculté retentrice, de vomissement, soulevement de cœur, de défaillance, même si on met un peu d'eau de pluye parmi & qui soit fetrée. Si on s'en lave la bouche, outre ce qu'il raffermira les dents qui branlent & les gencives laches; il rendra le soufle fort agréable. Si on se lave les yeux avec une petite goute, ce sera pour éclaircir la vûe, car à cause du vin il nettoyera & mondifiera, & à cause des roses il fortifiera & raffermira la vûe.

Propriétés du Vin d'anis. Le Vin d'anis ouvre les opilations interieures, dissipe leurs ventosités, appaise les rots aigres, corrige l'indigestion d'estomac, & guérit les violentes douleurs du colon; mais sur-tout il est bon pour augmenter le lait aux femmes, si elles en prennent quelques jours en assez grande quantité avec du sucre; car pris ainsi il est de très-grande vertu. Il appaise les douleurs & autres maladies des reins qui procedent de ventosités, & fait sortir le gravier qui s'y engendre, principalement si on prend prémierement des tablettes composées avec anis que les Médecins nomment *Dianisum*, & des tablettes composées avec de la gomme diatragant; appellée *Diatragacantes*: car aussi-tôt ces douleurs étant appaisées les reins sont nettoyés de gravier, lesquels sortent avec l'urine.

Vin de grenades. De tant de façons de composer ce Vin, que les Anciens & les modernes ont mis en avant, j'en produirai ici seulement quelques unes éprouvées par Dioscoride, & par les modernes écrivains, ils tirent le suc des grains de ces grenades qui n'ont pas le noyau dur comme bois, appellés *apiran*, lequel ils font cuire jusques à ce qoe le tiers soit consumé, alors ils le serrent pour garder.

Proprietés. Ce Vin est fort bon contre les fluxions inférieures, & contre la fievre qui est conjointe avec le flux de ventre. Il fait uriner, resserre le ventre, & il est fort utile à l'estomac.

Autre maniere. D'autres après avoir nettoyé les grains de grenade, les mettent incontinent ao pressoir, & reçoivent le suc qui en sort dans des pots de verre; ils le laissent bouillir de soi-même jusqu'à ce qu'il ne bouille plus & que la lie soit tombée au fond. Cela fait, ils prennent le clair & le mettent en d'autres pots, avec un peu d'huile par-dessus, de peor qoe le gardant trop long-tems, il ne s'évente, ou ne s'aigrisse.

Vin de bayes de laurier, de persil, & de caniza ou herbe aux punaises.

Proprietés. Le vin composé avec bayes de laurier aide à la toux, à la poitrine, aox tranchées, aux difficoltés d'orine, profite aux gens vieux, sert de remede aux douleurs d'oreilles, resiste aux serpens & aux bêtes qui se trainent; il soulage beaucoup les femmes qui sont sujettes aux suffocations de matrice. Celoi qui

est composé avec persil, renforce l'estomac, dissipe les ventosités qui s'y engendrent, & qui font souvent soulever le cœur, reveille l'appétit, provoque l'urine & fait dormir. Celui de cunila ou herbe aux punaises, est propre à l'estomac, aide les paralitiques, ceux qui ont quelque membre stupide, ceux qui ont des ventchées, & qui font graveleux, enfin il est fort bon dans les maladies pestilentielles.

Vin propre à l'indigestion & difficulté d'urine.

Cueillez la pomme de grenade, lorsqu'elle fleurit, & mettez en trois hemines dans un vaisseau qui tienne une amphore, qui est la huitiéme partie d'un muid; puis y ajoûtez du vin vieux une bonne quantité, avec des racines de fenouil bien mondées & pilées au poids d'un hemine; bouchez bien le vaisseau, & trente jours après vous le pourrez déboucher & vous en servir.

Proprietés. Lorsque quelqu'un ne pourra pas cuire la viande en l'estomac, ou uriner librement, il en pourra boire telle quantité qu'il voudra sans aucun danger. Le même vin chasse toute sorte de vermine hors du ventre, pourvû qu'on se prépare comme s'ensuit: celui qui le doit prendre ne duit point souper, le lendemain il faudra piler une dragme d'encens, & prendre une dragme de miel cuit, & de ce vin un setier & le boire à jeun. Si c'est un jeune enfant, il lui en faudra donner la moitié ayant égard à son âge. Voilà ce que Caton en a dit, lequel me semble être un peu excessif en la mesure, si vous avez égard à notre tems & à la disposition des corps d'aujourd'hui.

Vin d'Hysope.

Il faut prendre une livre d'hysope pilé, & la mettre dans un linge clair avec de petites pierres, afin que par leur pesanteur elles fassent enfoncer l'hysope, puis la plonger dans un vaisseau plein de moût: quarante jours après il faut prendre le clair & le mettre dans un autre pot.

Proprietés. Ce vin est propre contre les maladies de poitrine, des côtés & des poûmons; contre la toux envieillie & la difficulté d'avoir son haleine, il aide aux trenchées & aux frissons des fievres qui viennent par intervales.

Observations sur les proprietés du Vin d'hisope.

Ce vin étant adouci avec de la reglisse ou du sucre, est spécialement appellé vin de vieilles gens; car il a la vertu de digerer, d'ouvrir, d'attirer & de provoquer les urines. Il donne grand secours à la toux humide, & au mal caduc, particulierement aux enfans; il desséche les humidités de l'estomac, si on le boit ou qu'on s'en fomente. Il ôte tous les empêchemens qui pourroient être aux poûmons, nettoye tous les conduits de la voix de tout phlegme, & soulage les hydropiques. Il desséche & fortifie les parties relachées par trop grande humidité, si on les fomente chaudement.

Vin de sauge.

Proprietés. De quelque sorte que l'un fasse le vin de sauge, soit en faisant bouillir la sauge dans le vin, ou en la suspendant seulement dedans, il a une admirable vertu & singuliere faculté contre les maladies des gencives relachées, contre les douleurs des dents qui branlent, contre les maladies des nerfs & des parties nerveuses, comme sont paralisie, convulsion, tremblement & semblables. Il conforte & réjouit les nerfs soit qu'on les boive, ou qu'un les bassine chaudement après les avoir frottés tout doucement, & il n'y a rien de meilleur comme enseigne Arnaud, ni de remede plus assuré. Il est aussi utile contre le haut-mal procedant de l'estomac, par le consentement ou communication que ces parties ont avec le cerveau; car ces vins composés ont la vertu des choses desquelles on les fait.

Vin de rhüe, de fenugrec, d'hysope & d'ache.

Proprietés. Le prémier sert contre les Venins & poisons, contre les ventosités & contre les animaux qui rampent. Le second profite grandement au foye, principalement si le fenugrec est un peu pilé. Le troisiéme nettoye la poitrine, aide la digestion, il est fort utile aussi au ventre. Le quatriéme est bon pour faire uriner, excite l'appétit, & est utile aux douleurs des nerfs & des visceres qui sont autour du cœur, mais il faut mettre la semence d'ache toute pilée dans le vin.

Vin d'aluine.

Prenez huit dragmes d'aluine pontique, & pilez les mais liez les dans un linge clair; mettez les dans une phiole avec de la bonne canelle, & versez par-dessus de bon moût, laissant une petite uverture afin qu'il puisse bouillir, quand il aura bouilli il faudra remplir la phiole & la serrer.

Proprietés. Ce vin servira contre les douleurs des visceres qui sont autour du cœur & du foye; même contre les crudités de l'estomac & autres maladies qui s'engendrent dans le ventre.

Vin d'absinthe.

On prend cent dragmes d'absinthe pontique, pilées & liées dans un linge net & clair, & on les met dans un baril de moût, là on les laisse tremper l'espace de deux mois entiers.

Autrement. Faites sécher à l'ombre des sommités fleuries d'absinthe, dans le tems que la plante est dans sa plus grande vigueur. Etant séches coupez les par petits morceaux, dont vous ferez un faisceau que vous mettrez dans une piece de vin nouveau, ou moût blanc. Vous y ajoûterez trois, ou quatre dragmes de canelle concassée, & vous laisserez fermenter la liqueur, à la cave. La fermentation étant faite, vous remplirez le tonneau, & l'ayant bondonné, vous conserverez le vin pour l'usage.

Proprietés. Ce vin ainsi préparé est fort utile pour les maladies de l'estomac; il excite l'appétit, tue les vers, guérit la colique venteuse, abbat les vapeurs, provoque les regles, fait uriner, & aide à la digestion. Il sert de remede aux maladies du foye, à la jaunisse & aux maladies des reins. Il est propre aussi pour les enflures, ou gonflemens des parties qui avoisinent le cœur, & qui ont été long-tems affligées.

La dose est depuis une once jusqu'à quatre, les adultes en prennent ordinairement, un bon demi verre, à jeun, & réiterent pendant plusieurs jours.

Vin de betoine.

Pour faire le vin de betoine, il faut prendre une livre de cette herbe, lorsqu'elle est remplie de sa graine, & la faire tremper en deux couches de vin, & la mettre dans un autre vaisseau.

Proprietés. Ce vin est excellent contre plusieurs maladies des entrailles; comme est aussi l'herbe; car pour le dire en un mot, les vins composés prennent la vertu & faculté des choses dunt on les fait. Il ne sera donc pas mal aisé d'en faire à ceux qui savent le naturel des choses de quoi on les fait.

Vin d'aunée.

Proprietés. Le vin dans lequel on aura fait tremper par trois jours de l'aunée, ou *enula campana*, est d'une merveilleuse vertu; il éclaircit la vûe & est fort propre

pour resister à la peste, & pour provoquer l'urine. Il servira aussi de secours contre les enflures, contre les trenchées, les morsures de serpens, contre la toux & autres maladies.

Vin de gramen ou dent de chien.

On fait ce vin avec racines de gramen ou de sanguinaire, autrement appellée renouée, bien mondé & lavé. Il fait mourir la vermine du ventre, nettoye les reins de tout gravier; il décharge la vessie remplie de l'urine & arrêtée, ouvre les opilations du foye & des veines, qui sont engendrées de crudité; appaise les douleurs des jointures, évacuant les matieres phlegmatiques qui les engendrent par les urines; car la racine de gramen est nombrée entre les médicamens qui provoquent l'urine; si on fait ce vin avec racines de poligonon ou renouée, que les Apotiquaires nomment corrigiola ou langue de passeraux, vous aurez un singulier remede, lequel j'ai expérimenté en plusieurs avec heureux succès contre toutes les maladies des reins & de la vessie, principalement contre la gravelle, la pierre, la douleur des reins, la difficulté d'urine & les douleurs violentes qui en proviennent.

Vin de sauge & de marrube.

Propriétés. Le prémier est fort propre contre les douleurs des reins, de la vessie, contre les crachemens de sang, la toux, les ruptures, les convulsions, & contre les mois arrêtés. Le dernier est propre aux maladies de la poitrine, & à toutes les maladies ausquelles le marrube peut servir.

Vin d'âche, d'aneth, de fenouil & de persil.

Ces vins se font tous d'une même sorte, & leurs proprietés sont semblables. Il faut prendre des semences d'âche recente, bien mûre & bien criblée, neuf onces; les lier dans un linge clair; puis les plonger en un vaisseau plein de moût.

Propriétés. Ce vin fait venir l'appétit, aide à ceux qui ont mal d'estomac, à ceux qui urinent à peine, & à ceux qui respirent avec difficulté.

Vin de sureau.

Ce vin est laxatif, & est composé de grains d'hyeble mûrs, lesquels étant un peu foulés au tems de vendanges, on les fait bouillir dans du moût; on les écume, & les ayant passés par un panier d'osier, on garde le vin rassis, & clair pour s'en servir au besoin. On peut bien le faire autrement; on fait bouillir ces grains avec le moût à petit feu, jusqu'à ce que la troisiéme partie soit consumée; après cela on les laisse rasseoir toute la nuit à l'air, & le lendemain on les coule, comme nous avons dit ci-devant. Quelques uns prennent les racines au lieu des grains; au reste ils le font de même que nous avons dit.

Propriétés. Il purge les phlegmes & l'humeur bilieuse, sert de remede à l'hydropisie, ouvre les conduits de l'amari, profite aux ulceres, tant extérieurs qu'intérieurs; & sur-tout il est très-utile aux sciatiques & à ceux qui sont diaprés de verole; car par sa vertu laxative il appaise merveilleusement les grandes douleurs qui accompagnent ces sortes de maladies, évacuant & détournant les matieres qui étoient prêtes à tomber sur les parties, & même qui commençoient déja à tomber. Il est vrai qu'il est un peu nuisible à l'estomac, c'est pourquoi il sera bon de mettre parmi ce vin quelque chose d'odorante, afin de conforter & de réjouir l'estomac.

Vin de séné.

Prenez séné mondé, six dragmes; épithime, deux dragmes; thym, quatre dragmes. Faites infuser le tout, l'espace de quarante heures, dans trois verres du meilleur vin blanc. Le Vaisseau de l'infusion doit être de verre, ou de fayance, couvert & placé dans un endroit modérément chaud, en sorte que le Vin ne bouille pas. L'infusion étant faite, vous la passerez par un linge, & la conserverés dans une petite bouteille bien bouchée, pour l'usage.

Usage. Il faut prendre ce vin, à jeun trois jours de suite, un tiers chaque jour. Deux heures après la prise, on donnera un bouillon au malade, quatre heures après, il dînera sobrement & gardera la chambre.

Propriétés. Ce remede est très-propre contre toutes les maladies des visceres & de la tête, contre l'épilepsie, les vertiges, les troubles d'esprit, la galle, les dartres, la sciatique & la trop grande abondance de pituite. On en use particulierement pour dissiper la bile noire, qui affecte la ratte & les hypocondres.

Vin d'yeux d'écrevices.

Faites infuser l'espace de vingt-quatre heures, une once d'yeux d'écrevices reduits en poudre fine, dans trois pintes de vin, mesure de Paris. Il faut remuer, & secouer fortement & souvent la bouteille, pendant l'infusion.

Usage. On boit de ce vin à tous les repas, en y mêlant de l'eau, à son ordinaire; mais il faut le verser doucement, pour ne pas ôter la poudre qui reste au fond. Quand le vin est bû, on en remet d'autre, qu'on fait infuser, & dont on use comme auparavant.

Propriétés. Ce vin est propre pour rétablir la foiblesse & temperer la trop grande avidité de l'estomac. Il est fort utile aussi pour purifier le sang, en émoussant les sels corrosifs des humeurs; c'est pour cela qu'on l'employe, pour étuver les playes qui sont chargées d'une humeur trop âcre.

Vin pour les pulmoniques.

Faites bouillir deux grandes poignées d'orties piquantes, dans deux pintes de bon vin, jusqu'à diminution de moitié. Ensuite passez la décoction par un linge, & prenez en un verre tous les matins à jeun. Ce remede rafraichit le sang, & tempere l'âcreté de la pituite, qui tombe sur les poûmons.

Vin diuretique.

Prenez une once de racine d'aunée, & l'ayant coupée par petits morceaux, faites la bouillir environ un quart d'heure, dans une chopine de bon vin blanc. Coulez la décoction, & quand elle sera refroidie, mettez la dans une bouteille, pour vous en servir tous les matins à jeun, les trois derniers jours de la lune, & les trois prémiers de la suivante. La dose est de quatre onces, ou huit cuillerées. Avant l'usage de ce remede, le malade se purgera avec le sirop de nerprun, ou quelqu'autre purgatif approprié à sa maladie.

Propriétés. Ce vin est admirable pour l'hydropisie & la retention d'urine.

Vin sudorifique pour les fluxions froides.

Prenez les quatre grandes semences chaudes, coriandre, persil, anis & fenouil, de chacune deux pincées; faites les infuser à froid & au serein, pendant une nuit, dans un demi setier de vin blanc. Le lendemain matin, mettez l'infusion dans un petit pot de terre vernissé, & donnez lui deux ou trois bouillons seulement. Ensuite passez la par un linge, faites la

prendre au malade à jeun, le plus chaudement qu'il pourra, & qu'il se tienne bien couvert dans son lit.

Vin émetique.

Prenez une once de foye d'antimoine, autrement *crocus metallorum*, ou safran des métaux, & faites le infuser pendant vingt-quatre heures, dans deux livres de bon vin blanc. La dose est depuis une once jusqu'à trois, ou cinq, ou six cuillerées.

Nota. Si l'on verse tout le vin émetique par inclination, & qu'on remette autant d'autre vin à la place, sur la matiere qui reste au fond du vaisseau, laissant le tout en digestion, l'espace de trois jours, on aura du vin émetique, aussi bon que le prémier. On peut réiterer la même chose jusqu'à huit, ou neuf fois; si l'on calcine ensuite à petit feu le residu de la matiere dans une terrine vernissée, l'espace d'un quart d'heure, en remuant continuellement avec une spatule de fer, on aura un foye d'antimoine aussi bon que le prémier.

Quand on a fait une infusion de safran des metaux dans le vin, de la maniere que nous venons de marquer, il faut la laisser bien reposer avant que d'en faire usage.

Après la prise du Vin émetique, il faut s'humecter avec des bouillons gras, & avaler quelques cuillerées d'huile d'amandes douces, pour faciliter le vomissement, & empêcher que l'émetique ne fasse une trop forte impression sur les viscéres.

On pourroit faire du Vin émetique avec le verre, & les regules d'antimoine & même avec l'antimoine crud, en le mettant infuser chaudement, pendant quelques jours, dans de bon vin blanc; mais le vin émetique préparé avec le foye d'antimoine, est le plus en usage.

Vin pour les ventosités & les femmes enceintes.

On peut faire un vin propre à dissiper les ventosités, & qui aide grandement à retenir & conserver l'enfant conçû au sein de la mere, afin qu'elle ne se blesse point; & qu'elle le porte jusqu'à son terme sain & entier. Voici qu'elle en est la composition; prenez des semences d'âche, de mente séche, d'ammi, de chacun trois dragmes; du mastic, des girofles, du cardamome ou melegette, des roses rouges, de chacun une dragme; de la canelle, de l'écorce de racines, de capres, du castoreum, de zedoaria, du glai illirique, de chacun deux scrupules; du sucre blanc & bon deux livres. Faites de tout ceci du vin à la maniere qu'on fait le vin aromatique, dit vulgairement hypocras. La façon d'en user, c'est d'en prendre un peu soir & matin.

Proprietés. Ce vin fortifie les ligamens de la matrice, & aide grandement la faculté retentrice pour pouvoir porter l'enfant; il rend aussi les stériles habiles à concevoir, si la stérilité procede de la disposition venteuse & froide de la matrice, ou pour sa trop grande humidité, ou pour être glissante, à cause dequoi elle ne peut contenir la semence génitale; car ce Vin repare & corrige toutes ces indispositions que nous avons rapportées.

Plusieurs observations sur les Vins médecinaux.

I. Les tonneaux où on met ces Vins artificiels doivent être pleins; car quand on ne les remplit pas, ils s'aigrissent aisément & se gâtent bien-tôt, ce qui est assez connu.

II. Les Vins médecinaux comme aussi les médecines, ne sont point bonnes ni salutaires aux sains, à moins que ce ne soit pour prévenir quelque maladie, il faudra donc avoir l'avis de quelque docte & prudent Médecin.

III. Il faut bien aviser, quand on veut donner de ces vins médecinaux à ceux qui ont la fievre, même si nous voulons croire Dioscoride il les faut faire abstenir de tous, principalement quand ces vins n'ont rien de commun avec les choses qui rafraichissent; car boire du vin en la fievre, c'est comme mettre des charbons au feu.

IV. Les vins artificiels acquierent la vertu des drogues qu'on met dedans, c'est pourquoi il ne sera pas mal-aisé à celui qui connoît la nature des choses de conjecturer quelle est la faculté du vin, comme Dioscoride le montre en la description du Vin de betoine, dont nous avons donné la description ci-devant.

V. Ces Vins médecinaux sont fort sujets à se gâter & à s'aigrir, quand on les tire hors du tonneau pour en user, à moins qu'on n'y pourvoye bien-tôt. Or le moyen pour empêcher cela, c'est de mettre un peu l'huile par-dessus; car nageant au-dessus elle servira de bouchon & l'empêchera de se gâter.

VI. En ces vins médecinaux comme aussi en tous autres, il importe beaucoup quel est le tonneau où on les met, & de quel bois il est; car l'expérience nous fait connoitre que ce vin gardé quelque-tems en des vaisseaux ou barrils de bois de tamaris, aide grandement à ceux qui ont quelque maladie à la rate. Celui qui est gardé en tonneaux de frêne, resiste fort & ferme à la peste & aux venins & ainsi de plusieurs autres, que je ne rapporte pas, afin de ne point ennuyer les Lecteurs par ma longueur.

VII. Les vins médecinaux faits au moût ne sont pas propres pour s'en servir, sinon quarante jours après qu'ils ont bouilli, ou bien deux mois; mais il n'est pas ainsi des autres.

VIII. On pourra faire du vin médecinal sans grande peine ni grande dépense & sans feu & sans le faire bouillir. Si vous faites un petit fagot de ce que vous aurez choisi, & que vous le fassiez tremper dans le vin; pour le faire aller au fond, il y faudra attacher une pierre. Vous pourrez faire la même chose, si vous mettez vos drogues dans un linge clair ou dans un sachet; comme il a été dit ci-dessus, & que vous les fassiez tremper dans le vin. Quand ces drogues auront trempé quelques jours, vous en pourrés goûter, & quelques jours après encore en goûter derechef jusqu'à ce que vous connoissiez que le vin a tiré le goût & l'odeur de toutes les choses qu'on y aura mises tremper. Alors il faudra retirer les matieres du vin dont vous vous servirés en leur place, comme ayant leurs facultés & vertus. Il faudra le garder soigneusement, & le bien boucher de peur qu'il ne s'évente.

Il ne sera point hors de propos d'ajoûter à ce que dessus, que si les choses qu'on veut mettre dans le vin, ont quelque qualité insigne, il en faudra mettre peu en une grande quantité de vin à cause de la grande force de leur saveur & odeur, lesquelles se presentent soudain au goût & au flairer; que si ces qualités sont trop grandes, & qu'à cause de cela elles soient facheuses & malplaisantes, on les pourra corriger avec choses douces & de bonne odeur, ou pour le moins les couvrir aucunement comme nous dirons traitant des fruits médecinaux; mais c'est assez parlé des artifices pour faire des vins médecinaux.

Il reste maintenant de proposer quelques formes particulieres pour composer de ces vins, y ajoûtant en même tems quelques secours de chacun en particulier & leurs usages descendant de degré en degré des formes & inventions des Anciens à celles des modernes. Or afin que vous ne puissiez pas vous plaindre que je n'ai que des paroles, je suis venu des paroles au fait même, comme je l'ai expliqué ci-devant.

VINAIGRE. C'est une liqueur acide faite ordinairement avec du Vin.

Maniere dont se fait le Vinaigre.

Le Vinaigre se fait naturellement, lorsque le vin commence à vieillir, ou qu'on l'a laissé éventer. Cela arrive par la dissolution de ses parties, qui deviennent aigres, principalement si le vin a été exposé dans un lieu chaud. Le vin tiré au clair, s'aigrit aussi bien que celui qui est dans le tonneau, quoique plus difficilement. Le tartre qui se trouve aux parois du tonneau, ou la lie qui est au fond, aident beaucoup le vin à se changer en vinaigre.

Il y a deux sortes de vinaigre : le rouge qui est fait avec du vin rouge, & le blanc qui est fait avec le vin blanc.

On ne s'est point contenté de ce vinaigre naturel, on l'a voulu rendre plus fort en y ajoûtant quelques drogues. On a suppléé au defaut du vin en le faisant avec des sucs exprimés de quelques fruits. Enfin on a voulu en avoir qui fut fait promptement ou qui pût être facilement transporté sans être en danger de se repandre. Nous allons parler de ces differentes manieres de faire le vinaigre.

Pour faire du Vinaigre avec du vin gâté.

Prenez du vin pourri, faites le bouillir, ôtez-en toute l'écume qu'il jette en bouillant, & le laissez sur le feu jusques à ce qu'il soit réduit aux deux tiers; puis mettez le dans un vaisseau, où il y ait de bon Vinaigre; ajoûtez-y du cerfeuil, & couvrez bien le vaisseau, en sorte qu'il n'y ait point d'air, & en peu de tems ce sera du Vinaigre bon & fort.

Pour faire du Vinaigre du plus mauvais vin.

Pour changer un tonneau de mauvais vin, en très-bon vinaigre, il y faut suspendre un nouet contenant cinq livres de tartre crud, réduit en poudre subtile, arrosé d'une livre d'huile de vitriol. Il faut agiter de tems en tems le nouet.

Pour faire du Vinaigre très-fort.

Faites sécher du marc de raisins l'espace de deux jours, puis mettez le dans du moût, y ajoûtant un peu de verjus de grain, vous ferez un vinaigre fort dont vous pourrez user sept jours après, si vous y ajoûtez du piretre, il sera encore plus fort. Davantage, si vous faites bouillir au feu la quatriême ou cinquiême partie du vinaigre, qui soit bon pour la digestion & pour la santé, prenez huit dragmes d'oignon marin, deux setiers de vinaigre, mettez le tout ensemble en un tonneau, & ajoûtez-y poivre, menthe, graine de genievre autant, puis usez-en ensuite.

Autrement. Faites bouillir au feu la quatriême ou cinquiême partie du Vinaigre, & puis le mettez avec l'autre; exposez le au soleil, l'espace de huit jours & il sera fort aigre; au reste les racines vieilles du gramen, les raisins de cabats, les feuilles de poirier sauvage, la racine de ronce, les noix brûlées, la braise de feu allumée, la décoction de pois chiches, & les tets ardens, une de chacune de ces choses mises au Vinaigre, le rendront fort. Alexis, Mizauld.

Secret des Vinaigriers.

La meilleure maniere de faire le vinaigre, est celle des Vinaigriers. Ils la donnent pour un secret inconnu; mais il est aisé d'entrer dans ce mistere. Faites bouillir trois, ou quatre pintes du plus fort Vinaigre, & versez les toutes bouillantes dans un grand barril fait de bois neuf, ou accommodé & dolé en dedans comme s'il étoit neuf. Bondonnez-le aussi-tôt; puis roulez le, & l'agitez l'espace de six heures, au moins jusqu'à ce que le Vinaigre bouillant que vous y avez versé, soit entierement refroidi. Alors aiant ôté le bondon, vidé & bien égoutté le barril, vous le mettrez en chantier dans un lieu chaud, & l'ayant bondonné légérement, pour empêcher seulement les ordures d'y entrer, vous ferez au haut du fond, à trois ou quatre doigts du jable, un ou deux trous, qu'on appelle communément des yeux, & vous y entonnerez, avec un entonnoir fait exprès, huit pintes du plus excellent vinaigre, que vous laisserez reposer pendant huit jours, au bout desquels vous y ajouterez avec le même entonnoir deux pintes de vin poussé, ou aigri, ou tiré de la lie, celui qui a de la fleur n'y est pas propre, à moins qu'il n'ait été purifié auparavant. Huit jours après, on goûte le Vinaigre, & s'il est aussi fort que celui qu'on a mis dans le barril la prémiere fois, on ajoute deux autres pintes de semblable vin, & l'on continue ainsi de huit jours, en huit jours à recharger le Vinaigre, jusqu'à ce qu'il soit plus qu'à demi plein. Alors on peut le recharger de cinq jours en cinq jours, & quand le barril est presque plein, on en peut tirer pour le ménage seulement continuant de recharger encore le Vinaigre qui est dans le barril, jusqu'à ce qu'il soit entierement plein. Alors si le vinaigre est bon, on en peut tirer les deux tiers, pour en remplir quelqu'autre vaisseau, puis on continue comme auparavant à recharger le Vinaigre du prémier barril.

On ne fixe point ici la grandeur du vaisseau, on peut le prendre plus, ou moins grand, selon la quantité du vinaigre que l'on veut faire.

Il y en a qui éteigne un fer rougi au feu, dans le vin, avant que de le jetter sur le Vinaigre.

Pour faire du Vinaigre promptement.

Vous ferez en fort peu de tems du vinaigre fort en cette façon. Mettez dans celui que vous avez des morceaux de pain d'orge frais, en deux jours il sera fort aigre.

Autrement. On dit que si on jette du sel mêlé avec du poivre dans du vin, il s'aigrira bien-tôt, & encore plûtôt, si vous plongez dans le vaisseau une fois ou deux, une toile ou une piece d'acier ardent, ou les racines de raifort, ou de nefles vertes, ou des cornouilles, ou des mûres, ou des prunes. La fleur de l'oeillet ou de gérofle mise dans le vin fait le même.

Autrement. Pour faire vîte le Vinaigre; il faut piler la racine de bette, & la mettre dans le vin trois heures après il sera changé en vinaigre.

REMARQUE. Après avoir fait du Vinaigre avec de la racine de bette, si on veut que le vin retourne dans son prémier état & qu'il reprenne sa force, il faut y faire tremper la racine de chou.

Autrement. Mettez du vin dans un barril, & l'aiant placé dans un lieu chaud, mélez-y, de tems en tems, de la lie de vin.

Pour faire du Vinaigre, en une heure de tems.

Détrempez de la farine de seigle avec du fort Vinaigre, faites en un espece de galette, & faites la cuire au four. Etant cuite réduisez la en poudre, & paitrissez la encore avec du vinaigre, & formez en une pâte que vous ferez cuire au four comme auparavant. Faites la même chose une troisiéme fois, & quand votre galette sera cuite, mettez la dans un barril de vin, & vous aurez en très-peu de tems, un excellent vinaigre.

Pour faire du Vinaigre rosat, à l'instant.

Prenez roses communes & mûres vertes de ronces; parties égales, quatre onces; ajoûtez-y fruits d'épinevinette, une once. Le tout étant séché à l'ombre, vous le réduirez en poudre subtile, & quand vous

voudrés faire du Vinaigre sur le champ, vous mettrés environ deux gros de cette poudre dans un demi verre de vin.

Autre maniere de faire le Vinaigre.

On peut faire du vinaigre avec du sel, & de toute chose âcre, sans craindre qu'il se gâte. Je l'ai éprouvé avec du poivre. Celui qui voudroit faire un grand gain, n'auroit qu'à faire provision de poivre d'Inde, & le garder pour faire de fort bon Vinaigre. On le fait aussi avec le feu; car quand le vin boût, on l'expose au soleil en y mêlant du Vinaigre & le tout s'aigrit aisément.

Pour faire du Vinaigre doux.

Prenés cinq setiers de Vinaigre fort, & autant de bon moût reservé quand les raisins seront foulés; ajoûtez-y de la poix, & mettés le tout ensemble dans un tonneau, que vous boucherés soigneusement. Après qu'il aura reposé trente jours, vous en pourrés user.

Autrement. Prenés un muit de moût, mêlés-le avec deux muits de Vinaigre, faites les bouillir ensemble jusqu'à ce que la troisiéme partie en soit consumée. Quelques-uns aux deux muids de moût, & au muid de Vinaigre, ajoûtent trois muids d'eau douce, puis ils font bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que la troisiéme partie soit consumée.

Pour faire du Vinaigre rosat.

Prenez du bon Vinaigre blanc, mettés-y des roses rouges nouvelles ou séches, les tenant dans un vaisseau plusieurs jours, puis ôtez les roses, remettez les dans un autre vase, & gardés les en un lieu frais.

Vinaigre du Connétable.

Prenés une livre de raisins de Damas des plus nouveaux, & en ôtés les pepins, puis les mettés dans un pot de terre verni avec deux pintes de bon Vinaigre rosat, & le laissés infuser toute une nuit sur les cendres chaudes, & le matin faites le un peu bouillir & après l'avoir tiré du feu, & refroidir; il faut le couler & le garder dans une bouteille bien bouchée.

Maniere de faire du bon Vinaigre.

Il faut, selon qu'on en veut plus, ou moins commencer par observer la doze des ingrediens qui doivent entrer dans cette composition. Après cela on saura que pour un muid qui tient quatorze cent pintes mesure de Paris, il est nécessaire de prendre trois livres de farine de seigle, quatre onces de sel commun, une once de poivre, une once de gingembre, une once de piretre, & une once de poivre-long, une demi-once de muscade, & une demi-once de canelle. Toutes ces épices destinées pour faire une mixtion seront réduites en poudre, & paîtries dans la farine dont je viens de parler. Pour détremper cette pâte on prendra du bon Vinaigre, avec quoi on formera une espece de gâteau un peu épais qu'on mettra cuire au four, pour le laisser ensuite refroidir. Tout cela pratiqué, on prend ce gâteau, on le met en morceaux qu'on jette dans le tonneau avec six pintes de bon Vinaigre chaud, n'oubliant pas de le boucher de son bondon, pour après le rouler plusieurs fois.

On remarquera que tous les ingrédiens mis dans ce gâteau & le Vinaigre dont je viens de parler, doivent être jettés dans le tonneau & roulé, comme j'ai dit, avant que d'y rien mettre de ce qui doit achever de le remplir; ce point observé on cherchera un endroit chaud pour y placer ce tonneau, & le lendemain, on prendra douze pintes de vin (soit de celui qui est dans les tonneaux, lorsqu'il y a fort long-tems qu'ils sont percés, éventés ou non, ou soit tout fraîchement) qu'on mettra dans ce tonneau, puis huit jours après encore douze ou quinze autres pintes, & ainsi de huit jours en huit jours on continuera, jusqu'à un trou qu'il faudra faire à quatre doigts d'enhaut du fond qu'on laissera débouché, & on sera instruit que ce trou doit être percé d'une largeur à y pouvoir soûtenir un bondon, & comme une circonstance qui contribue à rendre le Vinaigre plus fort: on prend un litron plein de fleurs de sureau qu'on jette dedans, après quoi, & lorsqu'on sent que le Vinaigre a acquis l'état de perfection qu'on demande, on s'en sert pour tout ce dont a besoin.

Autre façon de faire le Vinaigre.

Prenés des cornouilles quand elles commencent à venir rouges, & des mûres qui croissent en ronciers, de celles qui naissent aux champs à demi-mûres; vous les ferés sécher, puis vous les mettrez en poudre, & avec un peu de Vinaigre; vous en ferés sécher au soleil; puis prenés du vin, que vous ferés chauffer; quand il sera chaud, mettez en dans cette composition & il se tournera incontinent en vinaigre fort.

Autrement. Prenés des mûres sauvages, à discretion, qui ne soient pas mûres, mais toutes rouges. Mettez les dans du vin, & faites le chauffer jusqu'à ce qu'il blanchisse. Vous aurés de fort bon Vinaigre. On en fait de la même maniere, avec la pyrêtre, le gingembre, le poivre long, le gland & les cerises sauvages.

Pour faire du Vinaigre sans vin.

Mettés dans le tonneau des pêches molles & délicates, puis par-dessus orge brûlé, laissés les pourrir tout un jour, après coulés les & en usés.

Autrement. Prenés figues vieilles & orge brûlé & le dedans des oranges, & mettés cela dans un tonneau & les tournés trés-bien & souvent; & quand ils seront corrompus & fondus, vous les coulerés & en userés.

Maniere de faire du Vinaigre avec le cidre.

Prenés du cidre ou du suc tiré par expression de poires ou pommes sauvages non mûres; mettés le dans un vaisseau, où vous suspendrés dans un nouet, de la lie de vin. Ces sucs par ce moyen se changeront en un Vinaigre fort âcre. Il est bon d'y ajoûter du poivre, du gingembre & d'autres aromates âcres pour exciter la fermentation & mieux ouvrir le tartre.

Pour faire du Vinaigre sec qu'on peut porter où l'on veut.

Prenés des cerises sauvages quand elles commencent à mûrir (mais les cornouilles sont encore meilleures) des mûres quand elles sont rouges, & des grappes d'aigrat bien gros, & glands sauvages avant qu'ils mûrissent. Pilés tout cela ensemble, puis prenés du meilleur Vinaigre que vous pourrés trouver, incorporés le tout ensemble, & redigés par petits pains, que vous mettrés sécher au soleil. Quand vous voudrés faire du Vinaigre, détrempés ces petits pains dans du vin & vous aurés de bon Vinaigre.

Autrement. Prenés du verjus de grain bien verd, pilés le en y ajoûtant du Vinaigre, faites en de la pâte, de laquelle vous ferés des petits pains que vous ferés sécher au soleil, puis voulant avoir du Vinaigre, detrempés ces pains dans telle quantité de vin que vous verrés être suffisante, & vous aurés du Vinaigre trés-bon.

Peu

Pour rendre le Vinaigre alkali.

Mettés dans du vinaigre diſtillé, autant de tartre qu'il en peut diſſoudre.

Pour faire d'excellent Vinaigre avec la lie du moût de raiſins.

Mettés du moût dans un tonneau, & laiſſés le bouillir à l'ordinaire; ſur la fin de la fermentation, tirés tout le vin, & ne laiſſez que la lie dans le tonneau. Elle s'aigrira d'elle-même, & la chargeant de vin, peu à peu, vous aurés un vinaigre très-bon, & très-naturel. Cette maniere de faire le Vinaigre eſt peut-être la meilleure, & la plus facile qu'on ait encore trouvée.

Vinaigre de ſureau, ou Vinaigre de ſurat.

Prenés fleurs de ſureau, lorſqu'elles ſont dans leur plus grande vigueur, & les ayant fait ſécher à demi, à l'ombre, mettés les dans une bouteille, & verſés par deſſus du meilleur vinaigre. Bouchés bien la bouteille, & l'expoſés au ſoleil, l'eſpace de vingt jours. Enſuite paſſés la liqueur par un linge bien net, avec forte expreſſion. Mettés de nouvelles fleurs de ſureau dans la bouteille, & verſés votre colature par-deſſus. Faites infuſer au ſoleil, pendant vingt jours comme auparavant, & cette ſeconde infuſion étant faite, paſſés encore votre Vinaigre par un linge, & gardés le pour l'uſage.

Il faut employer un quarteron de fleurs de ſureau, pour chaque pinte de Vinaigre. Il eſt pénétrant, inciſif & déterſif. Il excite l'appétit, reſiſte au venin, & détache les phlegmes. On en uſe pour la ſalade, & dans les ſauces; il eſt fort agréable & fort ſain.

Vinaigre ſcillitique.

Prenés de bons oignons de ſcille; ſéparés en les lamines avec un couteau d'ivoire, ou de bois, & les coupés par petits morceaux, que vous ferés ſécher au ſoleil. Etant preſque tout-à-fait ſecs, vous en peſerés une demi livre, & vous la mettrés dans une bouteille de verre, avec quatre livres de bon Vinaigre blanc. Enſuite ayant bien bouché la bouteille, vous l'expoſerés au ſoleil, pendant quarante jours. La digeſtion étant faite, vous coulerés la liqueur par un linge bien net, avec expreſſion, & vous la garderés dans une bouteille bien bouchée, pour l'uſage.

Proprietés. Le Vinaigre ſcillitique eſt propre dans l'épilepſie, & dans les maladies contagieuſes. Il purifie le ſang, réſiſte au venin, & chaſſe les vents.

Vinaigre de mûres.

Exprimés telle quantité qu'il vous plaira de jus de mûres de mûrier blanc; mettés ce jus dans une bouteille, ou dans une phiole, & l'expoſés au ſoleil pendant quinze jours, ou trois ſemaines. Vous aurés un excellent vinaigre propre à l'aſthme, & à toutes les maladies de l'eſtomac. Il en faut prendre, de tems en tems, à jeun, quelques cuillerées, ou pur ou mêlé dans quelque liqueur appropriée.

Eſprit de Vinaigre, ou Vinaigre diſtillé.

Mettés du meilleur Vinaigre, dans un alembic de verre, ou de grais, & diſtillés au feu de ſable aſſés fort; jusqu'à ce qu'il ne reſte plus au fond de l'alembic, qu'une ſubſtance mielleuſe. Il faut garder la diſtillation dans une bouteille bien bouchée.

Le Vinaigre diſtillé, eſt diſſolvant & précipitant. Il entre dans la compoſition de quelques cardiaques, & de quelques topiques, pour réſiſter au venin & à la putréfaction. La doſe eſt de demi cuillerée. On le mêle avec l'eau, pour faire un oxicrat qui ſe prend intérieurement, pour arrêter les pertes de ſang, & qui s'employe extérieurement pour adoucir les inflammations.

Comme le Vinaigre diſtillé contient beaucoup de ſel volatil, qui s'évapore aiſément, il ne conſerve pas ſi long-tems ſa vertu, que le vinaigre commun. C'eſt pourquoi il faut ſe ſervir du prémier ſeulement quand il eſt nouveau. L'un & l'autre ne conviennent point dans les maladies cauſées par des humeurs craſſes, ou un ſang trop épais, parce que les acides les coagulent encore davantage, & en rallentiſſent le mouvement. Mais le Vinaigre eſt très-propre dans les maladies qui proviennent d'une trop grande agitation dans les fluides; telle que la peſte, & d'autres maladies contagieuſes, on en a fait pluſieurs fois l'experience, mais principalement dans la derniere peſte de Marſeille.

Maniere de faire le Vinaigre ſquillitique.

Prenés une livre de ſquilles coupées par rouelles; mettés les dans une grande bouteille avec ſix pintes de fort Vinaigre par deſſus, bouchés bien le vaiſſeau & l'expoſés au plus fort ſoleil d'Eté pendant trois jours, puis tirés la ſquille & la preſſés fortement pour l'uſage. On en prend le matin à jeun le quart d'une cuillerée, puis une demi cuillerée, puis une entiere, & on augmente ainſi tous les jours juſqu'à douze ou treize dragmes.

Vertus du Vinaigre ſquillitiqué.

Il tient le gozier & l'orifice de l'eſtomac toûjours en bon état, l'haleine & la voix fortes & faciles; il aiguiſe la vûe & l'ouïe, chaſſe les vents, & détruit les humeurs viſqueuſes, il donne une couleur vive, & bonne odeur au corps; il tient le ventre libre, & chaſſe tous les excremens du corps & l'urine. Ce remede a guéri des étiques deſeſperés. Il ſoulage les épileptiques inveſérés, & guérit les tecens, il guérit les dartres du foye & de la ratte, & ſoulage les gouteux.

Le Vinaigre trempé aſſés long-tems dans de la cendre de plomb, puis mêlé avec de l'eau de forge & pris en boiſſon, éteint pour toujours le feu de la concupiſcence.

Autre maniere de faire du Vinaigre ſquillitique.

Il faut mettre dix ſquilles ſalées & compoſtées, en 54. quartes de moût doux, & quatre pintes & demi de fort Vinaigre, & s'il n'eſt pas bien aigre, deux fois autant; en un pot tenant 54. quartes, & faire bouillir à la hauteur d'une palme, la quatriéme partie; ou ſi le vin eſt doux, on le peut faire bouillir juſques au dechet du tiers; mais il faut que le vin ſoit de la mere goutte & clair.

Autrement. Mettés dans un tonneau trente ſétiers de bon & fort Vinaigre, dans lequel faites tremper par l'eſpace de douze jours, le dedans d'une ſquille blanche, qui aura été au ſoleil trente jours. Après prenés le Vinaigre, & laiſſés le repoſer là où vous voudrés pour en uſer enſuite. Dioſcoride fait une autre deſcription.

REMARQUE. Il faut noter qu'en toute ſorte de Vinaigre pour lui garder ſon acetoſité, rien n'eſt plus expedient que de mettre dedans le tonneau par le trou un bâton de ſaule rouge.

VINETTE. Il y a deux ſortes d'ozeilles, ou Vinette ſelon l'uſage commun, ſavoir la ſauvage & la domeſtique.

La prémiere eſt celle qui vient dans les prés ayant les feuilles comme la parelle, toutefois elles ſont plus tendres & plus menues, & reſſentent mieux l'herbe

de jardin ; elles sont larges par bas, & pointues par haut en forme de fléche. Cette ozeille sauvage est dite la grande, en comparaison d'une autre moindre, qui a les feuilles menues & vidées, laquelle est appellée par les Latins *Acetosa Vervecina*, & par les François *Ozeille de Bellier*.

La domestipue est celle qui vient dans les jardins, tellement connue d'un chacun qu'il n'est pas besoin d'en donner aucune description. Il y en a de deux sortes ; savoir la longue, dite en latin *Rumex* qui a été plantée dans les jardins, ayant les feuilles longues & noirâtres ; & la ronde qu'on nomme ainsi à cause que ses feuilles sont rondes. Ses tiges sont tendres.

On se sert de la racine, des feuilles & de la semence d'ozeille. Sa racine est apéritive, attenue la bile crasse, & provoque les urines. Ses feuilles sont cardiaques, cephaliques, stomachiques & nephritiques. Etant cuites & appliquées, elles sont suppuratives. Pour ce qui est de la graine, elle est alexipharmaque & fait mourir les vers.

VIO

VIOLET. Couleur violette. *Voyez* COULEUR. TEINTURE.

Beau Violet pour écrire.

Prenés un quarteron de Fernambouc, ou bois d'Inde, & l'ayant coupé par petits morceaux, faites le bouillir dans une chopine d'eau, avec une once d'alun réduit en poudre. Quand l'eau aura pris assés de teinture, vous la laisserés refroidir, & la verserés par inclination dans une phiole.

VIOLETTE, en latin *viola*. C'est une plante, dont nous distinguerons ici deux sortes. L'une est appellée ou *Violette de mer* ou *gans de notre dame* : l'autre se nomme *Violette de Mars* assés connue par sa bonne odeur.

Description de la Violette de mer.

Elle a les feuilles longues, larges, rudes, noirâtres & velues. Sa tige est ronde, droite, branchue, & couverte d'une espece de poil. Ses fleurs naissent à la cime des rameaux, elles sont longuettes, creuses, rondes & découpées aux bords, d'une couleur d'un bleu rouge : il s'en trouve même qui ont les fleurs blanches. Il succede à ces fleurs de certaines petites têtes velues qui pendent en bas, où est renfermée une petite graine jaunâtre. Sa racine est longue, grosse, blanche, & d'un goût qui n'est pas desagréable.

Lieu. Cette plante croît dans les bois & sur les montagnes, dans les lieux ombrageux & pierreux. Elle fleurit au mois de Juillet & d'Aoùt peu à peu.

Proprietés. La racine de la Violette de mer est refrigérative & astringeante; on la mange en salade tout de même que les reponces ; elle est singuliere à la luette, aux ulceres, & aux maux de la gorge & du cou ; à cause de quoi elle est appellée *trachelium* & *cervicaria*.

Description de la Violette de Mars.

Elle pousse de sa racine des feuilles vertes, rondes, dentelées sur ses bords, larges comme celle de la mauve & attachées à de longues queues. Ses fleurs sont composées chacune de cinq feuilles & d'une maniere de chaperon. Elles sont petites, mais agréables à la vûe & d'une couleur purpurine ou bleu tirant sur le noir ; leur odeur est douce & rejouissante. Elles viennent à la sommité des pedicules qui sortent de la racine du milieu des feuilles. Ses semences sont menues, rondes, & renfermées dans des coques, qui succedent aux fleurs, & qui s'ouvre en trois quartiers quand elles sont mûres, sa racine est fibrée.

Lieu. Cette plante croît dans les bois près des buissons & des murailles. On la cultive dans les jardins. Elle fleurit en Mars.

Proprietés. La Violette de Mars est laxative, & sert dans la Médecine aux sirops, aux juleps, aux conserves, aux vinaigres, & aux huiles. Elle est bonne à toute sorte d'inflammation, sur tout aux enfans épileptiques, ou qui ont des fievres ardentes ; elle fait dormir, appaise les douleurs chaudes, purge la bile, & l'adoucit aussi bien que l'âpreté de la poitrine & du gozier. Le seul sirop violat laxatif en en prenant trois ou quatre cuillerées appaise les ardeurs des fievres, lache le ventre, fortifie le cœur, adoucit les douleurs de côté, & sert à tous les maux qui procedent de trop grande chaleur. La partie jaune qui est au milieu de la Violette, cuite dans l'eau & bûe, est un souverain remede contre le mal caduc des enfans, & contre l'esquinancie. Deux dragmes de la poudre de Violette lachent le ventre doucement.

Les fleurs de Violette de Mars appliquées sur la tête en appaiseut la douleur, & font dormir. Qui aura reçu quelque coup sur la tête, s'il n'est qu'étourdi, & qu'il n'arrive d'autre inconvenient plus grand, aussitôt après avoir été frappé, boira du suc de fleurs de Violettes pilées & continuera ce breuvage pendant quelque tems.

On employe les feuilles de la Violette dans les décoctions émollientes & laxarives, dans les lavemens ordinaires ; & dans les fomentations adoucissantes. Il y a des personnes qui se purgent avec la décoction d'un pié de Violette, réduite à la valeur d'un bouillon.

Les semences de cette plante purgent en adoucissant ; c'est pour cela qu'elles sont propres dans la retention d'urine, & dans la colique nephrétique, où l'on ne peut employer que des purgatifs adoucissans.

On en pile une once, ou une once & demi, & l'ayant delayée avec six onces d'eau de chiendent, on passe la liqueur & on y ajoûte une once de sirop violat.

Conserve de Violettes.

Il faut prendre un quarteron de fleurs de Violettes bien épluchées, vous les pilerés bien dans un mortier, vous les arroserés avec de l'eau bouillante, en les pilant ; vous passerés la Violette pilée & arrosée au travers d'une étamine ou linge, puis vous prendrés deux livres de sucre clarifié, que vous ferés cuire à la forte plume ; vous le tirerés du feu & vous le remuerés avec une cuiller tout autour de la poële ; puis vous prendrés votre fleur de Violettes que vous aurés passée & bien pressée au travers d'un linge ou étamine, vous la jetterés promptement dans votre sucre cuit ; que vous remuerés promptement ; vous le mettrés dans les moules, & en dresserés en tablettes, comme on fait pour la fleur d'orange.

On prépare encore une conserve laxative de fleurs de violettes, en donnant à la manne une consistance de conserve, aprés l'avoir fait fondre dans leur suc. La dose est d'une demi once, ou environ.

Sirop de Violettes.

On prépare trois sortes de sirops avec les fleurs de Violettes, le simple, & les deux composés. On peut voir la préparation du simple au mot, SIROP.

Dans le prémier sirop de violettes composé, qui est le sirop de violette de Mesué, on fait entrer les sebestes, les jujubes, & les semences de mauves & de coings. Ces deux prémiers sirops sont rafraîchissans, & incrassans, & propres pour les maladies de la

poitrines causées par une pituite âcre & salée.

L'autre sirop composé se fait avec les calices de fleurs, & les semences de cette plante ; on y pourroit ajouter les racines, pour le rendre encore plus purgatif ; parceque l'infusion de ces racines, à deux, ou trois onces, purge assés bien, selon Monsieur de Tournefort.

Il faut remarquer que la couleur du sirop simple de Violettes, est très-belle, pourvû qu'on ne le fasse pas bouillir.

Ratafia de Violette.

Prenez six livres de fleurs de Violettes avec leurs calices. Exprimez en le suc, & delayez y une livre, & demi de manne, sur un feu doux & clair. Ensuite passez ce mélange par un linge sans expression, & ajoûtez-y environ une pinte de bon esprit de vin. Ce ratafia est propre à ouvrir le ventre doucement. La dose est de deux cuillerées, le matin à jeun ; on peut réiterer la même prise, le soir, deux heures après le repas.

Poudre de Violette, pour les coussins & même pour le linge.

Prenez Iris de Florence, une livre ; roses, deux livres ; bois de roses, une once & demi ; santal citrin, une once ; benjoin, deux onces ; calamus aromatique, & de souchet, c'est-à-dire, moitié de l'un & moitié de l'autre, une once & demi ; pour environ deux liards de coriandre & une noix muscade.

Culture de la Violette.

Il y a deux sortes de Violettes de Mars, la simple & la double. Les Jardiniers & les curieux ne s'attachent qu'à cultiver la Violette double. Elle ne demande pas un grand soin pour sa culture, elle croît partout & se multiplie par le moyen de ses racines qu'on éclate. Elle vient dans toutes sortes de terre ; elle aime les lieux ombrageux. Il faut avoir soin d'oter toutes les méchantes herbes, qui croissent à l'entour.

Il est nécessaire de changer cette plante de place tous les trois ans au moins, elle viendroit beaucoup mieux & donneroit de plus belles fleurs, si elle étoit transplantée tous les ans. Si on veut la voir fleurir pendant toute l'année, il faut lui couper la tête, & quand elle est prête de donner des semences.

Secret pour avoir un pié de Violette, dont les fleurs seront de toutes les couleurs.

Prenez des semences de chaque sorte de couleurs, mêlez les toutes ensemble, puis enveloppez les dans une terre labourée & cultivée. Vous aurez un pié de Violette, qui fera un plaisir singulier à voir.

VIOLIER ou GIROFLIER, en Latin, *leucoium*. C'est une plante dont on distingue principalement deux especes, le Violier blanc & le Violier jaune. Il y en a encore d'autres especes qui n'ont d'autre différence, que celle qui vient de la varieté de leurs fleurs. Nous parlerons de celles-ci dans la culture de cette plante.

Description du Violier blanc.

Il pousse une tige ronde, ligneuse, qui jette des rameaux, couverts d'une maniere de coton blanc, & qui s'éleve à la hauteur d'environ deux pieds. Ses feuilles sont longues & larges, couvertes aussi d'une maniere de laine. Ses fleurs sont à quatre feuilles chacune, disposées en croix, elles composent un assez beau bouquet ; leur couleur est ordinairement blanche ; quoiqu'elle soit souvent variée de rouge, de purpurin & de violet, l'odeur en est agréable. Ses semences sont rondes ; plates, rougeâtres, garnies à l'entour d'une aile fort déliée, & renfermées dans une silique longue & étroite. Sa racine est menue & ligneuse.

Lieu. On cultive cette plante dans les jardins.

Propriétés. Les fleurs du Violier blanc sont déter-sives & apéritives. Elles fortifient le cerveau & excitent les mois aux femmes.

Description du Violier jaune.

Il pousse sa tige à la hauteur d'environ un pié & demi, qui jette des rameaux ligneux & blanchâtres, Ses feuilles sont oblongues & de couleur vêrte obscure. Ses fleurs sont à quatre feuilles chacune, disposées en croix. Elles sont jaunes & exhalent une odeur fort agréable.

Ses semences sont plates & renfermées dans une silique qui se divise en deux loges. Sa racine est ligneuse & divisée en plusieurs branches.

Lieu. Cette plante croît communément sur les vieilles murailles, on la cultive aussi dans les jardins.

Propriétés. La décoction des fleurs du Violier jaune, est bonne en fomentation, contre les inflammations de la matrice, & pour attirer les mois. Les mêmes fleurs appliquées avec du miel, guérissent les ulceres de la bouche, & appliquées avec du cerat, elles guérissent les crevasses du fondement. Ses racines enduites avec du vinaigre repercurent les duretés de la rate, & soulagent les goutes.

Culture des Violiers.

Il y a deux sortes de Violiers soit blancs soit jaunes, les uns sont simples, les autres sont doubles. On cultive ces sortes de Violiers, mais principalement les doubles, parce qu'ils sont plus agréables à la vûe.

Culture des Violiers simples.

Les Violiers doubles ne portent point de graines, mais ils viennent de la graine des simples, ce qui est assez difficile : neanmoins je vous dirai ce que vous devez observer. Prémierement quand vous voulez conserver la graine des Violiers, il faut prendre les pieds les plus forts, & n'en laisser que la tige du milieu, retranchant toutes les autres, lesquelles étant une fois retranchées, elles viennent à rejetter, il faut continuer à les abbatre. Il y en a qui sans rien retrancher, conservent les tiges les mieux nourries, & les tuyaux les plus grands, & particulierement quand dans une même tige, il se rencontre deux tuyaux, qui se touchent, l'on choisit même les grains les plus gros, les plus ronds & les plus pesans.

Quelques-uns tiennent pour assûré, lors qu'un même pié porte la fleur de deux diverses couleurs, ou d'une simple couleur, savoir de Violets, ou rouges, que la graine en est meilleure, sur tout si on la ramasse en pleine lune, le plus exactement qu'il se pourra.

Il y en a encore d'autres qui disent, qu'il faut la semer au défaut de la lune, entre les deux absolument, & les replanter de même que les autres en pleine lune.

La meilleure maniere, suivant mon jugement, est de les semer vers la pleine lune, & les replanter de même ; la terre contribue aussi à les faire doubler ; il faut auparavant les bien cultiver & les planter à un pié l'un de l'autre, les sapinant souvent après les pluyes.

Il faut semer les Violiers sur une couche bien préparée à un doigt l'un de l'autre, autrement s'ils étoient plus épais, ils croitroient en hauteur, seroient foibles, & se suffoqueroient les uns les autres. Quand vous

en trouverez quelques uns de doubles, ce que vous pourrez connoître de bonne heure par la grosseur d'un bouton, celui du simple étant petit & délié, & celui du double est gros, il faudra couper tous les boutons à la reserve d'un ou de deux; & les replanter dans un pot ou dans une profondeur de quatre doigts de terre au plus, si le vase est profond, & le poser doucement là dessus, metant les racines en repos sans les contraindre; puis jetter de la terre dessus, la pressant doucement jusqu'à ce que le vase soit rempli, & le mettre en un lieu, où il ne voye point de soleil, toûjours à l'ombre & à la rosée; & ne le retirer que les fleurs qui auront baissé la tête, ne soient redressées, c'est pourquoi il les faut arroser souvent.

Les marbrés ou variés, sont les plus beaux; il en faut garder pour en avoir de la graine, parce que quand l'un de ceux là vient double, il vaut mieux que dix autres.

Il y en a d'une espece que nous appellons nains, ou quarantains, parce qu'ils portent quarante jours après qu'ils sont semés, qui sont excellens en deux choses: la prémiere en ce que quand il en réussit de doubles, vous en avez tout l'Eté, dès le commencement du Printems; & la deuxiéme en ce qu'ils portent de la graine qui vient en sa maturité dès la prémiere année, ce que n'ont pas les communs, qui ne fleurissent au plûtôt que sur la fin de l'Automne.

Culture des Violiers jaunes simples.

Cette plante est l'une des plus belles de toutes celles qui sont simples: il faut pour l'avoir belle, en semer tous les ans, car quand elles ont porté un an ou deux, la fleur diminue beaucoup; elle ne porte pas la prémiere année qu'elle est semée; c'est pourquoi il est bon de la semer de bonne heure pendant l'Automne pour gagner une année, parce qu'elle portera infailliblement au Printems, si elle est un peu grande avant l'Hiver. Il faut en recueillir la graine, auparavant qu'elle soit entierement seche, & en pleine lune, comme nous avons dit de toutes les autres graines.

Culture des Violiers doubles.

Quoique les Violiers doubles, tant blancs, que jaunes, & de quelque couleur qu'ils soient, fassent de la graine dans de petites coques rougeâtres, cependant ils ne se multiplient que des rejettons qu'ils font, chaque pié venant insensiblement à faire une grosse touffe, qui se partage en plusieurs petites, lesquelles étant ensuite replantées, deviennent assés grosses avec le tems pour être à leur tour séparées en plusieurs autres petites.

Culture des Violiers jaunes doubles.

Cette plante est fort facile à conserver, & à multiplier, elle craint plus la secheresse que le froid; il faut pour la multiplier prendre toutes ses pointes, & les replanter en lieux humides, ou, s'ils sont chauds, les arroser souvent. En les mettant dans la terre, il est bon de leur tordre un peu le bout qui entre en terre, en la serrant contre, & dans cinq ou six semaines, vous en aurez autant de pieds que vous en aorés planté de branches. C'est au mois de Septembre, ou de Fevrier, qu'ils se plantent de cette maniere.

Culture des Violiers doubles soit jaunes soit blancs.

On peut replanter des Violiers en tout tems, particuliérement à la fin de l'Eté, & de l'Hiver, avant qu'ils portent. Ces derniers qui se replantent au Printems sont plus assûrés & se conservent mieux. Il faut remplir une caisse profonde d'un demi-pié de terre la plus douce, & la plus légere que l'on pourra trouver, & y planter de petites branches des grands Violiers à trois ou quatre doigts l'un de l'autre, pressant contre la terre, & ne laissant sortir dehors que la feuille, & pour cet effet il faut prendre garde en les coupant de prendre ceux que l'un voit aux extrémités des branches, jetter un petit bouquet seul; car si dans la longueur du petit doigt la même branche porte divers rejettons, il ne faut pas la replanter, ou en la replantant il faut les abbattre, parce qu'ils ne feroient que s'empêcher l'une & l'autre. Etant ainsi replantées, il faut tenir la caisse à l'air, & à la pluye, ne l'exposer qu'au soleil levant & au couchant, une heure au plus, tenant la terre fraiche, sans toutefois trop mouiller les Violiers, parce qu'ils se pourriroient.

Quand les Violiers commencent à jetter, on peut leur donner un peu de soleil davantage; il ne faut se presser de les tirer, que quand ils jettent des feuilles nouvelles. Il faut toûjours couper les boutons qui poussent avant que d'être transplantés. Il les faut transplanter avec grande adresse, coupant avec un couteau la plante tout à l'entour, puis la mettre au milieu d'un pot ou d'une caisse pleine de bonne terre.

Le Violier étant transplanté, il faut l'arroser, le tenant à l'ombre sept ou huit jours, puis lui donner du soleil peu à peu, & il le faut laisser peu porter la prémiere année, coupant continuellement les boutons pour leur faire prendre une consistance raisonnable.

Quand on replante des Violiers avant l'Hiver, il faut leur donner de l'air, les tenant pour cet effet toute la saison sur une fenêtre ou dans une chambre en bel air, les arrosant & les mettant quelquefois à la pluye, & quand il fait de grandes gélées on doit les enfermer; jamais il ne les faut mettre dans la cave, ni dans un lieu trop chaud.

Ceux qui ont pris racine, & qui ont été transplantés avant l'Hiver, se conservent de même façon, que ceux qui sont venus de graine, & que l'on a mis de bonne heure dans quelques caisses, continuant toûjours de leur donner de l'eau & du frais.

Ce qu'il faut faire pour avoir des Violiers doubles.

Il faut cueillir la graine au mois d'Août, en pleine lune après avoir defeuillé, ou pincé les bouts d'enhaut; afin que la seve soit plus nourrie. On ôte toutes les feuilles, d'abord qu'il commence à faire sa gousse, afin que toute la nourriture se jette dans la graine, il y en a qui en sement au mois d'Août dans des terrasses qu'on ferme pour les défendre de la gelée; il faut cependant que le lieu ne soit pas trop chaud, autrement il blanchiroit. Etant semée, mettez de la paille bien froissée par dessus, & arrosez peu. Il y a des curieux qoi laissent la graine dans les gousses & qui la sement ainsi.

Pour faire qu'une seule plante de Violier produise des fleurs de toutes sortes de couleurs.

Il faut mettre de la graine de toutes les couleurs que vous voudrez dans un roseau bien mince ou dans un linge bien usé, puis le mettre dans de la terre bien labourée, & fumée comme on a coûtume. Vous verrez une chose admirable.

VIORNE, en Latin *viburnum*.

Description. C'est un arbrisseau dont les rameaux sont gros comme le doigt, longs de deux coudées. Ses feuilles sont blanches, velues, dentelées, venant deux à deux, opposées des deux côtés par intervalles. Sa fleur est blanche, faite en bouquet, d'où pendent certains grains applatis comme des lentilles, qui ayant été vertes, puis rouges, deviennent enfin noires. Ses

racines sont à fleur de terre. On se sert de ses branches pour lier les fagots.

Lieu. Cet arbrisseau vient dans les hayes, & dans les buissons.

Proprietés. Les feuilles & les bayes sont d'un goût astringent. On les fait cuire dans de l'eau & du vinaigre, avec des feuilles d'olivier. Cette décoction est bonne pour affermir les dents qui branlent; pour les maux de gencives, du gozier & de la luette. Ses grains sechés avant qu'ils soient mûrs, & mis en poudre, guérissent la diarrhée, les prenant par la bouche. Ses feuilles font les cheveux noirs, & les empêchent de tomber, c'est avec les racines de la Viorne qu'on fait la glu qui sert à prendre les petits oiseaux.

VIP

VIPERE. C'est un petit serpent dont la morsure est très-venimeuse. La Vipere a la tête plus plate & plus large que n'ont les autres serpens, elle a le bout du museau relevé & retroussé presque comme celui du cochon; elle est longue environ de demi-aune, & sa grosseur est d'un pouce. Elle a seize dents à chaque machoire, petites & immobiles. Elle en a deux autres grandes, canines, crochues, creuses, transparentes & fort pointues, flexibles dans leur articulation, situées aux deux côtés de la machoire supérieure qui sont couchées, & qui ne se dressent que quand la Vipere veut mordre. La base de ses dents est entourée d'une vesicule contenant la quantité d'une bonne goute d'un suc saliveux, jaune, fade, & innocent. Elle n'a qu'une rangée de dents à chaque machoire, au lieu que les autres serpens en ont deux. Sa queue est plus courte. Son corps n'a rien de puant, au lieu qu'on a peine à souffrir la puanteur des parties interieures des autres serpens. Elle rampe assez lentement & ne bondit pas comme les autres, quoiqu'elle soit prompte & agile à mordre, lors qu'elle est irritée. Le mâle a les parties naturelles doubles, couvertes de pointes dures & aigues; & la femelle a une double matrice. Leur corps est de deux couleurs d'un gris plus clair ou plus obscur, ou d'un jaune plus tirant sur le rouge, & le fond est parsemé de taches longues & brunes. Les écailles situées en travers sous son ventre sont de la couleur de l'acier bien poli. Elle met bas ses petits vivans, au lieu que les autres serpens vident leurs œufs, & puis les couvent; de là vient qu'on l'appelle *Vivipara.* Elle produit ses petits enveloppés en de petites peaux qui se rompent le troisiéme jour. Elle en jette jusqu'à vingt, mais elle n'en pousse qu'un par jour. On dit même qu'ils tuent leur mere en naissant.

Les Viperes mangent les buprestes, les cantharides & les scorpions; ce qui rend leur venin plus dangereux. Neanmoins plusieurs disent que les Indiens mangent des Viperes comme on fait ici des anguilles.

Plusieurs ont fait des expériences de la Vipere fort opposées. Les uns prétendent que tout leur venin est dans deux vesicules qui couvrent leurs dents; d'où il sort une liqueur jaunâtre, quand elles mordent, qui envenime la playe. Les autres disent au contraire que cette liqueur n'est point venimeuse, qu'ils en ont fait manger à des pigeons sans qu'ils en ayent été incommodés. De là on peut conclure que ce venin consiste dans les esprits irrités de la Vipere qu'elle pousse dehors dans sa morsure, qui sont si froids, qu'ils coagulent le sang, & empêchent la circulation. Car il faut demeurer d'accord, qu'il n'y a dans la Vipere, ni humeur, ni excrement, ni aucune partie, non pas même le fiel, qui étant avalé puisse faire mourir. Au contraire le sel de Vipere & la chair sont de grands remedes & on fait de la poudre de Vipere de la chair sechée, coupée, pilée & passée par un tamis qui est souveraine pour plusieurs maladies. On dit que le cerf a une grande avidité à les devorer. C'est une erreur populaire de croire que la salive d'un homme à jeun fasse mourir les Viperes.

La morsure de Vipere est fort dangereuse, parce que son venin agit très-promptement. Ceux qui en ont été mordus palissent d'abord & deviennent ensuite d'une couleur bleuâtre. Ils sont inquiets, mélancoliques & assoupis. Leur pouls est intermittent. Ils sentent des frissons, des nausées, & des mouvemens convulsifs. Enfin si on ne leur donne au plûtôt des remedes efficaces, leur sang se coagule & ils meurent.

Remedes contre la morsure des Viperes.

On ne sauroit prendre des précautions trop promptes pour arrêter la subtilité du venin, qui s'insinue dans les veines, & empêche bien-tôt la circulation. Pour cela on employe des remedes extérieurs. Les remedes extérieurs doivent être appliqués sur le champ, si on veut qu'ils agissent; & les remedes intérieurs sont d'un bien plus grand secours.

Remedes exterieurs.

I. Aussi-tôt qu'on a été mordu, il faut lier, si l'on peut, la partie blessée au dessus de la morsure, & serrer bien fort la ligature.

II. Si on ne peut point lier la partie mordue, on doit appliquer dessus, la tête de la Vipere après l'avoir écrasée, ou à son défaut celle d'une autre.

III. On fait rougir un couteau ou un autre morceau de fer plat, on l'approche fort près de la playe, & on en souffre la chaleur le plus qu'on peut. On connoit un Médecin qui en a fait sur lui-même l'expérience.

IV. On fait brûler sur la playe un peu de poudre à canon.

V. On scarifie la playe & l'on y applique de la theriaque, ou de l'ail, ou du sel ammoniac pilés ensemble.

Remedes intérieurs.

I. On peut faire prendre à celui qui a été mordu, des sels volatils des animaux.

II. Le sel volatil de la Vipere est meilleur que les autres, à cause de la subtilité de ses parties, qui pénettrent plus promptement. Ce sel est très-propre pour la piquûre des autres bêtes venimeuses, pour la petite verole, l'apoplexie, la paralysie, l'épilepsie, & dans les fievres malignes & intermittentes. La dose est depuis six grains, jusqu'à seize, dans quelque liqueur appropriée.

III. Si on n'a point de sel volatil de Vipere, on peut se servir préferablement aux autres de celui de corne de cerf, ou de celui d'urine, ou de celui de crane humain.

IV. La thériaque est excellente, pourvû qu'elle soit vieille & qu'elle ait eû le tems de se dépouiller par la fermentation des parties incrassantes de l'opium qui entre dans sa composition.

V. Le suc des feuilles, ou de la seconde écorce du fréne, est un remede fort propre, & l'on en a fait plusieurs fois l'expérience. Il en faut faire avaler quatre onces au malade, & appliquer en même tems sur la piquûre, un cataplâme d'ail, & d'oignon pilés, & incorporés avec de bonne thériaque. On assure que l'odeur & la pulpe du citron est spécifique contre la morsure de la Vipere; ce qui paroît fort étonnant, car le citron étant acide il devroit aider à coaguler le sang, au lieu de le mettre en mouvement. Le malada

doit manger la pulpe du citron, & en flairer l'écorce.

Préparation de la poudre de Vipere.

Prenez Viperes recemment prises, coupez leur la tête & la queue, écorchez les, ensuite leur ayant ôté les entrailles, excepté le cœur, & le foye, faites les sécher doucement au four sur des claies, après que le pain est tiré; puis reduisez les en poudre, mettez quatre onces de cette poudre dans une cornue de verre, & l'arrosez d'une livre de teinture de myrrhe; puis séchez, & arrosez avec de l'esprit de sel dans lequel on aura versé quelques grains de musc; séchez encore vos poudres à un feu très-lent, comme dans un lit, ou une étuve, puis ajoûtez une demi-once de baume du Perou.

VIR

VIRGINAL. Lait Virginal. *Voyez* LAIT.

VIRGOULÉE, ou VIRGOULEUSE. C'est le nom d'une poire d'Hiver excellente. Elle porte le nom du lieu d'où elle a été prémierement tirée pour venir dans le grand monde de la curiosité. Ce lieu est un village du Limousin près d'une petite ville nommée saint Leonard. Plusieurs disent, poire de virgouleuse au lieu de dire de Virgoulée; chacun dira, comme il lui plaira, mais à parler franchement virgouleuse n'est pas du bel usage.

VIS

VISAGE. La face en général est le miroir de l'ame qui par sa couleur nous fait connoître ses bonnes ou mauvaises dispositions, comme aussi de toutes les parties qui lui sont sujettes.

Pour guérir les pustules du Visage & du front.

I. Prenez une once de camphre, autant de souphre vif, une demi-once de litarge & autant de myrrhe. Battez toutes ces drogues ensemble, & dans une livre d'eau de vie, ou de plantain, mettez les infuser pendans sept ou huit jours; & bassinez vous en le visage avec un petit linge.

II. Dans une chopine de jus de scabieuse purifié au feu, & passé par un linge, jettez une demi-once de borax avec un gros de camphre. Après une infusion de deux ou trois jours, servez vous en.

III. Faites bouillir deux poignées de fleurs de petite centaurée, dans trois chopines d'eau jusqu'à moitié de la décoction, étuvez en soir & matin les pustules.

IV. Prenez une once de camphre, autant de souphre, une demi-once de myrrhe, autant d'encens. Réduisez le tout en poudre, & mettez le infuser dans une chopine d'eau rose, ou de plantain, ou de scabieuse l'espace de sept ou huit jours & vous en servez.

Pour ôter les rides du Visage.

I. Qu'on prenne de l'huile de myrrhe, & le soir en se mettant au lit, que l'on s'engraisse le Visage, le couvrant ensuite d'une toile cirée.

II. Prenez une once d'huile de tartre, une demi-once de mussilage, de semence de psilium, ou de coings, six gros de ceruse, une demi-dragme de borax, autant de sel gemme, & demi-once d'huile d'olive. Remuez le tout ensemble quelque espace de tems dans un petit plat de terre avec une spatule de bois, & après que l'on s'en frotte.

III. Prenez deux œufs frais du même jour, cassez les & videz les dans un plat de fayance, poudrez les par dessus d'un gros & demi de sublimé: laissez les mitonner vingt-quatre heures. Cependant prenez un quarteron des quatre semences froides, trois onces d'amandes ameres, & deux onces d'amandes douces, battez les ensemble dans un mortier de marbre, les arrosant peu à peu d'environ un demi-setier d'eau de riviere, passez les au travers d'un linge, remettez derechef votre marc d'amandes & de semences froides dans le mortier. Pilez encore avec autant d'eau & les repassez, mettez cette seconde liqueur avec la prémiere; puis prenez une demi-once de sucre candi, une dragme d'alun brûlé; mettez les avec vos œufs, & pilez les alors tous ensemble les arrosant peu à peu de votre liqueur; après cela passez tout au travers d'une étamine, & versez le dans des phioles, & toutes les fois que l'on voudra s'en servir, il faudra les bien agiter.

Pour embellir le Visage.

Prenez deux onces d'étain de glace en poudre, quatre onces d'eau forte; mettez les dans un grand vaisseau de terre sous une cheminée, ou au milieu d'une cour, laissez les ensemble l'espace de vingt-quatre heures; alors prenez l'eau qui paroitra claire, mettez la dans une autre terrine, & jettez par dessus autant pesant d'eau salée, laissez l'un & l'autre reposer derechef vingt-quatre heures; le lendemain votre étain de glace sera précipité au fond. Jettez doucement l'eau qui sera dessus, & après l'avoir lavé sept ou huit fois avec de l'eau simple, mettez le sécher au soleil. On peut se servir de cette poudre avec de la pommade de jasmin, ou celle de pieds de mouton ou d'os de veau, sinon afin qu'elle fasse plus d'effet, l'on se fera préparer celle-ci.

Pommade pour embellir le Visage.

Prenez des racines de *sigillum Salomonis*, d'oignons de lis, de chacun deux onces; lavez les bien, & laissez les tremper six jours dans l'eau fraîche; en les retirant, on les essuyera, & on les coupera bien menu; après l'on les mettra avec de la graisse de roignon d'agneau mâle, & de la panne, environ quatre onces de chacun, jettant par dessus de l'eau. On les laissera tremper pendant six jours, les changeant d'eau deux fois le jour; au bout de ce tems on fera fondre les graisses avec l'eau même, ce qui étant fait on les coulera, & on les mettra dans des pots de fayance, les changeant tous les jours d'eau fraîche. Sur chaque once de cette pommade, on pourra mêler une dragme de la poudre que l'on peut appeller à cause de sa blancheur, blanc de perles. Cette pommade n'embellit pas seulement, elle est propre encore pour les rougeurs, pour les dartres, boutons & autres vices de la peau, sinon on se servira de cette recette.

Pour les rougeurs du Visage.

Prenez une once d'alun de roche, autant de souphre vif en poudre, une once d'eau rose; ou d'argentine. Mêlez tout ensemble dans une phiole, & au bout de vingt-quatre heures servez vous en.

Le vitriol de Chypre avec l'eau de plantain est encore admirable, ainsi que le jus de mouton; il faut continuer pendant quelque jours soir & matin.

Autre, pour les rougeurs, & la couperose du Visage. Prenez fleur de souphre, avec un peu de ceruse. Mettez ces drogues dans un nouet, & les ayant laissées tremper pendant quelque tems, dans un peu de verjus tiede, servez vous de cette liqueur, pour vous en bassiner le visage, le soir avant que de vous coucher. *Eprouvé.*

Autre, pour les rubis, & feu volage. Prenez poids égal de suif de porc, & de fleur de souphre, incorporez les ensemble, en y mêlant quantité suffisante d'eau distillée de fougere, & de fleurs de pêcher. Formez une espece d'onguent & de pommade; & frottez vous

en le Visage, tous les soirs avant de vous coucher, jusqu'à parfaite guérison.

Pour éteindre & dissiper le feu volage, on peut appliquer dessus, de la Chélidoine pilée, fraîchement cueillie.

Pour ôter les rousseurs du Visage.

Prenez les os longs des pieds de mouton, que vous ferez brûler au feu, jusqu'à ce qu'ils se réduisent facilement en poudre, laquelle vous ferez infuser vingt-quatre heures durant dans du vin blanc; puis vous le coulerez, & vous vous en servirez. Il faut sur quatre pieds un verre de vin blanc.

Autre pour les rousseurs du Visage, & des autres endroits du corps. Faites infuser, pendant vingt-quatre heures, une douzaine, & demi d'œufs frais, dans quantité suffisante de vinaigre bien fort. L'infusion étant faite, rompez les œufs dans le même vinaigre; brouillez le tout ensemble, & ajoûtez y une once de graine de sénevé, ou moutarde broyée. Ensuite distillez la matiere dans un alembic de verre. Vous aurez un eau excellente pour les rousseurs de la peau. Il faut bien bassiner avec un linge blanc, le soir avant que de se coucher, & se laver le lendemain dans les mêmes endroits avec une décoction de son & de mauves. *Eprouvé.*

Pour enlever toutes sortes de taches du Visage.

Faites distiller dans un vaisseau de verre, douze jaunes d'œufs frais, & deux livres de bonne thérébentine. La distillation étant faite, distillez une seconde fois. Enfin ayant ajoûtez à cette seconde distillation dix scrupules de camphre pilé, distillez encore une troisième fois. Vous aurez une eau excellente, pour nettoyer le Visage de toutes sortes de taches.

Usage. Mêlez cette eau, avec poids égal d'eau distillée de tortue; & lavez vous souvent le Visage de ce mélange. *Eprouvé.*

Emplâtre pour ôter les rougeurs, & toutes les taches du Visage.

Faites bouillir deux livres d'huile d'olives, pendant un quart d'heure, ajoûtez y une livre de cire neuve jaune, coupée par morceaux, & faites bouillir une autre quart d'heure. Ajoûtez à ce mélange une livre de poix resine, & après que le tout aura bouilli encore un quart d'heure, vous y jetterez quatre onces de litharge d'or bien lavée, & bien pulverisée, il faut remuer alors continuellement avec une spatule, retirer la bassine, ou le chaudron du feu, & ajoûter une livre de ceruse réduite en poudre fine, ayant soin de remuer toûjours, jusqu'à ce que la matiere ait pris consistance d'onguent. Alors vous en formerez des morceaux de toile, en forme d'emplâtre, pour les appliquer sur le visage, pendant la nuit.

Poudre pour les rousseurs, & le feu volage.

Prenez sel nitre & tartre de vin blanc, de chacun une livre, & reduisez les en poudre fine séparément. Ensuite les ayant mêlés ensemble passez les par un linge fin & clair. Les poudres étant mêlées & passées, mettez les dans une petite terrine, en sorte qu'elles soient élevées en pointe, & qu'elles forment une espece de cône. Alors mettez un charbon allumé au dessus, pour brûler le sel de nitre, lequel étant allumé calcinera le tartre, que vous trouverez au fond de la terrine, en forme de tablette, ou de gâteau. Vous prendrez ce tartre calciné, & l'ayant rompu bien menu, vous le mettrés dans une écuelle, & le ferés dissoudre, en y versant quantité suffisante d'eau chaude. Ensuite vous mettrés la dissolution dans un pot neuf, & la ferés évaporer sur les cendres chaudes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une poudre, au fund du vaisseau. Vous prendrez cette poudre, & l'ayant mise dans une phiole, vous verserez par-dessus, quatre onces de vinaigre nouvellement distillé, & une once de bonne eau de vie. Vous agiterés la phiole, pour bien meler le tout ensemble, & vous l'exposerés au soleil, pendant trois jours. Il faut se laver le Visage de cette eau, soir & matin.

Pour ôter la lepre du Visage.

Exprimés du jus de raisins blancs encore tout verds, passés le par un linge, & mettés le dans une grande phiole qui tienne environ chopine; ajoûtés y camphre & borax, de chacun une dragme; alun de plume, deux dragmes; verd de gris, un demi denier; sucre candi, une once & demi, le tout réduit en poudre, bouchés bien la phiole, enterrés la dans un jardin. Un mois après retirés la de terre, & passés la liqueur par un linge. Il faut s'en laver le Visage, soir & matin, & après l'avoir lavé, il faut l'adoucir, & le rafraichir, avec une décoction de mauves & de son de froment.

Pour les taches du Visage qui viennent de naissance.

Prenés deux onces de racine de bourrache, ôtez-en le cœur, & découpez la bien menu, ensuite faites la infuser dans quatre onces de vinaigre rosat, le plus fort sera le meilleur, pendant vingt-quatre heures. Il faut bassiner tous les soirs; les tâches s'enleveront.

Pour les lentilles du Visage.

I. Prenez une once d'alun brûlé, autant de vitriol de Chipre, nourrissés l'un & l'autre avec du jus de citron; appliqués ce mélange sur le Visage le soir en vous couchant à l'endroit où il y aura des lentilles, & ne le defaires que le matin avec un peu d'eau pure. En continuant un mois de suite, on changera de peau, & celle qui reviendra, sera très-belle.

II. Prenés du jus d'oignon, & appliqués le à l'endroit des lentilles.

Vous pouvés encore vous servir d'huile d'œufs, ou de lait de truye, ou de jus de la petite centaurée.

IV. Prenés de la racine de patience, & de la chair d'un melon bien mûr, de chacun deux livres, du salpêtre une demi once, du tartre calciné deux onces. Faites les distiller ensemble, & de l'eau qui en distillera servés vous en les soirs en vous mettant au lit.

V. Que l'on fasse bouillir des feuilles de lierre dans du vin, & que l'on s'étuve de la décoction, ou qu'on s'applique sur le visage du sang de lievre, ou que l'on se bassine avec du vinaigre, dans lequel l'on aura fait tremper de la litharge.

VI. Appliquez sur les lentilles du lait de figuier, ou du suc de cyclamen.

VII. Prenés deux onces de jus de cresson d'eau, une once de miel, mêlés les ensemble & passés les au travers d'un linge, les soirs bassinés en les lentilles.

Pour les boutons du Visage.

Enveloppés du salpêtre dans un linge bien delié, puis l'ayant trempé en eau claire, touchés les boutons.

Eau très-excellente pour le Visage.

Faites un pain de fleur de farine de froment détrempée avec du lait de chevre blanche, que vous metterés au four; vous l'en tirerés, avant que d'être entierement cuit, vous en ôterés la mie, que vous

émiciez le plus menu que vous pourrez, & la mettrez trempet dans de nouveau lait de chevre, auquel ajoûtez une demi douzaine de blancs d'œufs, passez par l'éponge. Cela étant fait, prenés une once de chaux, des coques d'œufs, & mettés le tout ensemble, étant bien mêlé, dans l'alembic de verre, & distillés le à un feu lent, & vous en tirerés une eau excellente pour ôter toutes taches & rougeurs du Visage, qui blanchit & embellit merveilleusement.

Eau pour blanchir le Visage.

Prenés de la racine de vitis alba, & de celle de narcisse. Mettez les toutes deux dans un alembic de verre, & une mie de pain blanc; distillez cette eau, & pour vous en servir mêlés la par moitié avec celle de la Reine d'Hongrie, & vous verrez qu'elle blanchira fort bien : vous pouvés en user pour le Visage.

Autre eau, pour rendre le teint blanc.

Prenés pois chiches, fasoles & féves communes, de chacun quatre onces. Mondés les de leur peau, & réduisés les en poudre; delayés cette poudre dans une pinte de vin blanc, un fiel de bœuf & quinze blancs d'œufs frais. Le tout étant bien brouillé ensemble, mettez le dans un alembic de verre, & servez vous de la distillation, pour vous laver le Visage.

Huile admirable qui ôte les taches de la peau & la rend luisante.

Prenés alun & sel commun, de chacun une demi livre; tartre de vin blanc, une livre. Mettés ces drogues dans un pot de terre, qui ne soit pas cuit; adaptez à ce pot, un autre pot de même espece, & liez les ensemble, avec du fil de fer, ou de letton, ayant soin aussi de luter exactement la jointure. Faites calciner la matiere, dans un fourneau de chaux ou de brique. Ensuite l'ayant broyée bien menu sur le marbre, vous la mettrés dans un petit sac, que vous suspendrés dans quelqu'endroit bien humide, & l'y laisserés pendant quinze jours, ou trois semaines ou jusqu'à ce que l'huile qui en dégouttera soit toute tombée dans le vaisseau que vous aurés mis dessous pour la recevoir. Il faut avoir soin de la ramasser tous les jours, & de la conserver bien précieusement. On s'en frotte le Visage avec une petite éponge fine, ou avec un linge bien blanc. Il faut auparavant se laver le Visage, avec de l'eau de fontaine ou de puits.

Pour rendre le Visage hideux à voir.

Mêlez ensemble craye de Brie, & sel marin, après les avoir réduits en poudre. Répandez cette poudre sur des étoupes humectées de bonne eau de vie. Eteignés toutes les lumieres qui sont dans la chambre; & mettez le feu à ces étoupes, toutes les mêmes personnes qui seront auprès, vous paroîtront horribles.

Pour les fluxions qui font enfler le Visage & les joues.

Prenez du beurre frais, quatre onces : deux cuillerées d'eau rose. Faites fondre doucement l'un & l'autre ensemble, & chaudement frottez en le Visage, appliquant par-dessus un papier brouillard. En renouvellant cette onction deux ou trois fois le jour, on sera bien-tôt guéri. Cependant s'il est nécessaire de saigner, & de prendre quelque lavement, il le faudra faire pour aider au remede externe.

Pour le feu volage.

I. Prenés des oignons de narcisse avec la moitié autant de graines d'orties nouvelles. Pilez ensemble avec un demi setier de vinaigre & frottés vous en le soir.

II. On se servira du jus d'oignons.

III. On se bassinera avec le jus de cresson alenois.

IV. On pratiquera les mêmes recettes qu'aux lentilles du Visage & aux pustules. Voyez l'article de l'Eresipelle.

Visage, (taches du) *Voyez* Pommade. Huile *de myrrhe*. Lait *virginal*. Marque.

VIT

VITRIOL. C'est un fossile, ou un mineral, qu'on trouve dans les mines de cuivre & quelquefois dessous des terres glaises, comme il arrive aux environs de Paris. On nous apporte le Vitriol de plusieurs endroits de l'Europe, d'Allemagne, d'Italie, de Hongrie, & d'autres lieux. On distingue en general quatre especes de Vitriol : le blanc, le verd, le bleu & le rouge.

Il y a trois sortes de Vitriol verd. Celui d'Allemagne; il tire sur le bleu, & contient un peu de cuivre. Il est meilleur que les autres pour la composition de l'eau forte. Celui d'Angleterre, il participe du fer, & est propre pour faire l'esprit de Vitriol, & le Romain. Il a les mêmes proprietés que celui d'Angleterre, excepté qu'il est moins facile à fondre.

Il y a donc des Vitriols qui participent du fer, & les autres du cuivre. Les uns font rougir le fer qui en est frotté, & les autres ne lui font point changer de couleur.

On a mis de tout tems le Vitriol au rang des sels, quoique quelques uns avec raison l'ayent crû bien different de leur nature, & qu'ils l'ayent pris pour un sel tout particulier, composé d'un esprit acide fort approchant de celui du souphre & de quelques particules de fer ou de cuivre, ou de quelque autre metal ou matiere metallique, en partie terrestre, que le même esprit a rencontrées & dissoutes dans les entrailles de la terre, & avec lesquelles il s'est corporifié en forme de sel. La diversité de couleur & de substance des Vitriols & des parties qui le composent, a beaucoup contribué à cette opinion, parce qu'encore qu'on trouve des vitriols, & particulierement le blanc, qui ne contiennent aucun metal ni matiere metallique apparente; la plûpart neanmoins des autres ont en eux des particules de fer ou de cuivre, & quelquefois l'un & l'autre ensemble, en sorte qu'on a lieu de choisir les Vitriols que l'on veut & de les accommoder aux effets qu'on en desire, ayant égard aux substances qui font partie de leur composition.

Le Vitriol blanc, est un sel qu'on tire par évaporation, de l'eau des puits, ou des fontaines vitrioliques. On peut faire aussi du Vitriol blanc, en calcinant, en blancheur, du vitriol, le faisant ensuite dissoudre dans l'eau, puis le filtrant, & le desséchant sur le feu. Le Vitriol blanc est le plus épuré de tous. On l'employe dans les collyres, & dans les vomitifs. *Voyez cidessous la maniere de faire du Vitriol blanc.*

Maniere de calciner le Vitriol.

Mettez du Vitriol verd, dans un pot de terre non vernissé, & faites le fondre, en plaçant le pot sur les charbons. Le Vitriol étant fondu, & résout en eau, faites le bouillir, pour en évaporer toute l'humidité. Il restera au fond du pot, une masse grise tirant sur le blanc. C'est ce qu'on appelle du Vitriol calciné en blancheur. Si vous en voulez faire du colcothar, ou Vitriol rouge, vous le calcinerez une seconde fois, à un feu violent. Le Vitriol rouge appliqué sur une playe, en arrête le sang.

Il y a un Vitriol rouge naturel, qu'on nous apporte d'Allemagne; on prétend que c'est un Vitriol verd, calciné par quelque feu souterrain. Il a la même proprieté que le précédent. Il est extrêmement rare.

On peut faire de fort bonne encre, en mêlant du Vitriol réduit en poudre ou dissout dans l'eau commune

ne, avec une forte décoction de roses séches. Si l'on y verse quelques goutes d'esprit de Vitriol, cette encre deviendra rouge, & si on y ajoûte un peu d'esprit volatil de sel ammoniac, elle sera de couleur grise.

Si l'on écrit avec une dissolution de Vitriol verd, ou blanc, faite dans l'eau commune, l'écriture ne paroîtra point, à moins qu'on ne la frotte avec un petit coton, ou un linge imbibé d'une décoction de noix de galle. Pour la faire disparoître, on n'aura qu'à la frotter légérement, avec un petit cotton imbu d'esprit de Vitriol; enfin si l'on veut la faire paroître encore, on la frotteta avec un petit cotton imbu d'huile de tartre, faite par défaillance.

Propriétés de l'esprit de Vitriol.

L'esprit de vitriol est fort propre à prendre par la bouche, il est diuretique & un peu diaphoretique; il incise, il attenue & il resiste à la pourriture des humeurs; il reveille l'appétit, il ouvre les obstructions du foye, de la ratte & du mesentere; il tempere les ardeurs de fievres, le mêlant dans la boisson depuis quatre ou cinq goutes jusqu'à douze ou quinze, ou jusqu'à ce que la liqueur soit agréablement acide; il guérit les ulceres de la langue, & du dedans de la bouche en les touchant; il est aussi fort propre pour guérir toutes les maladies de la peau qui viennent d'une pituite salée.

Tous les esprits du vitriol sont fort propres contre les vers & pour fortifier l'estomac & les intestins. Mais le phlegme acide du vitriol est particulierement propre pour arrêter les hémorragies internes & pour éteindre les inflammations des yeux.

Propriétés de l'huile de Vitriol.

On recommande fort l'huile du vitriol. On prétend même qu'il y a fort peu de maladies que cette huile coagulée ne surmonte, sur-tout si on l'a dulcifiée. Mais on la recommande principalement pour les maladies des poûmons & même pour prolonger la vie. *Voyez* Teinture.

Propriétés du sel de Vitriol.

Le sel du vitriol a aussi beaucoup de vertus, qui sont de guérir les dissenteries, les lienteries, & les diarrhées, d'arrêter le vomissement & les hémorragies internes & externes, de remedier aux foiblesses de l'estomac & des intestins, & de mondifier les playes & les ulceres.

Maniere de faire du Vitriol.

Calcinez le cuivre en poudre avec du souphre. Broyez toûjours avec une verge de cuivre jusques à ce que le souphre soit brûlé, ajoûtez encore le huitiéme de son poids de souphre dont il y en aura pour trois fois en broyant toûjours.

Broyez aussi de la chaux & jettez la dans l'eau bouillante remuant avec un bâton pendant que la chaux ira au fond, & que l'eau deviendra froide: filtrez la étant encore tiede, faites en évaporer les trois quarts, mettez l'autre quart au frais, il se formera du cristal bleu.

On peut en tirer de l'huile par distillation avec de bon esprit de vin les ayant dissous & digerés. La dose est de six à huit goutes dans un véhicule pour toutes les maladies.

Maniere de faire du Vitriol.

Prenez deux onces de limaille de fer bien net: mettez le dans un évaporatoire: versez dessus deux onces d'huile de souphre goute à goute; d'abord il s'échauffe, puis il commence à bouillir & le marc se dissout, laissez les refroidir & reposer jusques à ce que les cristaux soient formés, dissolvez les dans l'eau commune tiede; mettez les au froid après les avoir filtrées jusques à ce que la moitié soit évaporée, ils se formeront en un jour.

Deux ou trois grains pris dans du sirop pectoral guérissent l'asthme & la toux séche, il faut le sirop de tussilage & de *salvia vita*. Il ouvre les obstructions des mois & guérit la jaunisse.

VIVIER. *Voyez* Étang.

ULC

ULCERE. C'est une solution de continuité faite par érosion aux parties molles, qui est inveterée & n'est pas sanglante, mais qui jette un pus & une sanie, qui en retardent la consolidation.

Baume infaillible pour les Ulceres.

Calcinez à sec l'alun de roche, le vitriol & le verdet, dont vous mettrez également, que vous aurez pilé & broyé ensemble. Pilez ensuite la calcination, mettez encore dans un matras deux livres d'huile de lin; jettez par-dessus un quart d'once de cette calcination réduite en poudre impalpable; bouchez bien le matras, puis exposez le au soleil, ou au sable, ou au fient, jusques à ce qu'il soit rouge comme du sang. Ce baume est souverainement bon & très-prompt pour les Ulceres, les chancres, les dartres, la gale & les playes.

Remede pour les Ulceres.

Il faut prendre une platine de plomb que vous percerez en plusieurs endroits, ayez une petite éponge que vous tremperez dans l'eau celeste en y mêlant un peu de l'eau de la forge d'un Maréchal; vous appliquerez prémierement la platine sur l'Ulcere, & vous passerez ensuite l'éponge par-dessus.

Pour les Ulceres & playes des jambes.

Prenez une petite platine de plomb bien subtile ou bien une bale d'arquebuse que vous battrez & imbiberez d'argent vif, & appliquez la sur la playe ou Ulcere. Il faut qu'elle couvre le mal, & vous serez bientôt guéri.

Pour les Ulceres des jambes, & les blessures de la rate, & de la matrice.

Prenez quarante ou cinquante limaces rouges, mettez les dans un sac de toile avec un peu de sel; puis vous le pendrez, afin de recevoir l'eau qui en distillera, & que vous garderez pour en frotter le mal. Prenez ensuite ces limaces, & mettez les dans un petit pot de terre avec deux verres d'eau de vie, & la graisse d'un demi quarteron de lard fondu, avec un sou de cire neuve. Faites bouillir le tout jusques à ce qu'il s'en fasse un onguent, qui sera excellent pour les blessures de la rate & de la matrice.

Pour les Ulceres malins, & inveterés.

Prenez de la chaux vive à discretion, jettez dessus du vinaigre & de l'eau commune assez de chacun, pour qu'ils surpassent de quatre doigts. Faites bouillir dans un pot, verni à siccité; mettez par-dessus la hauteur de six doigts d'esprit de vin, ôtez cet esprit par inclination, & dans une livre vous ajoûterez une demi once de mercure doux, & on trempe dedans des linges pour appliquer sur les Ulceres malins.

Autrement. Faites une lessive avec les scories d'un regule d'antimoine simple, mettez la jambe dedans pendant deux heures. Ce remede guérit tous vieux Ulceres.

Les feuilles d'eupatoire, ou aigremoine appliquées

soir & matin sur les Ulceres, font un excellent remede pour les guérir. Il est bon de les bassiner avec le suc de la même plante.

Baume merveilleux pour les Ulceres des jambes.

Prenez deux livres d'huile d'olive & une demi livre de cire neuve, faites les fondre sur le feu. Ces matieres étant fondues & mises hors du feu, vous y ajoûterez deux onces de cinabre, & deux onces de minium, remuant le tout avec une spatule de bois jusqu'à ce qu'il soit froid. Conservez le dans un pot pour vous en servir au besoin.

Il faut faire des emplâtres deux fois le jour, & les appliquer sur les Ulceres.

Remede contre les Ulceres de la vessie & de la matrice.

Esprit de thérébentine, la dose est depuis quatre goutes, jusques à douze.

Sel volatil de succin, depuis quatre grains jusques à quinze.

Esprit de succin, depuis huit goutes jusques à vingt-quatre.

Huile de succin claire, depuis une goute jusques à six.

Huile de cire, depuis deux goutes jusques à dix.

Sel de souphre, depuis un demi scrupule jusques à deux scrupules.

Esprit de nitre dulcifié, depuis quatre goutes jusques à huit.

ULCERE. *Voyez* EMPLATRE *de charpie*. EMPLATRE *minime de souphre*.

V O I

VOIE, *en fait de scie*. C'est une distance raisonnable entre les dents d'une scie, qui doivent être disposées de maniere qu'étant bien pointues l'une sorte en dehors d'un côté, & l'autre en dehors de l'autre côté. Ces dents ainsi écartées font que la scie passe aisément, & par conséquent qu'elle a autant de Voye qu'il lui en faut pour avancer de couper.

VOITURE. C'est le transport qu'on fait des marchandises & des autres choses pesantes, par chevaux, carosses, charrete ou autrement. Les Negocians qui font voiturer leurs marchandises dans les lieux où ils font commerce, sont obligés d'y avoir des correspondans ou des Commissionnaires. Il est nécessaire à ceux-ci d'observer quelques maximes, s'ils veulent réussir dans leurs commissions, & aquerir une reputation de gens d'honneur.

Maximes utiles aux Commissionnaires à l'égard des marchandises qui leur arrivent par voiture, ou qu'ils doivent faire voiturer.

I. Il faut que dans les Villes d'entrepôt où les marchandises viennent par eau, les Commissionnaires se logent proche les rivieres, afin d'éviter les frais des Crocheteurs & Gagnedeniers pour le port des marchandises au magazin, qui seroient grands, s'ils en étoient éloignés.

II. Il faut qu'ils ayent un magazin grand & spatieux pour y mettre les marchandises commodément, separément & sans confusion; pour les trouver à point nommé, quand il est question de les en tirer pour les charger sur des charettes, & les envoyer aux lieux destinés.

III. Ils doivent prendre soigneusement garde, quand ils reçoivent les balles & caisses de marchandise des Batteliers, qu'elles soient bien conditionnées; c'est-à-dire, qu'elles ne soient point mouillées & gâtées par quelqu'autre accident. Si ce sont des tonneaux d'huile, ou quelqu'autre marchandise liquide, si elles ne sont point trop en vidange. Ils doivent tenir la même conduite à l'égard de toutes sortes de marchandises, & en faire de bons procès verbaux s'il s'en trouvoit quelqu'une gâtée, afin d'éviter les difficultés qui pourroient survenir entre les charretiers & les Marchands à qui elles appartiennent, & entr'eux pour la difficulté qui s'y rencontreroit, lorsqu'elles leur seroient livrées, dans la croyance qu'ils auroient qu'elles auroient été endommagées par leur faute. Cette précaution est même conforme aux lettres de Voiture, qui portent ordinairement ces mots : *L'ayant reçûe bien conditionnée, & en tems dû, il vous plaira payer pour la Voiture tant pour cent ou pour balle.* Cette maxime est si importante aux Commissionnaires que s'ils recevoient des Marchandises défectueuses & mal conditionnées, ils seroient tenus des dommages & intérêts envers les Marchands à qui elles appartiennent. La raison en est, que suivant le proverbe, *qui passe compassion perd.* Car la lettre de Voiture portant qu'ils recevront les marchandises bien conditionnées, ils ne doivent pas les recevoir autrement, à moins d'en être garans : c'est pourquoi il est nécessaire que les Commissionnaires ou leurs Facteurs soient présens à la décharge des marchandises.

IV. Si la marchandise est frêle, & qu'elle se puisse casser & briser, ce qui est marqué par une main imprimée, sur les balles & caisses, ainsi qu'il a été dit ailleurs, ils doivent avertir les Crocheteurs & Gagnedeniers de la manier doucement pour empêcher qu'elle ne se brise.

V. Il faut songer en arrangeant les marchandises dans le magazin, de séparer celles qui peuvent gâter les autres; par exemple, de ne point mettre des huiles & autres liqueurs coulantes sur des balles de draps & sur des caisses de marchandises de soye, de peur que par le coulage elles ne les endommagent.

VI. Ils doivent tenir des livres de reception & d'envoi des marchandises en bon ordre, pour éviter la confusion.

VII. Il ne faut point préferer dans l'envoi des marchandises les uns plus que les autres, car ce seroit une injustice : il faut qu'un Commissionnaire observe cette maxime, de les envoyer chacune à leur rang; c'est-à-dire que les prémieres doivent toûjours partir avant les dernieres arrivées, si ce n'est des marchandises sujettes à se pourrir & se gâter, comme les olives, oranges, citrons & autres fruits, & celles dont la vente doit être sommaire, comme le poisson sec & salé qui se débite en tems de Carême, parceque ce sont marchandises privilegiées & qui ne peuvent souffrir de retardement sans produire un dommage très-notable à ceux à qui elles appartiennent.

VIII. Ils doivent donner avis aux Marchands, lorsque leurs marchandises seront arrivées, & le jour qu'elles sont parties, ou qu'elles partiront, afin qu'ils puissent prendre leurs mesures dans la vente qu'ils en doivent faire, cela étant de très-grande conséquence aux Négocians.

IX. Ils doivent ménager le prix des voitures, & en tirer le meilleur marché qu'ils pourront, afin d'éviter les dépenses inutiles; parceque les Commissionnaires sont obligés en conscience de procurer tous les avantages possibles des Commettans, & ils ne doivent non plus faire payer aux Marchands à qui appartiennent les marchandises, que ce qu'ils auront effectivement payé & deboursé pour les frais & avances d'icelles : autrement ce seroit un vol manifeste.

X. Les Commissionnaires doivent envoyer du moins tous les ans aux commettans, le memoire tant des frais qu'ils ont payés pour eux, que de ce qui est dû pour leur commission, pour éviter les difficultés, les fins de non recevoir, & pour en procurer le payement.

C'est une maxime à laquelle ils ne doivent jamais manquer.

XI. Les mémoires qu'ils envoyeront doivent marquer trois choses, la prémiere, la datte du jour qu'ils auront envoyé & fait partir les marchandises. La seconde, le nombre des ballots, caisses & tonneaux, & la troisiéme par le menu les fraix & depénses qu'ils auront fait hors de chaque envoi.

VOITURIER. C'est celui qui a le soin de transporter ou de faire transporter les marchandises & autres choses pesantes. Les Voituriers ont aussi leurs Commissionnaires, nous allons faire quelques remarques sur les choses que les Commissionnaires doivent observer s'ils veulent être attentifs à leurs intérêts.

Les Commissionnaires des Voituriers sont ordinairement des Hôteliers qui les logent, qui pour les soulager & les laisser reposer d'un long & pénible voyage, quand ils sont arrivés, se chargent des lettres de voiture de leur cargaison, & des acquits de la Douane, ou des Bureaux des traites foraines des lieux où ils ont passé, & vont avertir les Marchands à qui les marchandises appartiennent de les retirer à la Douane, où elles doivent être ordinairement déchargées par les Voituriers, ou de chez eux celles qui s'y sont déchargées. Ils prennent aussi le soin de payer pour les Voituriers les droits & barrages des domaines, & autres droits qui se payent à l'entrée des Villes, d'aller recevoir des Marchands le prix de leurs voitures à leur loisir, & cependant en faire l'avance aux Voituriers. Ces sortes de Commissionnaires doivent observer sept choses.

Observations qui regardent les Commissionnaires des Voituriers.

I. La prémiere est de ne pas permettre aux Voituriers de décharger dans leur maison les marchandises qui le doivent être au Bureau de la Douane, ou en d'autres Bureaux, où elles doivent être vûes & visitées; parce qu'il n'y va pas moins que de la confiscation, non seulement des marchandises qui se trouveroient être déchargées en leurs maisons; mais encore des maisons & charrettes & chevaux: ainsi qu'il est ordonné par plusieurs Édits & Arrêts rendus en consequence.

II. La seconde est de se trouver présents à la Douane, lorsque les marchandises se déchargent pour deux raisons: la prémiere, pour voir si les balots, ou caisses sont bien conditionnées, afin d'éviter les difficultés qui pourroient survenir entre les Marchands, à qui les marchandises appartiennent & les Voituriers, s'il s'en rencontroit quelqu'une de mouillée ou gâtée par quelque accident, à quoi les Voituriers n'auroient pas pris garde: la seconde, afin de faire ranger en quelqu'endroit à couvert les balots ou caisses pour éviter qu'elles ne reçoivent du dommage après qu'on les a déchargées.

III. La troisiéme est qu'à l'instant même que la marchandise est déchargée à la Douane, ils portent aux Marchands à qui elle appartient les acquits afin qu'ils aillent la retirer au plûtot; il seroit encore mieux qu'ils eussent le soin de la faire porter sur l'heure chez les Marchands, ainsi que les habiles Commissionnaires ont accoûtumé. Cette peine ne leur est pas inutile, parce qu'en même-tems ils sauront d'eux s'ils n'ont point de marchandises à envoyer dans les lieux où doivent retourner les Voituriers.

IV. La quatriéme est d'être diligens à visiter souvent les Marchands, pour apprendre d'eux, s'ils n'ont point de marchandise à envoyer dans les Pays étrangers, & dans quel tems ils en peuvent avoir; afin qu'il se trouve toûjours, s'il se peut, des voitures prêtes pour renvoyer les Voituriers d'où ils sont venus, pour ne les pas retarder & consommer en dépense.

V. La cinquiéme observation est de ne point favoriser les Voituriers les uns plus que les autres, lorsqu'il est question de leur donner des voitures pour leur retour, préferant le dernier venu au prémier pour tirer par ce moyen quelque petit avantage; car cela n'est pas juste, & la raison veut que le prémier arrivé charge sa charette avant le dernier venu. Il y va de l'interêt des Commissionnaires d'en user ainsi, parce que si un Voiturier s'apperçoit avoir reçû ce mauvais traitement de son Commissionnaire, cela lui donne lieu de le changer, & d'en prendre un autre pour faire ses affaires. D'ailleurs par les plaintes qu'il en peut faire à tout le monde, il lui fait perdre sa réputation, & par conséquent son emploi. Il ne faut pas non plus que les Hoteliers qui logent les Voituriers & qui font leurs commissions, négligent de leur faire trouver des marchandises pour voiturer pour leur retour, à dessein qu'ils soient plus long-tems chez eux pour gagner davantage avec eux en les consumant en dépense.

VI. La sixiéme est que les Commissionnaires doivent tenir des registres pour écrire la marchandise qu'ils reçoivent, tant des Provinces que des Pays étrangers, & celles qu'ils chargent sur les charrettes pour le retour des Voituriers pour deux raisons: la prémiere, parce que bien souvent les puissans Voituriers qui ont plusieurs chevaux & charrettes, envoyent leurs Chartiers pour les conduire: ainsi il est nécessaire qu'ils tiennent un bon ordre pour leur rendre compte des voitures qu'ils reçoivent des Marchands, & des autres depenses qu'ils font pour eux. La seconde, afin que s'il arrivoit quelque contestation sur le sujet des voitures entre les Marchands & les Voituriers pour le tems que les marchandises doivent arriver dans les lieux où elles sont envoyées, ils puissent rendre raison de la condition qui a été faite; car il arrive quelquefois que les Marchands, comme il a déja été dit ailleurs, font quelquefois des conditions de donner tant pour cent pour la voiture, en cas que les Voituriers la livrent au jour nommé; ou tant, en cas qu'elle ne soit pas livrée dans le même tems.

VII. La septiéme & derniere observation est d'être secret, & de ne pas dire quelles marchandises sont arrivées à d'autres Marchands, qu'à ceux à qui elles appartiennent, ni celles qu'ils envoyent dans les Provinces ou dans les Pays étrangers, parcé qu'il est d'une grande conséquence pour eux que personne ne sache leurs affaires.

VOIX. C'est le son produit par l'air, qui sort avec quelque violence du gozier de l'animal. La Voix sert à faire connoître les sentimens, & les pensées. Les hommes par le secours de le langue, des dents & des levres articulent les mots, & expriment par ce moyen leurs pensées. Il y a quelques oiseaux à qui l'on apprend à articuler les mots; mais on n'a point encore trouvé l'art de leur faire exprimer leurs sentimens différens. Les cris qui les expriment sont naturels. Il arrive quelquefois qu'on a une extinction de voix. On perd la voix ou à force de crier & de parler trop haut, ou par quelque accident.

Remedes à la perte de la Voix.

I. Prenés trois jours de suite un gros d'yeux d'écrevisses.

II. Servés vous du baume de souphre.

III. La décoction de veronique prise de tems en tems fait revenir la Voix.

IV. Le plus excellent de tous les remedes est la décoction d'aretimon avec les raisins de passe.

* Faites bouillir une poignée d'orge mondé dans une

pinte d'eau, jusqu'à la réduction de trois demi setiers. Faites prendre chaudement à la personne indisposée, un demi setier de cette décoction, avec une cuillerée de sirop violat, une cuillerée de vin, & trois, ou quatre goutes d'huile de souphre, le tout mêlé ensemble.

Pour rendre la Voix claire.

Réduisés en poudre des feuilles de sureau séchées oo soleil, & prenés en tous les matins une dragme, dans du vin blanc.

VOL

VOL pour le milan, le heron, la corneille, la pie, la perdrix, le canard, le lievre, &c. *Voyez* OISEAU *de proye.*

VOLAILLE. Ce sont les oiseaux domestiques, qu'on éleve dans la basse-cour, comme les poules, les coqs, les chapons, les canards, & les dindons. Quoiqu'on ait parlé de toute cette Volaille dans son ordre, nous en parlerons encore ici pour ne rien oublier de ce qu'il est nécessaire de savoir dans une maison de campagne, quand on veut mettre tout à profit.

Maniere de nourrir & d'élever des poules.

Pour réussir à élever des poules, il faut d'abord en savoir faire le choix.

Du choix des poules.

Les poules de moyenne grandeur, & de cooleur noires sont à préferer aux plus grandes, & à celle de couleur blanche, tant pour la délicatesse de la chair, que pour l'abondance des œufs. Il est à remarquer aussi que les blanches, à cause que leur plumage qui frappe davantage les yeux, sont plus en danger d'être prises des oiseaux de proye, que les autres. Outre ces marques, il y en a encore d'autres qui font connoître leur fécondité: car si l'on veut choisir une poule qui produisent beaucoup d'œufs, on en prendra une dont la crête pendra d'un côté, qui aura les pieds jaunes, ainsi que les jambes, & dont l'œuil paroitra fort éveillé; au lieu que celle qui a les ergots haut montés, pond ordinairement beaucoup moins, & est sujette à casser ses œufs, lorsqu'on la met couver, par l'impatience naturelle qu'elle a de quitter son nid.

Il y a encore des poules, qu'on appelle poule de la grande espece, qui, quoique beaucoup moins abondantes en œufs que les autres, peuvent être mélées neanmoins parmi elles; & pour le peu d'œufs qu'elles fassent, on aura soin de les garder à part afin de les donner à couver pour avoir de gros chapons.

Du nombre des poules.

Pour le nombre, cela n'est point fixé; mais on peut prendre pour avertissement là dessus, de n'en point nourrir plus, qu'on a de quoi leur donner à manger. On ne doit pas faire comme bien des gens, qui s'imaginent qu'il n'y a qu'à avoir des poules, & ne point avoir de quoi les nourrir. Ils se trompent, car on doit avoir pour maxime, qu'un petit nombre de poules à qui le grain ne manque point, rend plus de profit à son maître, qu'une grande quantité qu'on laisse jeuner, ou qui ne vivent que de ce qu'elles trouvent dans la cour.

Du choix d'un coq.

On connoît un bon coq par sa taille, qui doit être moyenne, toutefois plus grande qoe petite, dont le plumage est noir, ou d'un rouge obscur, ayant de gros pieds, garnis d'ongles & de griffes, les cuisses grosses & fournies de plumes de diverses couleurs. On juge encore de sa bonté par le bec qu'il a court & gros, par la noirceur de ses yeux, par ses oreilles blanches & larges, par sa barbe qui lui pend & qui est longue; enfin par la force de ses ailes, & par sa queue qu'il éleve, en la portant recourbée par dessus sa tête.

Je ne dis pas qu'on ne puisse se servir de ceux qui n'ont pas tous ces signes de bonté, mais ils ne valent pas les autres. De plus, on saura encore qu'il faut qu'un bon coq, avec les qualités que nous venons d'expliquer ci-dessus, paroisse éveillé, courageux, qu'il montre avoir de la force, qu'il soit prompt à chanter, & qu'on le voye caresser ses poules, les défendre, & les solliciter à manger.

REMARQUES. I. Un coq peut suffire à douze ou à quinze poules seulement, ainsi l'on s'en pourvoira, suivant le nombre qu'on voudra élever de poules, & que ce soit toûjours le plus qu'il sera possible.

II. Une poule à la vérité pourroit pondre des œufs sans la cooperation du coq, mais c'est que ces œufs ne sont pas si sains que les autres, & ne valent rien pour donner à couver, le coq ayant cette vertu particuliere de rarefier un œuf, & de le rendre propre à la production de son semblable par le germe qu'il y infuse.

De l'heure de donner à manger aux poules.

L'heure la plus propre pour donner à manger à cette Volaille est toûjours, autant qu'on le peut, lors que le soleil se leve, cette Volaille étant accoûtumée de sortir matin de son poulailler; & le soir un peu auparavant que le soleil se couche. On ne cessera point ce manege tant qu'il n'y aura plus de grain dans la grange à battre; car pendant la moisson, & toutes les fois qu'on bat les grains, les poules trouvent toujours assés dequoi vivre, si ce n'est lorsque la neige couvre la terre. Alors quoi qu'on batte, elles sont privées de trouver dans la cour bien des choses qui leur servent en partie d'alimens, ainsi pour lors on leur pourra donner une fois à manger un peu avant que de se coucher.

De la nourriture qu'on doit donner à cette Volaille.

Pour ce qui est de la nourriture, on amasse toutes les criblures, & les vanures des grains, qu'on a soin de serrer; & pour les lui menager, on lui entre-mêle quelquefois cette nourriture d'herbe qu'on hache, de fruits qu'on découpe, ou d'autres choses suivant la saison: on lui donne encore du son bouilli. Lors qu'on veut échauffer cette Volaille pour l'obliger à pondre beaucoup, on se sert d'avoine pure, de blé sarrazin, ou de chenevis. Le tems de la nourrir ainsi est d'ordinaire en Hiver, car lorsque la saison nouvelle commence à se faire sentir les poules naturellement deviennent assés échauffées, pour produire quantité d'œufs, lors qu'elles sont nourries comme il faut.

Après cela on se souviendra d'avoir d'un fumier exprès pour l'entretien des poules, & dont j'ai parlé dans le mot de POULAILLER, cet expédient étant un fort grand ménage pour ce qui regarde la nourriture de ces animaux. Voyez le mot de POULAILLER.

Pour bien nourrir la Volaille, il faut avoir du marc de vin qui reste dans la cuve, après en avoir coulé le vin, & le bien méler avec du son; puis faites un creux en terre, dans lequel vous mettrez par lits & couches ce marc & ce son, puis par dessus un lit de terre grasse; ensuite un de marc mêlé avec le son, vous continuerez de cette sorte jusqu'à la derniere couche.

Autres observations sur la maniere de nourrir les poules.

I. La mangeaille que les poules trouveront en campagne n'est pas suffisante pour les faire subsister, il leur faut encore donner du grain ou d'autre viande deux fois le jour sans y manquer, de peur qu'elles ne cessent de pondre, & qu'elles ne deviennent maigres. Il n'est pas expédient de les changer de place pour les faire manger; mais il est à propos de leur toûjours donner leur nourriture dans le même endroit; & afin qu'elles y mangent commodément, le lieu doit être uni, & à couvert des vents, qui leur feroient souffrir le froid.

II. Le prémier repas leur doit être donné au soleil levant; car ces sortes de Volailles se levent d'abord qu'il est jour, elles veulent manger dès le grand matin. L'impatience qu'elles ont en attendant la viande, les porte à faire ressentir les effets de leur colere aux herbes les plus précieuses, qui croissent dans les jardins, quand elles y peuvent atteindre, & qu'elles ont le moyen de sortir du poulailler, où l'on a accoûtumé de les tenir renfermées pendant le tems de la nuit. Ceux qui leur donnent à manger aux lieux & aux heures accoutumées, évitent ou du moins modérent cette perte.

III. Le second repas sera quelque petite heure avant que le soleil se couche, pour leur donner le tems de se retirer à l'heure convenable. Les femmes qui en useront de la sorte, sans y jamais manquer, auront des poules, qui se porteront parfaitement bien, qui seront toûjours disposées à faire des œufs & bonnes à servir aux conviés à table, pourvû que le tems n'y soit du tout point contraire.

IV. La nourriture, qui leur est la plus propre, & qui se peut le mieux ménager, sont les millets communs, & les petites ordures, qui sortent des bleds, en les tournant & retournant dans le van ou dans le crible, qu'on conserve pour cet usage; ausquelles, pour prolonger, on ajoûte quelquefois du gland pilé, & des herbes coupées fort menu, des fruits mis en pieces & d'autres choses, selon les diverses saisons. Pour épargner, on leur donne du son bouilli encore chaud, & autant qu'on peut les miettes ramassées sur la table, pour les exciter à pondre; & pour cet effet on les garde avec soin, comme l'on fait l'avoine pure, qui leur est fort propre, le millet sarrasin l'est aussi; mais la graine de chanvre est plus efficace à faire pondre, qu'aucune autre viande.

V. L'invention des amas de vers, qui sont profitables en ce ménage, est provenue du plaisir, que prend la poule à manger ces insectes, qui aident à peu de frais, à entretenir une grande quantité de Volailles, qui par ce moyen s'engraissent, avec le peu de grain qu'on leur donne d'ordinaire. Voici la manieré dont on procede à cette couche.

Secret pour amasser des vers qui servent de nourriture à la Volaille pendant l'Hiver.

On creuse une fosse de la figure & de la grandeur qu'on veut, elle doit être également étendue, quarrée de dix ou douze pieds, & à l'equivalent d'une autre figure, profonde de trois à quatre, en un lieu tant soit peu penchant, afin qu'on puisse faire vider toute l'eau qui sera dedans. Si l'endroit est si égal, qu'on ne le puisse faire pencher, l'on ne s'arrêtera pas à le creuser; mais on élevera le partie la plus basse avec de la terre, pour faire vider l'eau qui s'y rencontrera. On y fera une muraille bien maçonnée, en forme d'une cour de la hauteur de cette enceinte creusée, ensuite on y jettera un lit de paille de seigle, coupée fort menu de la hauteur de quatre doigts, ou d'un demi-pié, à quoi on joindra un lit de fumier de cheval, ou de mullet pur & recent qu'on couvrira de terre légere & déliée, sur laquelle on versera du sang de bœuf, ou de chevre, du marc de raisins, de l'avoine & du son de froment, qu'on mêlera ensemble. Cela fait on retournera à la paille de seigle, & ensuite aux autres matieres; c'est à savoir au fumier, & à la terre qu'on disposera en litiere l'une après l'autre, comme il a été dit ci-dessus, chacune de quatre doigts d'épaisseur, ou d'un demi-pié, en y ajoûtant des autres ingrédiens, comme il a été dit ci-dessus; & de plus jettant au milieu de cette composition, des tripailles de mouton, de brebis, & d'autres bêtes, telles qu'on pourra rencontrer. Enfin cette couche sera couverte de gros buissons, qu'on chargera avec des pierres, pour empêcher que les vers ne découvrent l'artifice, & que les poules aussi n'y aillent gratter & bequeter, ce qu'elles feroient, si on n'y apportoit point d'empêchement. L'eau qui tombe du Ciel fera pourrir cette masse & engendrera des vers, qui est le fruit que l'on prétend tirer de cette composition. Dans ce mélange il s'engendre en peu de tems un nombre infini de millions de vers, qu'il faudra ménager avec ordre; car si on les laissoit à discretion, les poules les auroient bien-tôt consumés.

Ceux qui bâtissent le lieu propre à produire des vers, laissent une porte au milieu du côté de l'Orient ou du Midi, & que l'on ferme avec des pierres séches. On se sert de cette porte, pour commencer à découvrir l'amas des vers; on ôte des plus hautes pierres autant qu'il est necessaire, pour distribuer chaque jour aux poules, la mangeaille qui en est tirée à proportion de l'amas des vers, qu'on en fait & du nombre des poules, qu'on a à nourrir, qui s'en répaissent avec beaucoup de plaisir, après qu'elles ont mangé le grain qu'on a coutume de leur donner le matin, quand elles sont sorties du poullailler. On en tire tous les matins avec trois ou quatre coups de bêche, pour la provision de tout le jour; & les poules y emploient tout le tems, sans cesser de les quêter, & de grater jusques à ce qu'il n'y paroisse plus de vers. L'amas des vers se videra par un seul endroit, si on veut qu'il fournisse long-tems aux poules, qui auront la liberté d'entrer dans la couche, qu'on tient continuellement ouverte, quand on y a fait un vide, & non auparavant.

On n'enlevera les buissons qui couvrent la couche, que quand il n'y aura plus de composition pour empêcher le désordre que les poules feroient, comme il a été ci-devant réprésenté. Cet assemblage de vers; doit être placé en un lieu chaud à couvert des vents, afin que les poules qui s'y arrêtent, n'en souffrent point d'incommodité; & afin que ses amas de vers ne manquent point, il sera bon d'en faire quatre ou cinq, afin qu'ils puissent servir tour à tour les uns aux autres, n'en tenant jamais deux ouverts en même tems. Quand il y a une fosse vide, il la faut d'abord remplir, pour avoir dequoi fournir sans cesse de la nourriture à vos poules. Comme ce ménage est plus nécessaire en Hiver qu'en Eté, c'est aussi pendant le grand froid, qu'on s'en sert le plus, à cause de la rigueur de la saison, qui empêche que la terre ne produise tant de bestioles, d'herbes & de fleurs qui servent à nourrir les poules, qu'en tems chaud & temperé. Il seroit bon de faire cette fosse au Printems.

De la maniere de gouverner cette Volaille.

Je veux bien que la maîtresse de la maison en puisse commettre la charge à une de ses servantes, qu'elle jugera la plus intelligente & la moins paresseuse, mais il est toûjours plus à propos qu'elle même, autant qu'elle pourra, se donne ces soins. Enfin soit elle, soit sa ser-

vante, il faudra veiller à ce que les poules soient nourries, comme je viens de dire, & aux heures que j'ai marquées. On aura soin de leur fermer & de leur ouvrir soir & matin la porte du poulaillet, sans y manquer une seule fois.

Des œufs qu'elles auront pondus de jour à autre, on en fera une séparation, afin de distinguer les plus frais, pour s'en servir à ce qu'on jugera à propos.

Le bon ordre veut, que le poulailler soit nettoyé toutes les semaines une fois; qu'on le parfume aussi d'herbes, qui ayent de l'odeur, tel qu'est le thim, la marjolaine, ou la lavande, quelquefois d'encens si l'on veut, n'y ayant rien de plus salutaire pour les poules que ces sortes de fumées, qui ont la force de chasser du lieu où elles couchent, tout ce qu'il y a de mauvais air; ce qui les préserve de bien de maladies, qui ont coûtume de les attaquer.

La paille qu'on aura mise dans les nids des poules, sera renouvellée, afin d'en ôter les poux, les puces & les autres petits insectes qui leur nuisent extrémement; & au lieu de paille pour ces nids, on se servira de foin, comme étant plus chaud, moins rude que la paille, & moins sujets aussi à engendrer de la vermine.

Pour faire pondre les poules en Hiver.

Dans le nombre des poules qu'on nourrira, on en prendra une petite quantité de celle qui marqueront être les meilleures; après cela deux choses sont à observer, le lieu où mettre ces poules, & la mangeaille dont on doit les fournir.

Le lieu sera une chambre séparée, dans laquelle on les renfermera, de crainte que les autres poules ne viennent leur dérober leur nourriture, ne souhaitant avoir que cette petite quantité pour avoir des œufs en Hiver, ce qui couteroit trop d'en agir ainsi avec toutes les poules de la basse-cour, de telle maniere que le jeu ne vaudroit pas la chandelle, y ayant même des poules d'un naturel à ne pondre jamais quand il fait froid, quelque bon grain qu'on puisse leur donner pour les nourrir.

A l'égard de la nourriture, on fera bouillir de l'orge, qu'on donnera chaud; l'avoine leur est très-bonne, ainsi que toutes sortes de criblûres de blé. Mais si on veut les échauffer encore plus que tout cela, on n'aura qu'à leur donner de tems en tems de la graine de chenevi, & l'on verra quel effet cela produira. Je dis de tems en tems; car si on vouloit en faire leur nourriture ordinaire, les œufs couteroient à avoir plus qu'ils ne vaudroient, quand ils seroient pondus: ce seroit ainsi aller contre l'ordre de l'œconomie, & ce n'est point ici notre dessein.

Il sera nécessaire de prendre garde que la nourriture ne leur manque pas, & que l'eau dont on les abreuvera soit nette & claire.

Les tenir proprement est encore un point essentiel à cette sorte de manœuvre, ainsi que de remuer & de changer souvent le foin dont on remplit leurs nids.

Cependant quelques précautions qu'on puisse avoir prises dans le choix de ces poules, il arrive bien souvent qu'il y en a par milliers qui ne répondent pas à notre attente. On demande ce qu'il faut faire alors; car cette sorte de nourriture ouvre les unes, & resserre les autres; c'est pourquoi, quelques jours après que ces poules auront été renfermées dans cette chambre, on aura grand soin de remarquer celles qui feront bien leur devoir; afin de les y laisser: au lieu qu'il en faudra séparer celles qui mangeront inutilement ces grains.

Les pepins de raisin sont extrémement contraires à la ponte des poules: c'est pourquoi on se donnera bien de garde de leur en donner à manger dans le tems qu'elles la font, quoique ce grain d'ailleurs ne laisse pas de les bien entretenir; mais on doit attendre à les en nourrir, lorsqu'elles ont pondu tous leurs œufs.

En quel tems il vaut mieux conserver les œufs.

Les œufs les plus propres à garder sont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre, & qui peuvent aller sans se gâter, bien avant dans l'Hiver; car de s'aviser en Eté de les vouloir serrer, c'est abus: il n'y en a toûjours que trop dans cette saison.

De la maniere de conserver les œufs.

Pour donc réussir dans la garde des œufs, les uns prennent du son, du sel, ou des sciûres de bois de chêne, les autres des cendres, ou du millet, dans quoi ils mettent ces œufs. J'ai vû des personnes qui se servoient, pour y parvenir, de paille ou de foin. D'autres sans tant de mistere, prennent ces œufs, puis ils ont soin de porter ces caisses dans un lieu frais en Eté, & chaud en Hiver, prenant garde sur tout, que l'humidité n'y regne point; & ils ont vû par expérience, que ces œufs se garderoient autant que leur nature le pouvoit permettre.

Remarques sur les œufs.

On peut dire à l'avantage des œufs, que c'est una des meilleures provisions qu'on puisse avoir dans un menage, soit pour ceux qui sont malades comme les œufs frais, soit pour ceux qui jouissent d'une santé parfaite, pour s'en servir au repas en diverses manieres de ragouts: joint à ces commodités, que c'est par le moyen des œufs mis sous les poules, que nous viennent les poulets. Comme la maniere de les faire éclore a quelques particularités qu'on ignore, j'en vais donner des leçons, qui ne seront point inutiles à ceux qui voudront se donner la peine de les lire.

Maniere de faire couver les poules.

On perdroit bien-tôt la race des poules, si l'on n'avoit soin de les renouveller tous les ans, l'on ne réussit en cela qu'en leur faisant couver leurs œufs; car une poule est vieille à quatre ans, & ne vaut plus rien qu'à bouillir; les coqs peuvent aller jusqu'à six, mais il faut qu'ils soient bien robustes.

Ces sortes d'animaux seroient comme les oiseaux, & feroient éclore leurs œufs propres, si les chiens, les renards, ou les personnes même ne les leur déroboient pas.

L'ordinaire de leur ponte est de dix-huit à vingt œufs, qu'elles pondent tous de suite sans se reposer.

Leur ponte cessée, ce qui se reconnoit lors qu'elles commencement à glosser, on songe à leur préparer un nid pour les y mettre. Ce nid sera dans un lieu retiré, afin que personne n'effarouche les poules qui couveront. Il sera mis hors de la portée de la gueule des chiens, & des fouines, pour la même raison. Au fond de ces nids, pour suivre en cela la scrupuleuse observation de nos bonnes femmes, on ymettra un morceau de fer, pour empêcher, en cas qu'il vienne à tonner, que les œufs ne se troublassent, en telle sorte qu'ils ne produiroient rien. Sur ce fer sera arrangé du foin plûtôt que de la paille à cause qu'il est plus chaud; & sur ce foin seront posés les œufs bien doucement, pour ensuite les couvrir de la poule qu'on connoîtra être en chaleur, lors qu'elle glossera, comme j'ai dit ci-dessus, & qu'on l'aura vû garder deux ou trois jours le nid. Il ne sera pas inutile de parfumer ce nid de tems en tems,

Quoique toutes les poules généralement après leur ponte, glossent & gardent quelque tems le nid, qui est une marque qu'elles veulent couver; neanmoins pour ne point perdre son tems ni sa peine, on saura faire choix de ces poules, en rejettant malgré ce glossement & cette grande chaleur, toutes celles qui n'ont pas deux ans, celles qui paroissent farouches, & celles qui ont de trop grands ergots; les unes étant sujettes à abandonner leurs œufs dans le tems qu'elles les ont à moitié couvés, ou les ayant couvés jusqu'à en donner des poulets, elles les quittent trop tôt, ce qui fait bien souvent qu'il n'en reste que fort peu. Les autres cassent leurs œufs, en marchant trop rudement dessus, ou tuent leurs poulets, pour la même cause. Ainsi pour savoir quelles sont celles qui sont les meilleures pour couver, je dirai que ce sont les poules qu'on appelle *franches*, c'est-à-dire, celles qui ne prennent l'épouvante de rien, & qu'on peut lever du nid pour leur donner à manger, sans qu'elles s'effarouchent. On les choisira aussi d'une complexion qui marquera avoir beaucoup de force, & d'un naturel fort éveillé.

Cette Volaille nourrie, comme j'ai dit ci-dessus, pour l'obliger à pondre, ne manquera pas aussi de couver de bonne heure; & comme le plûtôt est toûjours le meilleur pour avoir de prémiers poulets, on aura soin, si-tôt qu'on entendra glosser ces poules, de leur préparer des nids de la maniere que je viens de le dire, afin que les poulets devenus grands avant l'Eté, puissent avant la saint Jean être chaponnés: ce qui est le véritable moyen d'en avoir de beaux, ainsi que des jeunes poules, qui commenceront de pondre de bonne heure.

Nous voyons cependant arriver tous les jours, que des femmes, pour mettre couver fort tard leurs poules, les poulets qui en viennent ne laissent pas de profiter beaucoup, c'est pourquoi on peut le faire sans scrupule, soit que la prémiere couvée n'ait pas bien réussi, soit qu'elle ait fait merveille; mais ce sera, afin d'en avoir en abondance, observant seulement qu'on ne s'en servira que rarement pour faire des chapons; étant de remarque ancienne, qu'ils ne deviennent jamais beaux, mais qu'ils demeurent toûjours fort petits.

Les uns ont coûtume, lorsque les poules couvent, de mettre près d'elles leur nourriture, pour ne pas les obliger de sortir de dessus leurs œufs, de crainte qu'ils ne se refroidissent; mais je n'en voudrois agir ainsi qu'avec celles qu'on connoit les moins attachées à leur ouvrage. Encore après cela faut-il toûjours les lever pour leur faire prendre l'air, comme une chose qui leur est fort salutaire; c'est ce qui fait qu'autant qu'on pourra, on les levera toûjours pour leur donner à manger, puisque même il y a de certaines poules qui ne mangent jamais dans leur nid.

L'on ne touchera aux œufs qu'une fois ou deux après qu'ils auront été mis sous la poule, & ce sera pour les tourner afin qu'ils se puissent échauffer également; car les manier davantage, par une marque d'impatience qu'on a de voir ses poussins éclos, c'est tout perdre bien souvent.

On marquera le jour qu'on aura mis couver la poule, afin de ne se point tromper au tems qu'elle devra mettre au jour ses petits, cette couvée dure vingt-un jours.

On observera à chaque poule qui veut couver, si sa nature la pousse de le faire avant le mois de Mars, de ne lui donner que douze œufs; en Mars, quinze, & en Avril & autre tems chaud, autant qu'elle en pourra embrasser, sans se faire un scrupule, comme des esprits foibles, de les mettre impairs, tel nombre ne pouvant ni préjudicier à la naissance des poulets, ni leur aider.

Voici encore d'autres erreurs, dont les bonnes femmes se laissent préoccuper l'esprit, qui sont que lorsqu'on met les œufs au nid, il ne faut pas les toucher, ni les compter les uns après les autres en les y posant; mais les mettre dans quelque chose, pour les y faire rouler tous à la fois, si l'on peut: abus, superstition. Pour le tems de mettre couver les poules, elles veulent aussi pour le mieux, que ce soit deux ou trois jours avant la pleine lune, afin que les poulets, disent-elles, croissent avec plus de vitesse, ayant commencé à éclore dans la nouvelle, qui se fortifiant de plus en plus, contribue aussi de la même maniere à leur accroissement, folie encore d'ajoûter foi à cela, puis qu'il y fait bien en toute quadrature.

Choix qu'on doit faire des œufs.

Ce n'est pas le tout de dire: il faut mettre des œufs sous une poule pour les y faire couver, & observer ce que l'on vient de marquer. Il y a encore un choix qu'on doit savoir faire de ceux qu'on y veut destiner, autrement on perd son tems.

On saura donc pour l'ordinaire, que ces œufs doivent toûjours être les plus frais pondus, pour en produire plus surement des poulets; c'est-à-dire, qu'ils ne soient pas plus vieux que de dix ou douze jours: on prendra ceux qui seront les plus pesans à la main, & pour les éprouver d'une autre maniere à la pesanteur, on en mettra dans de l'eau & ceux qui demeureront au fond, seront ceux là dont on se servira, au lieu que pour cet usage on rebutera ceux qu'on verra flotter.

Tous ceux qui se sont jusques ici mêlés de mettre couver des poules, ont toûjours observé que les œufs longs rapportent des mâles, au lieu que les ronds ne produisent que des femelles, & voici la raison qu'on en donne. Il est de la nature du chaud de se porter toûjours du centre à la circonference du froid, ainsi il arrive de là, que les œufs étant longs, c'est un signe qu'ils ont beaucoup de chaleur, & que par conséquent ils deviennent la matiere du mâle, le mâle étant généralement parmi tous les animaux, toûjours plus chaud que la femelle; au lieu que si les œufs paroissent ronds, la chaleur qui est en eux étant dispersée, & par conséquent médiocre, ils ne produisent jamais que des femelles, ainsi quiconque voudra mettre couver des poules, doit choisir lequel des deux lui plaira le plus, ou de la femelle, ou du mâle. Cette observation d'œufs se fera généralement pour toute la Volaille qu'on voudra mettre couver.

Maniere d'avoir des poulets en Hyver.

Il semble que ce ne soit pas ici un point d'œconomie, tant à cause de la dépense qu'il faut faire, que de la peine qu'il semble d'abord qu'on est obligé de se donner inutilement à cause de la rigueur de la saison. Cependant, l'expérience a appris, que ce soin, quand rien n'y manque, bien loin d'être infructueux, apporte beaucoup de profit; puisqu'on a vû pendant d'assez grandes froidures, qu'on savoit le moyen de conserver aussi les poulets qui naissoient pendant cette saison, & que dans le tems qu'ils sont fort rares, on les vendoit fort cherement, il est aisé de juger par là, que pour peu qu'il en reste, on peut facilement se dédommager de la nourriture qu'on leur aura donnée.

Une bonne ménagere ne refusera donc point cette pensée, qu'ont eûe bien de gens, qui savoient parfaitement ce que c'étoit que le vrai ménage; & si la curiosité l'a portée jusqu'à ce point, voici comme il faudra qu'elle s'y prenne.

D'abord, pour réussir, elle fera choix de quelques poules, & parmi celles qu'elle aura renfermées pour

faire pondre l'Hiver, elle en prendra les meilleures, qu'elle mettra encore dans une autre chambre séparée, ausquelles, outre la nourriture dont j'ai parlé ci-dessus à l'article pour les obliger de pondre pendant le froid, on aura encore soin de donner, tantôt du chenevi, tantôt de la rôtie au vin avec du pain blanc, & tantôt de la feuille ou de la graine d'ortie mise en poudre : cette sorte de mangeaille ayant la vertu de les échauffer beaucoup, & de telle maniere, que l'envie de couver ne manque point de les prendre ; & sitôt qu'elles glousseront, on leur préparera des nids pour les y mettre, qu'on placera dans le lieu le plus chaud de la maison, qui est ordinairement derriere le four, & comme ce four ne s'allume point tous les jours, & que pendant la rigueur de l'Hiver cette chambre ne laisse pas d'être froide, il faut pour lors avoir soin d'en bien fermer les fenêtres & d'y faire du feu pour en chasser l'air le plus froid ; & pendant qu'elles couveront, ne point manquer de leur fournir de nourriture proche leurs nids, pour les obliger si l'on peut, à manger sans en sortir ; ou bien si leur naturel n'est point tel, de prendre un torchon de cuisine bien chaud, qu'on mettra sur les œufs, de crainte qu'ils ne se refroidissent tandis qu'on levera la poule de dessus pour lui donner à manger, voilà tout ce qu'il y a à observer.

Soin que l'on doit prendre, lorsque les poussins éclosent.

Celle à qui le soin de la Volaille sera commis, ou même la Maîtresse du logis, étant obligée de visiter les poules pour leur donner de la nourriture, après dix-neuf jours qu'il y aura qu'elles couveront, qui est le tems que les poulets commencent à éclore, prêtera l'oreille, & en cas qu'elle en entende pioler quelqu'un, elle verra aussi-tôt, si ce petit animal n'a pas besoin de secours pour lui aider à sortir de sa coque ; & en cas que cela soit, elle prendra l'œuf, qu'elle rompra fort doucement de crainte de blesser le poussin ; après cela elle le remettra sous la poule, sous laquelle il achevera d'éclore, ce soin se prendra jusqu'au vingt-uniéme jour qu'il faudra tout à fait lever la poule, pour voir combien il y aura de poussins éclos, & jetter les œufs qui n'auront rien produit ; car après ce tems, il n'y a plus rien à esperer, & cela ne fait qu'amuser la poule.

Après que les poussins sont éclos, il faut les laisser sous la poule un jour & davantage, sans leur rien donner : ils n'en valent pas pis, la nécessité de manger leur permettant bien d'attendre jusqu'à ce que les autres poussins soient hors de la coque.

La maniere d'élever les poussins.

Tous les poussins ne seront pas plûtôt éclos, qu'on les fait sortir du nid pour les mettre avec leur mere, ou dans une futaille, ou dans quelqu'autre chose semblable pendant un jour seulement ; encore cette futaille sera-t-elle placée dans un lieu qui sera chaud, & qu'on aura soin de couvrir à cause du froid, dont ils sont pour lors susceptibles, en leur donnant de tems en tems un peu d'air, afin de les y accoûtumer peu à peu.

Il y en a qui les parfument dans cet endroit, avec du romarin, ou d'autres herbes de senteur qu'ils brûlent, afin, disent-ils, de les delivrer de certaines maladies ausquelles ils sont sujets en naissant, telle qu'est la pepie ; j'aprouve cette maniere de prévenir pareils maux, & je conseille de l'observer.

Ce prémier jour ainsi passé, on les ôtera de cette futaille, pour les porter dans une chambre qui sera un peu claire : là sera une grande cage ou mûe sous laquelle on les mettra avec leur mere, & dans ce commencement on les visitera de tems à autre pour leur donner à manger.

De la nourriture des poussins.

La nourriture des poussins pendant les prémiers jours, sera du millet crud, ou bien de l'orge, ou du froment bouilli, quelquefois on leur fera tremper de la mie de pain dans du vin, dans du lait, ou bien dans du caillé. Cette nourriture les excite beaucoup à manger, & les engraisse de même.

A mesure qu'ils croîtront, & que par conséquent ils prendront des forces, de deux jours en deux jours on leur donnera des porreaux bien hachés, car outre que les poussins aiment beaucoup cet aliment, c'est qu'il leur sert encore de remede, & avec cette nourriture, l'eau ne leur sera point épargnée, comme ces animaux ne peuvent pas toûjours vivre renfermés, & qu'il est bon de leur faire prendre l'air pour les fortifier, on ne manquera pas de leur en donner, mais que ce soit à proportion ; car qui iroit tout d'un coup les jetter dehors pour se promener avec leur mere, les mettroit sans doute en danger de mourir ; c'est pourquoi dans les commencemens lorsque le soleil se montrera, on les y exposera pendant quelques heures, ce soin exact continuera jusqu'à ce qu'étant devenus plus gros, on leur permettra de sortir de la chambre, pour aller avec plus de liberté battre la campagne.

Observation pour le menage.

Puisqu'une seule poule peut conduire autant de poussins que deux en pourront faire éclore, il est de l'œconomie de séparer l'une de ces poules de ses propres poussins, & de la jetter dans la cour avec les autres, pour se mettre à pondre ; ce qu'elle fait facilement, oubliant bien-tôt qu'elle avoit des petits à conduire, & une seule poule, quand elle est grosse, en peut embrasser jusqu'à trente.

II. Voici encore un second secret qui ne plaira pas moins que le prémier : c'est par le moyen des chapons, qui conduiront ces poussins, pour en décharger entierement toutes les poules, en telle sorte que trois jours après qu'elles auront couvé, on les mettra parmi les autres poules de la basse-cour, à dessein de leur faire produire des œufs. On me va demander comment les chapons peuvent être réduits à conduire ces poussins, la chose n'est pas difficile, & voici comment.

On fait choix d'un chapon qui soit gros, sain, & fort éveillé. On lui plume le ventre. Cela fait, on le lui frotte avec des orties, qui le piquent, puis on l'enivre avec de la rôtie au vin, qu'on lui donne à manger tout son soû ; on le traite ainsi pendant deux ou trois jours, le tenant enfermé dans un endroit fort étroit, où il prend neanmoins l'air par quelques trous qu'il y a, de crainte qu'il n'étouse ; de là on le porte sous une cage & on lui donne deux ou trois poulets déja un peu grands, qui mangeant avec lui de compagnie, excitent cet animal à les caresser, jusqu'à les couvrir de ses aîles. Ces poulets ainsi sous le ventre de ce chapon plumé, adoucissent la cuisson que ces orties y ont causée, & ce chapon y trouvant son soulagement, a peine de sortir de dessus ces petits animaux ; & eux n'en sont pas plûtôt dehors, qu'il les rappelle d'abord, & avec le tems, il les prend tellement en amitié qu'il ne veut plus les abandonner, dans la crainte qu'il a que son mal ne revienne. Cet empressement de les avoir toûjours sous les aîles ne paroit que trop ; c'est pourquoi d'abord qu'on s'en apperçoit, il faudra peu à peu, tous les soirs lui augmenter le nombre de ces poulets, jusqu'à ce qu'il en ait autant que la capacité de son corps en pourra contenir, & pour s'accoûtumer avec ces poussins, après que toute la

la bande qu'on veut qu'il conduise, lui a été donnée, on le laisse seulement deux jours sous cette grande cage. Aprés quoi on lui permet de se promener par-tout avec ces poulets, & il les soignera mieux & plus longtems que si c'étoit leur mere, car le naturel de cet animal le rend tellement attaché à ces poussins, qu'il ne les abandonne jamais qu'ils ne soient tous grands, c'est à dire, les coqs prêts d'être chaponés, & les femelles toutes prêtes à pondre. On peut donc juger de là que les poules produisant des œufs dans le tems qu'elles ne devroient s'amuser qu'à conduire des poussins, que ce petit soin qu'on prend, ne sauroit tendre qu'au ménage; c'est pourquoi, la maîtresse de la maison ne négligera pas ce secret. Voyez encore l'utilité de ce chapon dans l'article des Poules-d'Inde.

Après que les petits poulets sont parvenus à un certain âge, qu'on connoît qu'ils sont bons à chaponner, & qu'ils ne se soucient plus par conséquent de celui ou de celle qui les conduit, on en ramasse tous les petits coqs, dont on fait des chapons. Bien qu'on puisse travailler à faire des chapons pendant tout l'Eté, toutefois on saura pour maxime, que le mois de Juin est le meilleur tems, qu'on puisse choisir pour cet effet. C'est pourquoi, qu'on ne s'y épargne pas dans ce mois: pour la maniere de le faire, il n'est gueres de femme de campagne qui ne sache cette opération, c'est ce qui fait que je n'en dis rien. *Voyez* Chapon.

Menage des poules & de toute sorte de Volailles.

Le grand ménage ne consiste pas seulement dans une grande abondance de Volaille; son effet principal est de ne rien nourrir qui ne nous aporte du profit. La servante qui aura soin des poules, remarquera celles qui seront trop vieilles, ne pouvant plus pondre; ou celles dont le naturel n'aura pû s'accoûtumer à couver, ou enfin les poules qui égareront leurs œufs, qui les mangeront ou qui les casseront faisant comme les coqs, & chantant de même; & lorsqu'elle les aura connues, elle les prendra pour les mettre en état, ou d'être vendues ou d'être mangées à la maison; & si elles ne sont pas assés en chair pour servir à cet usage, & qu'on veuille les engraisser, voici la façon de s'y prendre.

De la maniere d'engraisser la Volaille.

On prendra indifféremment, ou les chapons, ou les poules qu'on veut engraisser, puis on les enfermera dans une chambre, où le grain ne leur manquera point, non plus que l'eau. Les meilleurs de tous les grains sont, suivant l'estime qu'on en fait, l'orge & le froment, comme ayant la vertu la plus efficace, avec un peu de son boulli, qu'on leur donne de tems en tems.

Autre maniere d'engraisser la Volaille.

Voici encore une autre maniere d'engraisser la Volaille qui demande à la vérité un peu plus de soin, mais qui rend aussi beaucoup plus de profit, & voici quelle elle est.

Indifféremment on prendra la Volaille de la basse-cour, soit chapons, soit poules; & avant que de les mettre dans des épinettes, qui est une maniere de cage faite exprès, où cette Volaille est à l'étroit, & separément l'une de l'autre, avant, dis-je, que de les placer là-dedans, on leur plume la tête, & les entrecuisses, à cause qu'on prétend que ces plumes attirent à elles trop de substance, & que par conséquent tous le corps n'en profite pas tant.

Ces épinettes qu'on leur destinera, seront posées dans un lieu chaud & obscur, à cause que le grand air qui penêtre au dedans de nous par l'organe des yeux, subtilise trop la substance que produit la nourriture qu'on prend, & de telle maniere qu'au lieu de se convertir tout en embonpoint, cette substance venant en partie à se dissiper, ne profite qu'à moitié dans le corps où elle agit. C'est ce qui fait aussi qu'on leur creve les yeux; & si on les tient à l'étroit, c'est que plus ils seroient dans le mouvement, plus la substance de la viande qu'ils prendroient, se convertiroit en excremens, plûtôt qu'en bonne nourriture, le mouvement étant une des principales causes de la digestion.

Enfin pour toutes ces raisons dont je viens de donner des éclaircissemens, cette espece de cage, ou ces épinettes étant ainsi en place, on y renfermera les chapons, ou les poules qu'on souhaitera engraisser.

Des alimens pour engraisser la Volaille.

Cette pratique observée, il faut avoir de la farine de millet, d'orge, ou d'avoine, dont au commencement on ne leur donne que peu à peu, à cause que ces animaux ne sont pas encore fait à cette nourriture, & de jour en jour on leur en fait prendre de plus en plus, jusqu'à ce qu'ils y soient entierement accoûtumés; après cela on les oblige d'en avaler autant qu'ils en peuvent prendre.

Lorsqu'on voudra les remplir de cette pâte, on ne manquera pas d'abord de leur manier le gozier, afin que si on le trouve entierement vide, on ne craigne point de leur en donner à manger. Au lieu que si l'on s'appercevoit que la digestion de ces viandes ne fût pas encore faite, il faut qu'on attende à les en nourrir jusqu'à ce que la nature ait fait son opération, autrement ce seroit perdre son tems. Cette trop grande abondance de nourriture prise coup sur coup, étouffant la chaleur naturelle, qui n'est ni assez abondante, ni assez forte pour cuire cet aliment qui ne se tourne qu'en crudités, au lieu de se convertir en bonne nourriture.

Qu'on observe que toutes les fois qu'on fera prendre cette pâte à ces animaux; il faut auparavant en tremper les morceaux dans de l'eau, afin que cela leur serve de mangeaille & de boisson, car on ne leur donne point à boire.

On peut encore, si l'on veut de crainte de la vermine, les plumer jusques sous les aîles, afin que leur fiente ne s'y puisse attacher, & pour nettoyer plus facilement le petit espace qu'ils occupent dans ces épinetes, on les en ôte, pour un peu de tems les laisser promener, & pendant ce tems ils s'épluchent avec leur bec de ce qu'ils peuvent sentir les incommoder: ce petit soin leur est très-agréable.

Autre maniere pour engraisser en quinze jours toutes sortes de Volailles, soit poules, oyes, canards, ou autres, depuis la Toussaints jusqu'au Carême.

Prenez orties, feuilles & graines, cueillies & séchées en son tems, que vous mettrez en poudre & passerez par un tamis; & quand vous voudrez vous en servir, vous les paitrirez avec du son, ou farine de froment, les délayant avec lavûres de vaisselle, ou bien avec de l'eau chaude, & vous en donnerez à la Volaille une fois le jour.

Pour engraisser la Volaille comme il se pratique au Mans.

Il faut prémierement les mettre dans une mûe, & leur donner à manger trois fois par jour d'une pâte composée de deux parties de farine d'orge, & d'une partie de blé noir, ou millet d'outremer moulus ensemble, & la farine passée, & le gros son ôté, de laquelle vous ferez des morceaux un peu plus longs que

ronds, de grandeur convenable dont vous donnerez sept ou huit chaque fois, & dans quinze jours au plus ils seront chargés de haute graisse.

Maladies des poules & de toutes sortes de Volailles.

De la pepie des poules.

La pepie, à laquelle les poules sont sujettes communément entre les autres maladies, tiendra ici le prémier rang. Cette maladie se connoît, lorsque la poule ne veut ni boire, ni manger : ce que voyant, on la prend & on lui ouvre le bec ; & l'on s'apperçoit d'un certain cartilage blanchâtre, qui leur croît à la langue, il ne faut plus douter que ce ne soit la pepie. La cause de ce mal ne procede d'aucune autre chose que d'avoir eu la bouche trop échauffée, ou pour avoir bu de quelque eau qui renfermoit en soi quelque malignité.

Ce n'est pas une opération bien difficile à faire, que de guérir les poules de la pepie ; car il n'y a d'abord qu'à les prendre, leur ouvrir le bec, comme j'ai dit, puis avec une éguille arracher tout doucement ce cartilage : cela fait, on leur lave la langue & le bec, avec du vinaigre un peu chaud, ou avec la salive seule.

Après cette opération, qu'on se donne bien de garde de la mettre avec les autres poules ; car comme cette maladie n'a été causée que par une chaleur qui provient du dedans, ce n'est pas assés d'avoir remedié au mal, il faut en guérir la source. Pour parvenir à éteindre ce feu, qui des entrailles s'est porté à la langue, on enfermera cette poule sous une mûe pendant deux ou trois jours, où on lui donnera à boire de l'eau claire, dans laquelle on mettra tremper de la graine de melon. Après ce tems, que cet animal ne manquera pas de se mieux porter, on lui changera d'eau, dans laquelle on jettera un peu de sucre candi, pendant deux jours encore, ne prenant pour nourriture avec cette eau, que de l'orge & quelquefois du son detrempé. Après ce traitement la poule se portera bien & pourra être jettée parmi les autres.

De la goute des poules.

Le froid est souvent cause que les poules amassent la goute : le moyen de les en preserver, est de faire en sorte qu'elles ne couche jamais dehors, & que leur poulailler soit assez chaud, nettoyé bien souvent, & parfumé de même pour les en garentir pendant l'hiver ; mais si cette maladie par malheur les attaquoit, il faudroit pour lors leur graisser les pates & les jambes de beurre frais ou de graisse de poule, ce qui est encore meilleur.

Cette incommodité leur est très-facheuse, & on connoît qu'elles en sont atteintes, lorsque leurs jambes & leurs pieds deviennent roides & qu'elles ne peuvent s'y tenir dessus à cause de la grande douleur qu'elles endurent.

Du flux de ventre des poules.

Souvent les poules ont une grande liberté de ventre, parce qu'elles ne mangent quelquefois que des choses qui le leur lâchent, comme aussi elles mangent trop d'herbes sans manger de grain. Alors on leur donnera à boire un peu de vin chaud, dans lequel on aura fait bouillir de la pelure de coing, ou du coing même, & pour nourriture, jusqu'à ce qu'on remarque que ce flux soit passé avec de ce fruit ci-dessus, on leur fera bouillir de l'orge, qu'on leur presentera pour manger sous une mûe, où elles seront renfermées, car j'entens que lorsqu'on voudra traiter quelque poule malade, on l'enferme toûjours seule, autrement ce remede ou la nourriture qu'on lui donneroit pour la guérir, seroit aussi-tôt pris par les autres poules, que par elle même, ce qui rendroit pour cet effet tous vos soins inutiles.

On s'oppose encore à ce mal en leur donnant des jaunes d'œufs hachés & mêlés parmi du chenevis bien pilé. Après cela on pourra les lâcher pour retourner prendre leur aliment ordinaire.

De la paresse de ventre de la Volaille.

Voici une maladie contraire à la précedente, & qui arrive principalement aux poulets, quand ils sont encore jeunes. Pour y remedier, on prendra des bettes, ou des laitues qu'on hachera bien menues, & qu'on mêlera avec du son & de l'eau, dans laquelle on aura mis un peu de miel. Cette nourriture ayant la vertu de rafraîchir beaucoup, & ce breuvage détrempant facilement la matiere qui séjourne dans le ventre, les guériront sans doute de cette paresse de ventre, & le leur rendront libre comme il faut.

D'autres pour guérir les petits poulets de ce mal, leur ôtent les plumes d'autour du fondement, qu'ils leur ouvrent aussi avec une plume frotée d'huile, & incontinent leur ventre est lâché.

De la gale de la Volaille.

On reconnoît que les poulets ont la gale, lorsque les plumes de la partie sur laquelle elle s'est jettée, tombent.

Voici la maniere d'y apporter du remede : il faut d'abord rafraichir ces animaux, & s'y comporter ainsi. Il faudra prendre des betes & des choux, qu'on hachera bien menu, & qu'on mêlera avec du son, le tout détrempé dans un peu d'eau. Voilà leur nourriture. Puis on prend du vin dans sa bouche, dont on les arrose ; on a soin de les faire sécher aussi-tôt ou au soleil, ou au feu, & ce soin doit durer jusques à ce que ces animaux soient guéris.

Des maladies des yeux de la Volaille.

Outre une infinité d'autres incommodités, la Volaille est fort sujette à avoir mal aux yeux, & à devenir aveugle, si l'on n'y remedie promptement ; ce mal se connoît à leurs yeux chassieux, & à certaines petites plumes frisées qui les environnent, lorsqu'elles baissent la tête, & qu'elles ont la crête pâle.

Pour guérir la Volaille de cette fluxion, on prendra des feuilles de betes ; en ayant tiré le jus, on le mêlera avec un peu de sucre, dont on fera une liqueur qu'on lui donnera à boire de deux jours l'un, l'espace de quatre ou cinq jours alternatifs.

Autrement. On prendra du jus de poirée, qu'on mêlera avec un peu d'eau claire, & qu'on mettra pendant un jour seulement dans son abreuvoir.

On n'oubliera point pour lors, dans la mûe sous laquelle cette Volaille sera renfermée, de mettre des bâtons de figoier de travers, contre lesquels elle puisse de tems tems se frotter les yeux, ce qui lui fera fort excellent, d'autant que le figoier a cela de particulier, qui est non seulement de guérir les demangeaisons que cette fluxion cause aux yeux, mais encore de nettoyer ce qui y survient de mauvais.

Des poux qui rongent la Volaille.

Les poux incommodent aussi les poules, le remede est de les oindre de beurre ou d'huile & d'avoir soin de les tenir proprement.

Autrement. Il faut laver les poules dans de l'eau où l'on aura fait bouillir du cumin, dont l'amertume est si forte, qu'elle fait mourir, dit-on, cette vilaine vermine, qui maigrit extrémement cette Volaille.

De l'abscès qui survient à la Volaille.

Il est fort difficile de connoître, lorsque ce mal attaque les poules, sinon quand elles paroissent tristes & mélancoliques. Pour lors il les faudra prendre, & leur regarder au croupion, qui est l'endroit où se forme ordinairement cet abscès, qui par le séjour qu'y fait le pus qui s'y engendre, leur cause de la douleur, cette maladie leur vient d'être trop échauffées & d'une paresse de ventre qui corrompant la masse du sang, oblige la nature de se décharger sur cette partie de ce qu'elle a de mauvais.

Le seul remede qu'on y peut apporter, est de fendre l'abscès avec le cizeau & de le presser ensuite avec le doigt; & puis rétablir les poules en leur donnant des laitues, ou des betes bien hachées, mêlées avec du son détrempé dans de l'eau, dans laquelle il y aura un peu de miel: voilà tout le secret.

Du mal-caduc de la Volaille.

J'ai vû des poules être attaquées du mal-caduc, sans savoir d'abord quelle étoit cette maladie. Les bonnes femmes la traitent d'un sort que quelque sorcier, disent-elles, a jetté sur leur Volaille, car pour lors ces pauvres animaux sont d'une maigreur terrible, demeurent tout immobiles sans manger; & quelquefois si la nature les excite à quelque mouvement, c'est d'une maniere à surprendre. Toute Volaille guérit difficilement de ce mal, qui n'étant causée que par des vapeurs ausquelles leur tête ne peut resister, les fait souvent mourir. Et à cela je ne trouve autre remede si ces poules en rechapent, que de leur rogner les ongles des pieds, & les arroser souvent avec du vin.

Pour leur nourriture, on leur donnera d'abord de l'orge bouilli pendant cinq ou six jours, puis on les purgera avec des betes ou des choux, comme j'ai dit ci-dessus; ensuite pendant quatre jours on leur fera manger du froment pur, & jamais de chenevis; après quoi on les jettera dans la basse-cour.

De la phtisie de la Volaille.

Avoir le corps & le poûmon desseсés, c'est ce qui arrive souvent à la Volaille, principalement à celle qui est d'une complexion chaude, ces esprits vitaux étant plus sujets que les autres à s'épuiser: ce qui est cause bien souvent qu'elle meurt hétique.

Quand la phtisie est formée, il n'y a plus de remede: ce qui ne vient que par un défaut de nourriture qui la fait languir; c'est pourquoi, si avant que ce mal soit invétéré, on veut s'y opposer, on donnera à cette Volaille de très-bonne nourriture. Cette maladie se connoît assez par la langueur que ces animaux nous font voir.

De la mélancolie de la Volaille.

Toutes personnes qui auront été exacts observateurs des accidens qui ont accoûtumé d'arriver à la Volaille, avoueront qu'on voit des poules quelquefois tomber en langueur: ce qui se reconnoît quand elles se hérissent, & qu'elles ont le jabot plus gros que de coûtume; qu'il y paroît des veines rouges, qui proviennent de la maigreur de leur estomac; qu'elles jettent leur nourriture en la bequetant. Cette mélancolie leur provient de quelque nourriture qui les a trop échauffées; c'est pourquoi on les frustera d'abord d'avoine & de chenevis; & on leur donnera de l'orge, & trois fois en six jours alternativement, des laitues & de la poirée bien hachée, avec du son détrempé dans de l'eau où l'on aura mis fondre un morceau de sucre.

Ou bien, si c'est dans le tems des melons, ou qu'on ait été soigneux d'enterrer de sa graine, on en prendra, qu'on battra bien, & qu'on mêlera avec un peu de millet, pour leur faire manger. Cette maniere de leur donner de la nourriture réussira très-bien pour les guérir.

De la mûe des Volailles.

La mûe est une maladie qui est commune à tous les animaux qui volent. Les poulets, lorsqu'ils sont petits, y sont tous sujets; il y en qui meurent, & elle arrive ordinairement à ceux qui naissent trop tard, & par conséquent que cette maladie attaque dans les vents froids de Septembre ou d'Octobre, au lieu qu'au contraire ceux qui mûeut à la fin de Juillet le font avec succès, parce que la chaleur contribue à la chûte, & à la génération de leurs plumes. Ils ne sont pas alors en danger de mourir par le froid, ils ne perdent pas toutes leurs plumes, mais seulement quelques unes, & celles qui ne tombent pas dans une année, tombent l'année suivante.

Pendant que ces petits poulets mûent, ils mangent peu; ils sont fort tristes & mélancoliques, hérissant leurs plumes, secouant souvent celles du ventre de côté & d'autre, & les tirant avec leur bec en se gratant la peau.

Le remede qu'on y doit ordinairement apporter, est de ne les point lever du matin, ni les coucher trop tard; pendant le jour on les exposera le plus qu'on pourra au soleil; puis on prendra du vin qu'on laissera tiedir dans sa bouche, & qu'on jettera après sur leurs plumes, en leur donnant après un peu de sucre dans leur eau, avec du millet ou de chenevis pour leur nourriture. Etant ainsi bien entretenus, ces petits poulets ont le tems de reparer les plumes qu'ils ont perdues, par d'autres nouvelles qui savent les garentir du froid qui surviendra dans la suite.

Jambe rompue de la Volaille.

Il y a de certaines poules dont quelquefois une bonne femme voudroit avoir donné bien de l'argent, pour lui remettre une jambe qu'elle auroit rompue, plûtôt que de la tuer à cause qu'elle lui produiroit beaucoup d'œufs. Pour satisfaire celles qui desireront apprendre ce secret de les guérir, j'ai bien voulu en donner ici l'instruction.

Lorsque cet accident est arrivé à quelque volaille, il faut la mettre sous la mûe, sans y laisser aucun bâton sur lequel elle puisse se percher, de crainte qu'elle ne se blesse davantage.

J'entens que la nourriture ne lui manque pas, ainsi que de l'eau pour la faire boire.

On la laissera ainsi sous cette mûe, jusqu'à ce qu'on voye que cette jambe se soit fortifiée & refaite entierement, ce qui arrivera sans doute, par un effet de la nature seule, à cause du peu de mouvement que se donnera la poule, étant ainsi renfermée, & mise dans une chambre où l'on n'entrera que fort peu.

On se donnera bien de garde, croyant aider la nature, de lier cette jambe, ni de l'empaqueter en aucune façon, parce que cela feroit venir quelque inflammation, ou quelque apostume dans la ligature: ce qui reculeroit la guérison de ce mal, plûtôt que de l'avancer.

Maniere de préparer la Volaille pour la table.

Poulets de grain.

On les plume au sec, ou dans l'eau chaude, & puis on les vide. Cela fait, on les couvre de bardes de lard; ensuite on les fait rôtir, & on connoît qu'ils le sont suffisamment lorsque le lard a pris couleur, aussi-tôt on ne manque point de les tirer, de crainte que les laissant trop sécher, ils ne viennent à perdre tout leur

gout : la sauce avec laquelle on les mange, est la vinaigrette ou le verjus assaisonné de sel & de poivre blanc.

Poulets en fricassée.

Lorsque les poulets sont un peu forts, on en met en fricassée, & voici comment. On prend des poulets qu'on coupe par morceaux, puis on les passe à la poële avec du lard fondu ; ensuite on les met cuire avec du bon beurre dans du bouillon ou dans de l'eau & un verre de vin blanc, le tout assaisonné de sel, de poivre & de cerfeuil haché & d'un paquet de ciboulettes, qu'on retire, & lorsque leur cuisson est faite, on y met des jaunes d'œufs délayés avec du verjus, puis on les sert.

On peut encore lier la sauce avec de la crême : cette liaison n'a pas moins d'agrément que celle qu'on fait avec des jaunes d'œufs.

Poulets à la ciboulette.

Ayez des poulets, coupez les en morceaux, mettez les dans une terrine avec du vin, du sel, du poivre & du cloud de gérofle & un morceau de bon beurre, mêlez y de fines herbes & si-tôt qu'ils sont cuits, servez les tous chauds.

Poulets à l'ail.

Voici une maniere d'accommoder les poulets qui convient à ceux qui aiment l'ail, & elle se pratique comme je vais le dire. On a des poulets qu'on larde, ensuite on les fait rôtir, ayant auparavant observé de les avoir piqués d'ail. Quand ils seront cuits à la broche, on les sert avec une poivrade dans laquelle on fait entrer une petite pointe d'ail. Ce goût est excellent.

Poulets farcis.

Prenez des poulets que vous ferez rôtir après que vous leur aurez mis dans le corps de la farce dont voici la composition, savoir du lard crud, de la moële de bœuf, du ris de veau haché, du persil, de la ciboule & quelques fines herbes : le tout mêlé de champignons hachés ensemble & assaisonné de sel, de poivre & de clouds de gérofle, observant de bien ficeler les poulets, de crainte que la farce ne tombe, & de les bien envelopper chacun d'une feuille de papier, & lorsque ces poulets sont cuits, on les sert, avec un coulis de champignons qui acheve de les rendre parfaits.

Poulets frits.

Prenez des poulets minces, coupez les par gros morceaux, faites les cuire dans de l'eau, du sel & du poivre, tirez les, faites les tremper dans de la pâte faite avec de la farine, du vin blanc & des jaunes d'œufs, mettez les frire dans du saindoux, ou du beurre ; lorsqu'ils sont assez frits, tirez les & les servés avec un jus de citron.

Les poulardes se mangent aussi de plusieurs manieres : elles se rôtissent, après avoir été piquées de lard menu, & se mangent aussi avec un jus de citron & du verjus assaisonné de sel & de poivre blanc.

Poulardes en ragoût.

Pour réussir à mettre en ragoût des poulardes, on les retrousse d'abord pour les faire bouillir, puis on les fend par derriere, on les élargit, & on leur casse les os. Cela fait on les passe dans une casserole avec du lard, étant passées on accommode des bardes au fond de cette casserole, ausquelles ont joint un peu de persil, de sel, de poivre, de cloud de gérofle, & des ciboules. Après cela on les couvre encore de bardes de lard, puis d'un bon couvercle. Le tout ainsi assaisonné, on pose la casserole sur la braise & on la met ainsi dessus, observant que cette braise soit médiocrement ardente, & lorsqu'on juge que la cuisson sera parfaite, on les retirera pour les servir.

Poules bouillies ou rôties.

On ne mange gueres de poules que bouillies au pot, à moins qu'elles ne soient encore jeunes, & qu'elles puissent pour lors être apprêtées, ou comme des poulardes, ou comme des chapons.

Chapons rôtis.

Si l'on souhaite manger un chapon rôti, il faut avant que de le mettre en broche, ne pas manquer de le piquer de lard menu, ou bien de le brûler ; après cela on le fait cuire, & on le sert avec du verjus, assaisonné de sel & de poivre, ou bien accompagné de jus d'orange.

Chapon à la daube.

Ayez un chapon, lardez le, assaisonnez le de sel, de poivre, du cloud de gérofle, de muscade, de laurier, de ciboule. Cela fait, enveloppez le dedans une serviete, faites le cuire dans un pot, avec du bouillon & du vin, & si-tôt qu'il est cuit, tirés le & l'ayant laissé à moitié refroidir dans son bouillon, servés le après, & l'on peut dire qu'il est excellent de cette façon.

Poules d'Inde.

Elles s'apprêtent de bien de manieres : on les sert rôties avec une sauce-robert ; on les mange à la daube, elles sont pour lors accommodées comme des chapons, ou bien on les sert en pâté.

Oyes, oisons.

Les véritables œconomes de campagne lorsqu'ils ont des oyes ne manquent point d'en saler une petite provision, après qu'ils les ont fait engraisser, pour ensuite être mises au pot, où on peut dire qu'elles deviennent un manger excellent. On en sert aussi à la daube ainsi que les oisons, on les apprête de la même maniere que les chapons. La petite oye qui comprend le cou, la tête, les aîles & les pieds, est mise ordinairement dans le pot pour être bouillie & ensuite être servie sur le potage.

Oisons farcis.

On farcit les oisons, soit qu'on veuille les manger rôtis, soit en potage, & voici comment on y réussit. On prend le foye & le cœur de ces animaux qu'on hache bien menu avec du sel, du poivre & des fines herbes, on y joint une omelette de quatre œufs, le tout étant bien battu ensemble, & assaisonné comme il faut. Si c'est pour manger les oisons rôtis, on fait cuire cette farce, puis on la met dans le corps pour être servis, lorsqu'ils sont cuits. Si l'on veut en faire un potage, il n'est pas besoin pour lors de faire cuire la farce ; car on se contente d'en farcir l'oison, lorsqu'elle est crûe, pour ensuite être cette Volaille mise au pot & dressée quand elle est bien cuite avec un bouillon composé comme on le souhaite.

Canards.

Les canards domestiques sont merveilleux en quelque apprêt qu'on les puisse mettre ; on les fait rôtir & ils s'accommodent pour lors comme les canards sauvages.

Potage de canards.

Prenez des canards, lardés les des navets, ratissés les, coupez les en long, passés les à la poële avec du lard fondu, & un peu de farine. Mettez le tout ensemble dans un pot avec du bouillon assaisonné de sel, de poivre & des herbes fines, & lorsque vous verrés que le canard aura fait un bouillon d'un bon goût, dressez le. Faites mittonner ce potage ; puis garnissés le de votre canard, de vos navets & d'un peu de pain frais & servez chaudement.

Les canards se mangent aussi en pâté & à la daube accommodés comme le chapon.

Pigeons.

Le plaisir & le profit qu'on tire des pigeons doit bien animer un homme de campagne à n'en point être dépourvû. Ils se mangent de bien de manieres : on les sert rôtis & pour lors on les accompagne d'une sauce composée de vinaigre assaisonnée de sel, & de poivre blanc.

Pigeons en compôte.

On met des pigeons en compôte, & pour y parvenir on en prend qu'on lardé de gros lard, & qu'on passe ensuite à la poële dans du lard fondu, puis les mettant dans une casserole, on le fait cuire avec du sel, du poivre, de la muscade, de l'écorce d'orange, du cloud de gérofle, des champignons, un verre de vin blanc, & du bouillon. Lorsque la cuisson en est faite, on les sert pour être mangés chaudement.

Autre maniere. Ayés des pigeons, faites les cuire dans un petit pot, où vous les assaisonnerez avec du sel, du poivre, du cloud, du thim, des oignons & un peu de vin blanc. Lorsque vous voudrez les servir, mettés-y un jus de citron.

Autre ragoût de pigeons. Pour réüssir dans ce ragoût, on a des pigeons qu'on retrousse proprement, qu'on farcit de leurs foyes joints à quelques blancs de chapon, hachés avec du lard & des fines herbes, le tout assaisonné de sel, de poivre, & de persil ; & cela fait, on les met dans une casserole, au feu médiocre dessus & dessous : si-tôt que ces pigeons sont cuits, on les sert pour être mangés tout chauds.

Pigeons en marinade.

On fait mariner des pigeons en les mettant tremper dans du vinaigre, du sel & du poivre. Pour faire que cette mixtion les pénétre davantage, on les fend sur le dos ou bien en deux parties : trois heures suffisent pour leur faire prendre le goût de marinade, on les trempe dans la pâte claire composée de farine, de vin blanc & de jaunes d'œufs, puis on les fait frire pour être servis après à la vinaigrette.

VOLATIL. Terme de Chimie. C'est ce qui est de plus subtil, & de plus léger dans les corps, ce qui s'évapore en l'air, ce qui se dissipe.

VOLATILISER. Terme de Chimie. C'est subtiliser un corps, le rendre capable d'être élevé par le moyen de la chaleur.

VOLCELESY. Terme de chasse. C'est un terme que l'on doit dire, quand on revoit la bête fauve, qui va fuyant : ce qui se connoît quand elle ouvre les quatre pieds.

VOLIERE. Les oiseaux de Voliere sont le rossignol, le serin de canarie, la fauvette, le bouveur, le chardonneret, la linotte, l'alouette, le cochévis, le tarin, le pinson, la mésange, le roitelet, le moineau, le breand, ou verdier ; le merle, l'étourneau, la tourterelle, la pie, le geai, le perroquet.

VOM

VOMISSEMENT. C'est un mouvement depravé du ventricule, par lequel il jette ce qui incommode. Il est interne ou externe : le Vomissement interne est causé ou par l'ingestion, ou par une apostume, ou par quelque humeur corrompue, ou par la crise d'une fievre, ou par la simpathie du cerveau, ou de la rate, ou du foye, ou de la vessie, ou du fiel, ou de la matrice, ou des intestins, ou des reins, ou de quelque veine rompue.

Le Vomissement externe est produit ou par la qualité, ou quantité des alimens, ou par quelque poison, ou par un remede corrosif, ou par une fracture ou blessure, ou par un coup, ou par une playe à la tête, ou par quelque mouvement extraordinaire, comme d'aller sur mer, en carosse, ou se balancer. L'envie de vomir est plus à craindre, que le Vomissement, d'autant que la matiere est adhérente au ventricule, & qu'elle imbibe ses tuniques.

Les avantcoureurs du Vommissement sont les naussées, le tremblement de la levre inferieure, la tension aux hipocondres & la vûe trouble. Si ce que l'on rejette est acide sans que l'on soit alteré, cela marque une humeur froide ; s'il est de couleur jaune, ou verte, que l'on ait soif, que la bouche soit amere, qu'on ressente un picotement à l'estomac, que la langue & le palais soient écorchés & secs, il derivera de la bile. Si avec le Vomissement il sort une matiere sanieuse, que le goût en soit horrible, & d'une mauvaise odeur, il procedera d'une humeur bien corrompue. Ou si ce qu'on rejette, est semblable à du suc de laitue, ou de couleur de verre, il viendra de la pituite. Si le Vomissement vient d'une veine rompue en l'estomac, on y sentira seulement de la chaleur. S'il derive de l'œsophage, on sentira du mal en avalant, & de la douleur au dos ; si ce qu'on vomit, paroît dur, & épais en maniere de petits lupin, de chair, ce sera une marque, qu'il y aura ulcere au ventricule, on connoîtra le Vomissement critique aux nausées qui auront précedé.

Le Vomissement simptomatique qui se fait dans le commencement des maladies hors des jours de crise, n'ayant aucuns précedens signes de coction est toûjours pernicieux, ainsi que dans les fievres pestilentielles.

Le fréquent Vomissement est souvent avantcoureur de facheuses maladies.

Le Vomissement qui est simplement de bile, ou de pituite, ou de melancolie, est fort mauvais.

Le Vomissement verd, ou érugineux, ou puant, au commencement des maladies est mortel.

Tous Vomissement, soit poiracés, ou livides & puans, signifient la mort.

Le Vomissement qui cause en l'épilepsie le retirement des nerfs, ou la sincope, si en trois heures il ne s'arrête, est un signe certain de mort.

Les yeux rouges & le hoquet, après le Vomissement, sont de funestes signes.

Ceux qui vomissent le sang, n'ayant point de fievre, n'ont rien à craindre.

Le Vomissement qui est mêlé de bile & de pituite, soulage & purge l'estomac.

Ceux qui sont fatigués d'un long cours de ventre, en sont guéris, s'ils viennent à vomir, & si les femmes qui sont sujettes aux pertes, vomissent le sang, elles en sont delivrées.

Le Vomissement convient aux maladies chronique:, comme à la plenitude de tout le corps, à la jaunisse, à la paralisie, à la goute, à la sciatique, aux varices, à la lepre, à la palpitation de cœur, aux ul-

ceres des reins, à la fievre quarte, & à la mélancolie.

Le Vomissement nuit à la poitrine, aux pulmoniques, aux dents, aux yeux, aux vieilles douleurs de tête, à moins qu'elles ne viennent de l'estomac; à l'épileptie, au foye, & aux personnes extrémement grasses & repletes.

Il y a trois sortes de vomitifs, des doux, des médiocres, & des forts.

Les doux sont la semence d'anet, l'atriplex, le porreau, la nielle, la rave, la graine d'oignon, la racine de melon, l'huile, le bouillon gras, la graisse, le beurre, avec l'oximel, ou le vin.

L'ipecuanha est un des plus doux vomitifs. On l'employe dans les maladies causées par une abondance de pituite, ou de bile glaireuse contenue dans l'estomac. Il est contraire aux malades qui sont naturellement constipés, mais il est très-salutaire aux autres. La dose est ordinairement d'une dragme. Le gilla vitrioli est aussi très-doux dans son opération, pourvû que le malade boive beaucoup d'eau chaude par-dessus. La dose est depuis un scrupule, jusqu'à un gros.

La poudre des Chartreux, ou le Kermés mineral préparé est du nombre des émetiques. Il est très-propre dans plusieurs maladies; mais particulierement dans la pleuresie, dans les fluxions, & inflammations de poitrine accompagnées de crachemens de sang, & de douleurs de côté. La dose est depuis un grain, jusqu'à trois grains, dans un véhicule convenable. Le plus en usage est le vin d'Alicante, ou à son defaut le vin ordinaire. On y ajoûte autant de sucre que de kermés. Après la prise, on avale sur le champ, deux ou trois cuillerées du même vin, & deux heures après, un bouillon.

Préparation de la poudre des Chartreux.

Prenez du nitre, ou salpêtre de deux eaux, écrasés le, & faites le fondre dans un creuset d'Allemagne, en le mettant dans un fourneau, sur un tuileau, & l'entourant de charbons. Etant fondu, jettez y, par projection, du charbon grossierement pilé, jusqu'à parfaite saturation. Ensuite laissés refroidir ce mélange, dans un mortier bien net, & quand la matiere est refroidie, versés la dans un vaisseau de verre que vous exposerés à l'air, & quand elle sera devenue fluide, passés la par le papier gris.

Ensuite prenés quatre livres de bon antimoine, & après l'avoir cassé par petits morceaux, lesquels il faut separer de la poudre fine, par le moyen d'un tamis de crin, vous le ferés bouillir dans un coquemar, ou grande caffetiere, avec une livre de la liqueur de nitre fixe, dont on vient de donner le préparation, & quatre pintes d'eau de pluye. Il doit bouillir toûjours également, pendant deux heures. Etant bouilli, vous filtrerés les deux tiers de la liqueur, par un entonnoir garni de papier gris, aussi-tôt que vous l'aurés retirée du feu toute bouillante.

Après cela vous remplirés encore d'eau de pluye bouillante, votre coquemar qui doit contenir quatre pintes & plus; puis vous y ajoûterés douze onces de la même liqueur de nitre fixe, & ayant fait bouillir le tout, pendant deux heures, à feu égal, vous filtrerés les deux tiers de la liqueur par le papier gris, comme ci-devant.

Enfin ayant rempli, pour la troisiéme fois, la caffetiere d'eau de pluye bouillante y ajoûtant huit onces de la liqueur de nitre fixe, vous ferés bouillir pendant deux heures, à feu égal, & vous passerés toute la liqueur bouillante par l'entonnoir garni de papier gris. Ensuite ayant mis les trois décoctions ensemble dans une grande terrine de grais, vous les y laisserez reposer pendant vingt-quatre heures, & après ce tems là, vous verserés la liqueur par inclination pour la séparer d'un sediment, ou poudre rouge qui reste au fond du vaisseau. Vous mettrés cette poudre sur un entonnoir garni de papier gris, & quand elle sera bien égoutée, vous verserés de tems en tems, de l'eau pardessus, jusqu'à ce que les gouttes d'eau qui passent à travers le papier gris, ne soient point salées.

Ensuite ayant fait sécher cette poudre à l'air, vous la détacherés exactement du papier; puis vous la mettrés dans une petite écuelle de terre vernissée, & pour la dessécher vous verserés dessus, environ quatre onces de la meilleure eau de vie, que vous enflammerez. Enfin vous remuerés la poudre avec une spatule de bois, & vous y verserés de l'eau de vie en même quantité, que vous enflâmerez comme auparavant, pour dessécher entierement la poudre.

C'est ainsi qu'on prépare le kermés, ou mineral aurifique, autrement poudre des Chartreux, selon la maniere de Glauber.

Nota. Quand on réitére l'opération, il faut encore casser les morceaux de nitre qui ont déja servi, en sorte qu'ils découvrent leurs filets, ou leur superficie. Pour les rendre plus efficaces, il faudroit les exposer à l'air, au soleil, pendant douze ou quinze jours.

On peut se purger encore fort doucement, par haut & par bas, avec les émetiques suivans.

Potion émetique.

Delayés un gros de confection de kermés, ou d'hiacinthe, dans trois onces de vin émétique, & faites prendre au malade le tiers de ce mélange. Si cette premiere dose n'opere pas dans l'espace d'une demi heure, il faut la réiterer; si cette seconde prise n'opere pas encore dans le même espace de tems, vous en donnez au malade une troisiéme, ayant soin de lui faire avaler un petit verre d'eau tiede, après chaque prise. Les personnes délicates ne prendront que le tiers, ou la moitié des doses marquées.

Tartre émetique.

Cet émetique qui est doux & mitigé, est propre dans une infinité de maladies. La dose la plus forte est depuis six, jusqu'à dix grains, dans un véhicule convenable, comme la poudre des Chartreux.

Préparation du Tartre émetique.

Réduisez en poudre subtile, nitre purifié & antimoine crud, de chacun une livre. Passés votre poudre par le tamis de soye, & la jettant par petites cuillerées, dans un creuset que vous aurés fait rougir auparavant entre les charbons ardens, vous la ferés détonner, & laisserés en fonte, pendant une demi heure. Ensuite vous laisserés éteindre le feu & refroidir le creuset; après quoi vous le casserés, pour en détacher la matiere, que vous réduirez en poudre. Vous ajoûterés à cette poudre le double de son poids de crême de tartre bien pulvérisée sur le marbre, & les ayant mêlées ensemble, vous passerez le mélange par le tamis de soye, & le jetterés ensuite par petites cuillerées, dans une suffisante quantité d'eau bouillante, que vous laisserés bouillir encore pendant une demi heure, ou jusqu'à ce que vous jugiés que tout le sel est entierement dissout. Alors vous passerés cette eau toute bouillante, par un entonnoir garni d'un papier gris, & vous la ferés cristalliser dans quelque endroit. Ensuite vous ferés évaporer de nouveau, & jusqu'à siccité, l'eau qui restera.

Potion émetique cordiale, pour les malades d'une complexion foible & délicate.

Mêlez ensemble, tartre émetique, douze grains; confection de kermés, ou d'hiacinthe, un gros; si-

rop d'œuillet, une once; essence de vipere, ou de lilium, trente gouttes, eaux de lavande, de betoine & de canelle orgée, de chacune deux onces. La dose de ce mélange, est de deux cuillerées. On la réitére de demi heure, en demi heure, ou d'heure en heure, autant qu'il est nécessaire, pour l'évacuation. Après chaque Vomissement, on fait avaler au malade, un petit verre d'eau tiede.

Essence émetique pour les enfans, & les personnes foibles.

Réduisez en poudre subtile tartre de Montpelier, deux gros; ambre gris & myrrhe en larmes, de chacun trente grains; verre d'antimoine une once. Vous mettrez ces poudres dans un matras qui contiendra environ chopine, & vous verserez dessus, douze onces de bon esprit de vin. Ensuite ayant fermé le matras avec une vessie mouillée, vous ferez digérer la matiere au bain de sable, pendant deux ou trois fois vingt-quatre heures. Quand elle sera refroidie, vous passerez la liqueur, par le filtre de cotton, ou à travers d'un peu de sable bien net. Il faut la garder dans une bouteille bien bouchée.

On la donne aux enfans, depuis six gouttes jusqu'à douze, selon leur âge; aux personnes adultes depuis douze gouttes jusqu'à vingt, selon la force, ou la délicatesse de leur temperament. Cette essence doit être mélée dans trois cuillerées de bon vin d'Espagne, ou de Bourgogne, & prise à jeun, deux heures au moins avant le repas.

Le tartre stibié soluble se donne dans du vin chaud, ou dans du bouillon le matin à jeun. La dose est depuis trois grains, jusqu'à six, selon les forces du malade.

Les médiocres sont le sel gemme, le sel indique, l'oignon de narcisse, la fleur de genêt, le suc de la racine d'hyeble, ou celui de la seconde écorce de sambre, la noix vomique, le poids de deux dragmes dans une décoction d'anet, ou de feuilles de laurier, ou d'agaric, ou avec le sirop aceteux; ceux-ci font vider les veines meseraïques, & penetrent jusqu'au foye.

Les forts sont la palmachristi, la sauvage, l'ellebore blanc, le concombre champêtre, le crocus metallorum, le vitriol calciné.

Le regule d'antimoine, les pastilles de verre, & de fleurs d'antimoine, & le turbith mineral. Ceux-ci se portent aux parties les plus éloignées.

La dose du crocus metallorum, ou safran de Mars infusé, ou en substance, est depuis quinze, jusqu'à trente grains.

Le gobelet de regule d'antimoine se donne à trois, ou quatre onces, dans du vin blanc, dans lequel on le fait infuser pendant la nuit.

Les pastilles de verre & de fleurs d'antimoine, ou de poudre d'algareths, ne conviennent qu'aux personnes d'un temperament extrémement fort & robuste.

Le turbith mineral ne convient guéres que dans les maladies secrettes. La dose est de quatre, ou cinq grains incorporés avec un peu de conserve de roses.

Il y a des vomitifs, que l'on peut appliquer sur l'estomac, comme le ciclamen mis en onguent, ou le fiel de quelque animal que ce soit, ou la scamonée, ou le lait de titimale, ou l'ellebore noir, en poudre & arrêté avec du miel.

Il y en a encore d'autres, desquels on frotte le dedans des mains, ou la plante des pieds, mais on n'a pas trouvé à propos de les déclarer, on se contentera des précedens.

Observations sur l'usage des vomitifs.

Les vomitifs donnés à propos, & dès le commencement des maladies, en abrégent le cours plus promptement & plus efficacement que les purgatifs, parce que comme ils agitent plus vivement les visceres, ils entraînent plus rapidement les humeurs impures qui les embarrassent.

Ces remedes conviennent principalement aux personnes qui sont d'un temperament fort & vigoureux, ou qui ont bonne poitrine, & bon estomac; mais ils sont contraires aux personnes foibles, & delicates, de même qu'à celles qui vomissent difficilement ou qui sont trop grasses & trop replettes. Ils sont nuisibles aussi aux mélancoliques, & à ceux qui n'ont pas été purgés depuis long-tems, à ceux qui ont la poitrine foible & étroite, aux pulmoniques, ou qui sont menacés de le devenir, à ceux qui ont des hémorragies, qui crachent, mouchent, ou vomissent beaucoup de sang, aux asthmatiques, ou qui ont de la disposition à l'asthme sec, à ceux qui sont incommodés des descentes, ou qui ont des cours de ventre sereux, lienteriques & poracés; de même qu'à ceux qui ont fait des chûtes considerables, & qui ont la squinancie, ou des inflammations dans les parties membraneuses, des inflammations aux yeux, des douleurs d'oreilles, ou qui sont tumbés dans l'appuplexie sanguine causée par quelque effort violent, ou quelque coup à la tête, aux femmes qui sont au commencement, ou sur la fin de leur grossesse, ou qui sont nouvellement accouchées, à celles qui sont sur le point d'avoir leurs regles, ou qui les ont actuellement, ainsi qu'à celles qui ont des pertes de sang fréquentes. Enfin ces remedes sont très-pernicieux aux personnes bossues, ou dont le corps est mal constitué, à celles qui ont actuellement la pierre dans la vessie, ou quelque aneurisme dans les vaisseaux, ou à ceux qui ont des playes, des cancers, des schirrhes internes, des abcès, ou des ulceres malins, de même qu'aux malades qui sont dans une sueur critique, dans l'accès de l'épilepsie, ou de la passion histerique.

Ils sont utiles dans les maladies subites & aigües, telles sont la léthargie, les vapeurs & étourdissemens, les embarras, ou obstructions, les pesanteurs & douleurs de tête insurportables, les apoplexies sereuses, les fluxions de poitrine & toux opiniâtres, la peste, les fievres pestillentielles, les fievres ardentes avec transport au cerveau, la jaunisse & les pâles couleurs, la bouffissure, l'hydropisie, la pleuresie, la rougeole, la petite verole, & généralement dans presque toutes les maladies qui demandent un prompt secours, ou qui ont resisté aux purgatifs & autres remedes ordinaires.

Avant que d'employer les émetiques, il faut, s'il est possible faire précéder la saignée, pour desemplir les vaisseaux; & donner quelques lavemens, pour dégager les voyes du bas ventre.

Il est à propos, dans les maladies ordinaires, de ne donner d'abord que la moitié des doses, sauf à réiterer quelques heures après la prémiere prise, si la nécessité y oblige. Une dose trop forte cause une agitation trop violente, & une évacuation excessive, qui produisent ordinairement des crampes insupportables. S'il arrivoit un pareil accident, il faudroit y remedier par des narcotiques mélés de cordiaux spiritueux.

Les maladies subites qui causent des assoupissemens, & un engourdissement général, telles que sont la léthargie & l'apoplexie, qui doivent être exceptées de cette régle. Après avoir fait précéder la saignée & les lavemens aux purgatifs, on doit donner une forte dose d'émetique au malade, & réiterer autant qu'il est nécessaire, pour procurer une abondante évacuation. Si

l'on ne donnoit qu'une doſe ordinaire, elle ne cauſeroit qu'une irritation foible, qui laiſſant l'eſtomac dans ſon inſenſibilité ne produiroit aucun effet. Si la prémiere doſe ne produit pas ſon effet, il faut la réiterer deux, ou trois fois de ſuite, ſelon la néceſſité, ne laiſſant qu'un quart d'heure, une demi heure, ou une heure de diſtance, entre chaque priſe. Les véhicules ordinaires dont on ſe ſert pour les vomitifs ſont le vin, la tiſanne, ou le bouillon chaud. On délaye la doſe dans une cuillerée, ou autre quantité ſuffiſante de ſes véhicules, & l'on en fait boire un petit verre, ou gobelet chaud, immédiatement après la priſe, afin que tout le vomitif ſoit entrainé dans l'eſtomac.

Auſſi-tôt que le malade aura commencé de vomir, on lui donnera de tems en tems, quelques verres d'eau tiede, pour faciliter les évacuations. Si une demi heure après avoir pris le remede, il n'avoit que de foibles envies de vomir, il ſe chatouillera le goſier avec le bout du doigt, ou avec les barbes d'une plume trempées dans l'huile, ou dans l'oxicrat; & ſi ſes forces le lui permettent, il fera quelques tours dans ſa chambre, pour s'exciter à vomir.

Les évacuations étant finies, on pourra donner au malade quelques cuillerées de vin pur, pour le fortifier; mais ſi malgré ce ſecours il ſe ſentoit extrémement foible, on pourra lui permettre de dormir, pourvû neanmoins qu'il ne lui prenne plus que de fauſſes envies de vomir.

Trois heures après qu'il aura pris le vomitif, on lui donnera un bouillon, & reſte du jour, on lui fera garder un regime de vivre convenable à ſa maladie.

Si l'émetique a fait toute ſon opération par en haut, il faudra donner au malade ſept, ou huit heures après l'avoir pris, quelque pillules purgatives, ou plûtôt quelques lavemens purgatifs. S'il ſe ſent beaucoup échauffé, il uſera de gargariſme, ou avalera quelques verres d'une boiſſon rafraichiſſante.

Il eſt bon d'obſerver que dans les maladies ſubites, telles que ſont la létargie, l'apoplexie ſereuſe, la paralyſie, & quelques fois auſſi dans les vapeurs, & étourdiſſemens extraordinaires, dans les obſtructions, engourdiſſemens & douleurs de tête inſuportables, de même que dans pluſieurs autres maladies, on doit ſaigner le malade, ſoit du bras, ſoit du pié, ou de la gorge, ſelon les indications de la maladie, ou avant l'uſage des vomitifs, ou au moins après. Il eſt à propos de lui appliquer des veſſicatoires & les ventouſes ſcarifiées & de l'exciter par des cordiaux ſpiritueux. Dans quelques occaſions, on fait avaler au malade quelques verres d'une tiſanne laxative; enfin on ne néglige aucun des ſecours que la prudence ſuggere.

Dans les catharres ſuffoquans, dans les fluxions de poitrine, dans les oppreſſions & hidropiſies de poitrine naiſſantes, dans les toux & coqueluches opiniâtres, dans les pleureſies bilieuſes & pituiteuſes accompagnées d'oppreſſions violentes, & de crachement ſanguinolens, on ne doit mettre le malade à l'uſage des vomitifs, que le ſecond ou le troiſiéme jour d'après la ſaignée. On ne lui en donnera d'abord que deux ou trois grains, ſelon ſes forces, on continuera de demi heure en demi heure, & ſur la fin on ne comptera plus les grains, ſans pourtant lui en donner une trop forte doſe. On ne ceſſera point de lui en donner, que la poitrine ne ſoit dégagée, ou les douleurs appaiſées par de ſuffiſantes évacuations. Au reſte il faut faire attention à la qualité des émetiques, & en proportionner les doſes ſelon leur force, & la diſpoſition du malade. La poitrine étant dégagée, il faudra faciliter l'expéctoration par les béchiques, & l'écoulement des humeurs âcres par les diuretiques.

Potion émetique cordiale pour les maladies de la poitrine dont on vient de parler.

Délayez la doſe du vomitif dans huit onces de tiſanne, ajoûtez y vingt-cinq, ou trente gouttes d'élixir thériacal, & deux onces de ſirop de vin. Faites prendre cette potion par cuillerées, de demi heure, en demi heure, ayant ſoin de bien remuer la bouteille à chaque fois. Ce remede purge ordinairement par le bas, ſans aucune violence. Dans les intervalles des évacuations, on donnera au malade les bouillons, la gélée, les cordiaux & les boiſſons convenables.

Uſage des vomitifs dans les fievres continues ſimples & intermittentes.

Mélez la doſe du vomitif dans une pinte d'eau, & faites boire un demi ſetier, ou un verre à chaque fois, de quart d'heure, en quart d'heure, ou de demi heure, en demi heure. Il faut avoir ſoin de bien remuer la bouteille, avant que de verſer la liqueur dans le verre, ou dans le gobelet. Si les évacuations ſont aſſés abondantes, après la ſeconde ou la troiſiéme priſe, on s'arrêtera; mais ſi l'opération ne ſe fait pas à la troiſiéme, on donnera le reſte de la pinte. Si l'on n'a pas été aſſés purgé la prémiere fois, on laiſſera un jour d'intervalle, & le lendemain, on réiterera le même remede; ce que l'on peut faire juſqu'à ce que le levain qui cauſoit la fievre, ait été entierement enlevé.

Dans les fievres tierces & quartes, on prend le vomitif, la veille de l'accès; mais dans les fievres tierces quotidiennes, doubles tierces, & triples quartes, on le donne dans le déclin du redoublement, ou ſix, ou huit heures avant le redoublement. Dans les doubles quartes, & autres fievres rebelles & opiniâtres, on réitere ce remede quatre ou cinq fois de ſuite.

Dans l'incontinence d'urine, on donne une doſe de vomitif, proportionnée à l'age & aux forces de la perſonne incommodée. On réitere tous les huit jours pendant un mois, tous les quinze jours, pendant le mois ſuivant, & enſuite de mois en mois juſqu'à parfaite guériſon. On en uſe de la même maniere dans les fortes vapeurs, & dans l'épilepſie, hors de l'accès, ſans négliger les autres remedes ordinaires, tels que ſont la ſaignée & les bains.

Si l'on veut purger le malade abondamment par le bas, & exciter ſeulement un leger vomiſſement, on lui fera prendre d'abord une prémiere priſe d'une médecine légere compoſée avec le ſené, la rhubarbe, la manne & le ſel végétal, & deux heures après, on lui donnera une ſeconde priſe de la médecine, avec la moitié de la doſe ordinaire du vomitif. Trois heures après on lui fera prendre un bouillon, & il obſervera le reſte du jour le regime que nous avons indiqué cidevant.

A l'égard de celui qui ſera ſujet au Vomiſſement, on examinera à peu près la cauſe; car s'il ſe fait des humeurs graſſes & viſqueuſes attachées au ventricule, ou à ſes tuniques, on employera la décoction de rave mélée d'un peu de miel, & de vinaigre. Sinon on s'excitera à l'attirer de l'eſtomac, en ſe fourrant une plume dans le goſier, & l'on ſe purgera avec le catholicon double délayé en eau d'aigremoine, ou de plantain, ou de renouée, ou de roſes, réiterant cette purgation, juſqu'à ce que l'on s'en trouvera ſoulagé.

Si c'eſt une humeur bilieuſe, on uſera d'eau tiede, avec trois à quatre cuillerées de jus d'oſeille; ſinon on prendra deux onces de vin émetique; enfin ſi le Vomiſſement derivoit de la ſimpathie du cerveau, du foye, de rate, de la matrice, des nerfs, ou d'autres endroits, les remedes en ſont propoſés à chacun de leurs traités.

A quelques filles & femmes, il leur arrive de vomir le sang à cause de la suppression de leurs ordinaires, la seule saignée du pié l'arrêtera ; mais voici comment il faudra la pratiquer. A six heures du matin, on tirera neuf onces de sang ; à une heure après midi, deux, & à neuf heures du soir une & demi, tout du même pié, & par la même ouverture, cette expérience est infaillible.

Contre le Vomissement qui procede de la matrice, il faut piler de la ruine & du pouliot, avec de l'huile & du vinaigre, & en frotter souvent le nés au dedans; la semence d'Ache en fait autant ; car elle empêche le vomissement & si on se remue, elle fait suer.

Remedes pour appaiser le Vomissement.

I. Prenés un œuf frais, faites le médiocrement cuire avec la coque dans l'eau bouillante ; mêlez dedans la grosseur d'une feve de bonne thériaque, & l'avalez.

II. Prenez une dragme de sel d'absinthe, une cuillerée du suc de limon ou de grenade : mêlez les ensemble, & l'avalez.

III. Prenez de l'eau-rose, quatre onces ; sucre, trois onces. Faites les cuire jusques à ce que le sucre soit dissous, puis prenez une demi once de thérébentine, celle qui vient de Venise est toûjours meilleure, lavez la diligemment & plusieurs fois avec cette eau, formez en de petites pillules, comme des pois desquelles le malade prendra trois, quatre, cinq, six, jusques à douze, selon que le mal se rendra opiniâtre.

Ce remede est encore bon contre la colique nephrétique & difficulté d'urine.

Le Vomissement est causé par l'effort d'une matiere bilieuse, qui de son propre mouvement la porte aux parties supérieures, ce qui se fait plus souvent dans la saison d'Hiver ; or vous connoîtrés cette humeur dominante par l'amertume de la bouche, par la couleur jaune de l'humeur rejetée, par le sentiment de chaleur, & par le soulagement que sent le malade de choses qui rafraîchissent & humectent.

IV. Dans cette espece de Vomissement, vous pouvez librement recourir à la saignée, pour corriger l'intemperie chaude & séche qu'elle produit, vous purgerez ensuite par l'infusion d'une dragme de notre rhubarbe dans la décoction de feuilles d'aigremoine & de plantain ; vous pourrez exciter le Vomissement par un grand verre d'oxicrat tiede, puisque selon le sentiment d'Hipocrate, le Vomissement est guéri par le Vomissement.

V. Pour arrêter le Vomissement, vous ferez une décoction avec le fruit d'épine-vinette, autrement berberis, dont vous prendrez un verre ; vous prendrez à même intention une cuillerée d'esprit de cerise qui sera réiterée.

VI. Si le malade ne retient aucunement les remedes liquides, comme il arrive souvent, vous lui donnerez une dragme d'aloës lavée ou nourrie d'eau ou de suc de roses pâles.

VII. Vous ferés bouillir la chair de coing en vinaigre jusqu'à consistance de bouillie, puis vous ajouterez sur chaque livre, une once de poudre de racine de souchet, ou d'écorce d'orange, dont vous prendrez soir & matin la grosseur d'une noisette.

VIII. Vous préparerez une poudre fort utile, une dragme de semence d'ozeille & de pourpier, deux dragmes de poudre de menthe séche, deux dragmes de raclure de corne de cerf, & un scrupule de roses.

Vous vous servirez de cette poudre pour prendre avec le bouillon, ou vous la mêlerez avec un peu de sirop ou de chair de coing cuite, pour en faire une opiate.

IX. Vous préparerez aussi un apozême avec une décoction de racines d'ozeille, des feuilles de tresse aceteux & fruit de berberis, à quatre onces de laquelle vous ajoûterés un peu de suc de tresse ; à celui qui a une vertu pareille au suc de limon, vous y pourrés mêler un peu de sucre.

Si vous ajoûtez deux goutes d'esprit de vitriol à l'apozême susdit, vous augmenterés sa vertu.

X. Une once de suc de coings cruds est un merveilleux remede pour arrêter le Vomissement, si vous la donnez à boire, en appliquant la pomme de coing cuite pilée sur la région de l'estomac.

XI. Si le vomissement ne cede point aux remedes précedens, vous donnerés trois grains de laudanum que vous mêlerés avec une dragme d'aloës préparé comme dessus.

XII. Quand le vomissement est causé par une matiere pituiteuse, vous l'en guériтez par les remedes contre l'impatience, qui a pour cause la même humeur ; vous observerez si le Vomissement est causé par la nephretique, la passion iliaque, ou l'inflammation du cerveau, de la rate ou du foye ; car en ce cas il faut recourir aux mots particuliers de ces maladies pour tirer les remedes propres contre un tel Vomissement.

Pour le Vomissement frequent.

Faites cuire dans du vinaigre des feuilles tendres de frêne, puis les ayant pilées, faites en un cataplâme, que vous appliquerés sur l'estomac, ou sur le ventre du malade. *Remede éprouvé.*

Autre. Videz un œuf frais de tout son blanc, par le moyen d'un petit trou, que vous ferez à la coquille ; remplissez le vide de bonne eau de vie, & laissez cuire le jaune, par l'eau de vie, sans l'approcher du feu. Le malade avalera ce jaune d'œuf, & son Vomissement cessera. Il y a des personnes qui arrêtent le Vomissement, en faisant prendre au malade, du suc de baume de jardin, ou de mélisse, ou l'eau distilée de ces plantes. D'autres le guérissent avec le cataplâme suivant.

Faites rôtir une grande croute de pain, assez épaisse ; trempez la dans de bon vin rouge, & l'ayant broyée dans un mortier de marbre, ou de bois, pour lui donner la consistance de bouillie épaisse, étendez la sur un linge ; saupoudrez la de canelle, muscade & cloux de gérofle, & appliquez la bien chaudement, sur l'estomac & le ventre du malade. Au deffaut des susdites drogues, on peut se servir de sarriette, marjolaine, thim, romarin & autres plantes aromatiques réduites en poudre.

Pour le Vomissement de sang.

Faites prendre au malade, vingt-quatre grains de camphre mêlés dans quatre onces d'eau distilée de plantin. *Voyez* Sang.

Pour le Vomissement causé par l'antimoine.

Faites prendre au malade, une demi once de crême de tartre dans un bouillon ; ou faites lui avaler du vinaigre.

Pour le Vomissement causé par la colique néphrétique & rénale.

Faites cuire trois onces de sucre, dans quatre onces d'eau rose. Le tout étant dissout, lavez plusieurs fois, dans cette eau, une demi-once de bonne thérébentine, puis en ayant formé des pillules, faites en prendre au malade. La dose est depuis quatre jusqu'à douze pillules.

VOMISSEMENS. *Voyez* ELIXIR *de santé.*

VOY

VOYEZ & REVOYEZ. Terme de chasse. C'est quand on revoit du pié de la bête, par où elle est passée, pour en faire revoir.

VRI

VRILLES. Terme de jardinage. Ce sont certains petits liens que la nature a donnés aux branches de la vigne, comme une espece de main pour s'agraffer, ou s'acrocher à tout ce qui se trouve dans son voisinage, en sorte que par le moyen de ce secours, chaque branche puisse aisément porter le fardeau de son raisin; faute dequoi elle se détacheroit facilement du courson d'où elle est sortie, & auquel effectivement elle tient fort peu.

URI

URINE. C'est l'excrement liquide des animaux dont la vessie se décharge. Ce terme se dit plus particulierement de l'homme. La matiere de l'Urine est de trois sortes. La prémiere vient de toute sorte de breuvage. La seconde est la liqueur sereuse & claire des humeurs qui sont dans les veines & dans les arteres. La troisiéme vient de la colliquation qui se fait des chairs & des graisses, qui se fondent dans le corps. L'urine se sépare de la masse du sang par le moyen des glandes des reins; elle passe ensuite par de petits conduits qui sortent de ces glandes dans le bassinet, & de là par les ureteres dans la cavité de la vessie.

Proprietés de l'urine. L'urine est chaude & déters̄ive. Elle sert aux Teinturiers pour préparer leurs étoffes, avant de les mettre en couleur. Ils l'employent au lieu de chaux dans les cuves de bleu. On s'en sert aussi à échauffer & fermenter le pastel. Quelques blanchisseuses en mêlent dans leurs lessives; mais elle donne au linge une odeur, qu'il conserve long-tems. C'est une très-mauvaise drogue pour le dégraissage des étoffes; on ne devroit y employer que la terre bien préparée, ou le savon.

La retention d'Urine est très-douloureuse & fort dangéreuse; c'est un amas, ou une retention de mauvaises humeurs qui en est la cause.

Remedes à la retention d'Urine.

Prenez un gros citron, faites le cuire sous la braise; quand il sera cuit appliquez le chaud sur la vessie, (sans cependant brûler) arrêtez le avec une serviette ou avec un bandage, d'abord le malade urinera.

Autre. Trempez une serviette ou autre linge dans de l'esprit de vin, & l'appliquez sur le bas-ventre.

Autre. Faites cuire du cresson d'eau dans d'excellent vin blanc, & appliquez le bien chaud sur le bas-ventre; ou bien, pilez des raves dans un mortier, & appliquez les sur le champ, au même endroit. On peut faire encore un cataplâme avec cinq ou six porreaux qu'on fait fricasser avec de l'huile de scorpion, & qu'on pile ensuite dans un mortier. Il faut les appliquer, le plus chaudement qu'il est possible, sur les reins de la personne incommodée.

Autre. Prenez des porreaux, herbes & racines, faites les sécher, & les ayant reduits en poudre, faites en prendre dans du vin blanc.

Autre. Faites sécher les feuilles de la plante nommée verge d'or, & les ayant réduit en poudre subtile, mettez en le poids d'un écu dans un œuf frais, cuit mollet, & faites le avaler au malade. Réïterez le même remede, trois ou quatre jours de suite, le matin à jeun, ou faites infuser une poignée de cerfeuil, ou de pimprenelle, dans un verre de vin blanc, & autant d'eau de riviere, ou de fontaine, passez l'infusion & y mettez une bonne cuillerée de miel de Narbonne. Faites prendre de cette infusion au malade, trois ou quatre jours de suite, le matin à jeun.

Autre. Prenez la tige & les feuilles des féves, un peu avant leur maturité, (la petite espece est la meilleure.) Les ayant bien nettoyées, faites les sécher & brûler dans un lieu net. Faites en infuser la cendre, pendant six heures, dans un bon verre de vin blanc, & avalez cette infusion, après avoir bien remué le vaisseau.

Autre. Faites prendre à la personne incommodée, une dragme de karabé, ou ambre jaune réduite en poudre & délayée dans un verre de vin blanc; ou faites lui avaler un fiel de carpe, sans l'écrasser, dans une cuillerée de vin rouge, ou de bouillon, ce remede passe pour infaillible. On peut encore lui faire prendre la cervelle d'une pie, réduite en poudre, & mêlée dans un verre de vin blanc.

Autre. La décoction de lierre terrestre bûe à jeun, pendant quelque jours, est un excellent remede contre la retention d'Urine.

Autre. Prenez des coquilles de limaçons, ou escargots qui montent sur les arbres; nettoyez les, faites les sécher, & réduisez les en poudre. La dose de cette poudre est de deux dragmes, qu'il faut prendre le matin à jeun, dans du vin blanc trempé de moitié d'eau. On peut user en méme tems d'une décoction, ou lessive de cendre de genievre, laquelle se doit faire dans un pot neuf vernissé, avec vin blanc. Il faut faire bouillir le mélange, l'espace d'un quart-d'heure, ou environ, à un petit feu clair. La lessive étant faite, on la laisse reposer pendant la nuit, & l'ayant passée le matin, par un linge, on en prend quatre, ou cinq onces.

Autre. Prenez cresson de riviere, deux poignées; coquerelles, ou graines d'alkekenge, deux douzaines; deux gros d'oignons blancs coupés chacun en quatre parts; & deux bonnes pincées de crême de tartre. Faites bouillir le tout ensemble, dans un pot de terre vernissé, avec une pinte de bon vin blanc, jusqu'à diminution d'un demi-setier. La dose est d'un verre tous les matins à jeun.

Autre. Faites sécher trois mouches à miel, & les ayant réduites en poudre, prenez les à jeun, dans un verre de vin blanc. On a fait une heureuse experience de ce remede.

Autre. Faites infuser une once de graine de lin, dans une livre d'eau de fontaine, sur les cendres chaudes. Coulez l'infusion, & faites en prendre à la personne indisposée, un verre le matin, un autre l'après-dîner, & un troisiéme en se couchant; elle en peut user même ordinairement. Ce remede est très-éprouvé.

Autre. Prenez dix, ou douze plantes de corne de cerf sauvage; pilez les bien dans un mortier, & les ayant fait tremper pendant deux heures, dans trois doigts de vin blanc, passez la liqueur par un linge, & faites la boire au malade, il urinera infailliblement, quelque invétérée que soit sa retention.

Autre. Prenez une poignée de l'herbe appellée herniaria ou petite renouée; après l'avoir lavée, faites la sécher entre deux linges; puis vous la mettrez dans un pot vernissé neuf, & dessus vous verserez un pot de vin blanc, que vous ferez bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit à la moitié. Vous en donnerez à boire un verre à celui qui sera incommodé de la retention d'Urine.

Remedes pour la difficulté d'urine.

Beuvez du jus exprimé de cerises, de coquerelles,

ou de la décoction en vin blanc, de la racine de raves, ou de parelle, ou chardon nommé cent-têtes, ou de campane, ou d'aubepin, ou d'asperges, ou de gramen, ou d'arrête-bœuf. L'on tient pour un grand secret, de boire du vin blanc dans leqoel on a fait infuser des cloportes de cave pilées, ou réduites en poudre. D'autres font grand cas de l'eao distillée des écorces de la racine d'arrête-bœuf trempées prémierement en vin de Malvoisie.

Contre l'ardeur d'Urine.

Prenés semences de pourpier, chicorée, & autres herbes rafraîchissantes, de chacun deux dragmes; graine de sebestes, deux onces; fleurs de violettes, & de nenuphat, de chacune une dragme; safran, une dragme; jusquiame blanc, demi-dragme. Vous ferez bouillir le tout ensemble, jusqu'à diminution d'un tiers de la liqueur; puis l'ayant passée, vous mélerés une once de sirop violat dans six onces de cette colature, & vous ferez boire ce mélange au malade, dès le grand matin, & vous réitererés autant qu'il sera nécessaire.

Autre. Faites une émulsion, ou une décoction, ou un bouillon, avec les quatre grandes semences froides. L'eau distillée, ou la décoction des fleurs de mauves & guimauves, mais principalement des maoves roses sont très-propres poor la même incommodité, de même que les sirops violat, rosat, & le sirop, ou l'eau distillée de nenophar.

URINE. Supression d'Urine. *Voyez* GONORHÉE. DÉCOCTION *de cochenille*. VIN *diéuretique*. VESSIE.

Remedes contre la diabete, ou incontinence d'Urine.

On ne peut arrêter le flux de l'Urine, qu'en fortifiant le sphlincter. Les remedes suivans paroissent très-propres pour cet effet.

Prenez deux estomacs de coq, bien nettoyés, bien lavés, avec six souris fraîchement tuées, écorchées, vidées de leurs entrailles & bien lavées. Faites sécher le tout au four. Ensuite l'ayant coupé par petits morceaux, mélez les avec six dragmes de roses rouges, & autant de sommités d'aigremoine, & avec trois dragmes de balaustes, & autant de fleurs de nenuphar. Pulverisés ce mélange, & ajoûtés y une dragme de sel de saturne, avec demi-once d'yeux d'écrevices, & autant de corail rouge préparé. Mêlez bien le tout ensemble, & faites en une poudre, que vous ferés prendre à la personne incommodés, le soir en se mettant au lit. La dose pour les grandes personnes est depuis un scrupule, jusqu'à une dragme.

Autre. Faites prendre au malade, trois jours de suite, le matin à jeun, une dragme de crottes de rats & de souris, mélée dans un bouillon.

Autre. Faites infuser dans l'eau ferré, une dragme de poudre d'écrevices séchées au four, & une demi-dragme d'oliban, ou encens mâle, avec un peu de sucre, & faites user de cette eau à la personne incommodée, pour sa boisson ordinaire.

Autre. Faites sécher au four one vessie de porc, puis l'ayant fait brûler dans un lieu net, faites en prendre les cendres dans un bouillon, le matin à jeun. Si c'est une femme, ou une fille qui soit incommodée de la diabete, il faut se servir d'une vessie de truye.

Autre. Faites sécher, & ensuite réduisez en poudre, un poisson qu'on aura trouvé dans le ventre d'un brochet. Mélez cette poudre dans du vin rouge, ou du bouillon, & faites prendre ce mélange à la personne incommodée, le matin à jeun, deux ou trois jours de suite.

Autre. Réduisés du mastic en larmes, en poudre subtile, & l'ayant passée par le tamis fin, délayez en

un gros dans un verre de bon vin rouge, & faites le boire le matin à jeun, deux ou trois jours consécutifs.

URINER *au lit. Voyez* PISSER.

USE

S'USER. Terme d'Agriculture. C'est la même chose que s'effriter; mais il est plus usité pour marquer la stérilité survenue à une terre qui a trop longtems porté sans avoir eu d'amandement, ou de repos.

USU

USURIER. C'est celui qui exige un gain illegitime. Je ne prétends pas parler ici contre les billets de change de Lyon, ce n'est pas là mon dessein, je me contenterai de montrer assez clairement que ceux qui prêtent sur gages & nipes à des interêts de 30. 40. 50. 60. sont des injustes & des Usuriers.

L'Ecriture Sainte, l'Eglise, les Peres, les Docteurs, les Ordonnances des Rois, & les Sentences des sages Payens me fournissent des preuves si fortes à mon dessein, que je n'ai besoin pour cela, que de recourir à une simple exposition de leurs sentimens. Il n'y a point d'équité à prendre des profits d'une chose qui est stérile & infeconde par elle-même; c'est agir alors contre les lumieres de la raison; l'Usurier n'a donc point recours à cette prémiere regle, au lieu de remarquer, que comme il n'est pas permis d'acheter ce qui est à autrui, de même il n'est pas permis de tirer des avantages d'une chose qui n'est plus à soi, s'il n'y a point d'autre titre pour le faire; ce qui est cause que l'Ecriture Sainte, qui ne commande rien que de juste, nous ordonne de prêter sans usure à notre frere, ce qu'il aura besoin. Cela se pratiquoit dans l'ancienne Loi, à plus forte raison, doit-il être en usage parmi les Chrêtiens. Aussi le crime de ceux qui manquent à ce devoir, est bien plus grand, & le Prophête le confond avec les fraudes & les injustices. Je prouve encore l'énormité de l'Usure par les sentimens de l'Eglise qui paroit presque plus exacte en ce point qu'en tout autre, & par les peines dont elle menace & punit les Usuriers.

Le Catechîme du Concile de Trente enseigne, que l'usure est un péché très-grief, & qu'il étoit si odieux parmi les Gentils, qu'être Usurier, & être homicide étoient la même chose; de là les regles de cette même Eglise qu'on appelle le droit Canonique, nous apprennent que ceux qui tirent des profits d'une chose sans un juste titre, *ce que font tous Usuriers*, sont condamnés par la Loi. De là l'assemblée du Clergé de notre France, tenue à Melun l'an 1579. soutient, que toutes personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, doivent se soumettre à ces mêmes Loix.

Ce n'est pas assés, l'Eglise pour obliger ses enfans de fuir & de concevoir une grande horreur de l'Usure, ne se contente pas de la décrier & de la deffendre, mais elle y ajoûte des châtimens & des menaces; elle interdit tous les Evêques qui souffrent que des étrangers commettant publiquement des usures, se domicilient dans le district de leurs Dioceses, elle menace toutes les semaines d'Excommunication les Usuriers, elle ne veut point recevoir leurs offrandes, elle les prive de la sepulture Ecclesiastique, & Gregoire X. ajoûte à tout cela qu'on ne doit ni assister à leurs Testamens, ni les absoudre qu'ils n'ayent restitué tout le profit; qu'il n'est rien de si honteux ni de si cruel que ce peché, & que celui qui le commet est semblable à une personne qui faisant semblant de tirer son voisin du naufrage, le repousseroit cruellement dans l'eau. Que sert-il, dis-je, de produire tous ces témoignages contre l'Usure? elle est déja assez décriée; aussi je lais-

ſe la citation de tous les Docteurs qui avouent tous unanimement qu'elle eſt un péché mortel, & un véritable larcin, puis qu'ils obligent tous les Uſuriers & leurs héritiers à la reſtitution ſous peine de l'Enfer. Il faut que ce vice ſoit bien criant; puis qu'il s'eſt fait jour au milieu des ténébres les plus épaiſſes du ſiecle corrompu, & qu'il a obligé nos Rois de le deffendre par leurs Ordonnances & leurs Arrêts;c'eſt ce qu'a fait Charlemagne dans ſes Capitulaires, S. Louis dans ſon Edit fait à Melun 1230. Philipe le Bel dans ſon Ordonnance de 1312. & ce que l'article 22. de Blois continue de confirmer.

L'Uſure ou la perception des fruits injuſtement venus du prêt ſans autre titre eſt un crime atroce. Il eſt certain qu'il y a des Uſures, autrement l'Ecriture ſainte, les Peres & les Docteurs auroient combattu une chimere, & ils ſe feroient déchainés contre un pur fantôme, quelle ridiculité feroit-ce d'avancer une telle propoſition! il y a donc des Uſuriers & des uſures: or cela étant, je dis que ceux-là tout au moins en ſont coupables qui prêtent dans les termes marqués. Où en trouver d'autres? en effet que faut-il ſelon l'Ecriture Sainte, pour être Uſurier, ſi ce n'eſt exiger de ſon frere qui eſt déja infirme & accablé de miſere, des gros profits de ce qu'on lui a prêté dans ſon beſoin? que faut-il encore, ſi ce n'eſt prendre ſes habits pour gages, lorſqu'ils lui ſont néceſſaires, & les garder juſques au ſoir? Ce n'eſt là qu'un foible craion de ceux contre qui je parle, car ordinairement ils tirent des profits non médiocres; mais exorbitans, & ils les exigent des gens preſſés pour le plus ſouvent de la faim & de la ſoif, & avec tout cela ils gardent les gages des années entieres. Que ces Uſuriers ſe ſouviennent de ce que dit ſaint Jean, que celui là ne peut pas être dans l'amitié de Dieu, qui ferme, comme ils font leurs entrailles aux derniers beſoins de leur frere; vivra-t-il, Seigneur! celui qui prête de cette maniere? non, *dit le Prophete Ezechiel*; mais il mourra infailliblement.

Que faut-il encore dans la Doctrine du S. Siege, pour être un Uſurier, ſi ce n'eſt prendre & ſe faire donner des profits préciſément pour avoir prêté, & non pour aucune autre raiſon; ce que le Pape Alexandre VII. a ſi fort reprouvé, qu'il a condamné ſous peine de déſobéiſſance & d'encourir les rigoureux jugemens de Dieu, tous ceux de quelque qualité & condition qu'ils ſoient qui dans ce cas exigeroit des interêts par voye même de reconnoiſſance. Cet endroit eſt ſi fort contre nos Uſuriers, que je n'oſerois le produire, s'il ne venoit du S. Siege; cependant ceux contre qui je parle ne ſe contentent pas de prendre des profits médiocres; mais encore ils tirent les 30. 40. 50. 60. pour cent, & de plus ils les font paſſer en des dettes rigoureuſes. De plus tous les Paſteurs de l'Egliſe qui dans leurs Prônes menacent d'Excommunication, tous les Dimanches, les Uſuriers publics, que faut-il, dis-je pour être tels? il ne faut qu'agir comme nos Uſuriers; car contre quelles autres perſonnes pourroit-elle fulminer ſes Cenſures? que faut-il dire dans le ſentiment du Concile de Paris, tenu l'an 826. pour être criminel de ce même peché honteux, ſi ce n'eſt, ne vouloir pas prêter aux pauvres dans leurs néceſſités, ſi ces bonnes gens ne leur engagent un champ labourable ou un pré, & s'ils ne leur ont abandonné entierement les fruits pour les interêts d'une ſomme très-modique, qu'ils leur ont prêtée, ce qui les accable, & les réduit dans une extrême néceſſité, & n'eſt-ce pas là, la conduite de ceux qui prêtent aujourd'hui ſur gages à des interêts de 30. 40. &c. pour cent. Ils ne prennent pas un champ, mais ils prennent un gage qu'ils font valoir plus que ne rendroient 7. ou huit champs à la fois; mais établiſſons cette theſe ſur pluſieurs principes qui me paroiſſent & ſolides & de bon ſens.

Premier principe. Ce que les Peres & les ſages Payens on traité d'uſure, & d'injuſtice, doit être regardé comme tel; car ils n'ont point parlé, ni par prévention, ni avec ignorance. Cela étant, il eſt clair que les prémiers ont taxé d'uſure la conduite de ceux contre qui je parle. S. Jean Chryſoſtome a dit, que c'étoit là negocier la miſere des autres & faire ſon profit de l'adverſité des malheureux. S. Gregoire de Nyce, cité par S. Thomas, a ſoutenu que c'étoit un larcin, & qu'importe, ajoûte-t-il, qu'on enleve le bien de ſon prochain, ou par la fraction des portes, & des ſerrures, ou par des interêts forcés?

Deuxiéme principe. Alphonſe enſeigne, que c'eſt être Uſurier que de s'enrichir de la ſueur des Ouvriers, ou ſi vous aimez mieux, de les contraindre de travailler à vil prix, & n'eſt-ce pas le même crime que d'obliger les pauvres gens à vous rendre beaucoup, d'un chetif ſervice, ou pour m'expliquer plus clairement, à vous donner par an 25. 30. 36. ſous, pour un pauvre écu que vous leur aurez prêté. Il eſt clair que l'uſure ſe peut rencontrer même dans de petits profits tirés du pur prêt, ce que Philipe le Bel a expliqué nettement dans ſon Ordonnance de 1312.

Troiſiéme principe. Tous les Docteurs enſeignent que c'eſt une injuſtice de vendre une terre beaucoup plus qu'elle ne vaut, uniquement à cauſe qu'elle accommode notre voiſin, parce qu'alors ce ſeroit vendre la commodité de ce voiſin, qui ne nous appartient pas; donc c'eſt une injuſtice encore plus formelle de prêter à de gros interêts, une choſe, à ſon prochain, à cauſe qu'il eſt dans un grand beſoin d'argent.

Quatriéme principe. Tous les Caſuiſtes enſeignent pour la même raiſon, qu'il eſt injuſte d'acheter à un marché très-bas, des nipes des pauvres qu'ils ſont contraints de vendre. Donc il eſt très-injuſte de s'approprier des nipes de gens preſque oberés, qui d'ailleurs vaudroient beaucoup plus, ſi un gros interêt ne les avoit abſorbées. Toutes ces conſéquences ſont naturelles, d'autant plus que ceux qui prêtent ſeroient bien ſouvent fâchés qu'on retirât bien-tôt les gages qu'on leur a remis.

VUL

VULNERAIRES. Plantes propres pour guérir les bleſſures & les playes. Les Vulneraires abondent en ſel eſſentiel, & ſont compoſées des parties balſamiques & ſpiritueuſes. Les plus excellentes Vulneraires nous viennent des montagnes de Suiſſe, où elles croiſſent en abondance. Les principales eſpeces ſont la veronique, l'aigremoine, la ſanicle, la verge d'or, la bugle, l'angelique, la pervenche, la pyrole, le pied de lion, le ſcordium, le chamædris, ou la germandrée, & l'hypericum, ou mille pertuis.

Quand on a cueilli ces plantes avec leurs fleurs, on les fait ſécher à l'ombre, enſuite on prend parties égales de chacune, que l'on coupe par morceaux, afin qu'elles ſe mêlent plus exactement, & on les conſerve dans une boëte bien fermée, ou dans une bouteille bouchée exactement, afin qu'elles ne perdent rien de leur vertu.

Uſage des Vulneraires. On employe les Vulneraires dans les débilités d'eſtomac & de poitrine, & dans les indigeſtions; dans les maladies, où le ſang eſt alteré, ou corrompu; dans les hémorragies qui ne ſont pas cauſées par la trop grande fermentation du ſang, dans les chûtes, & dans les efforts extraordinaires, où le ſang eſt extravaſé, dans les playes, ulceres, abſcès, fiſtules de toute eſpece, & dans toutes les maladies de la peau; dans les bouffiſſures & hydropiſies naiſſantes; dans les flux de ſang, & dans les cours de ventre in-

vétérés ; dans les rhûmatismes, dans la goutte, dans la paralysie, & dans la suppression d'urine.

Cataplâme de Vulneraires.

Faites bouillir suffisante quantité de Vulneraires, dans du vin pur, jusqu'à consistance de cataplâme, mettez les entre deux linges fins,& appliqués les chaudement sur la partie blessé, ou qui ressent quelque douleur. Il faut renouveller ce cataplâme trois ou quatre fois le jour.

Infusion Vulneraire.

Prenez quinze ou vingt grains de Vulneraires, & les ayant mises dans une caffetiere de terre vernissée, versez pardessus environ un demi-setier de moitié de bon vin & d'eau de fontaine tout bouillant. Couvrez la caffetiere, & laissez infuser les Vulneraires à la maniere du thé. Les herbes étant tombées au fond, vous prendrez la liqueur chaudement, après y avoir fait fondre un peu de sucre. On peut réiterer cet usage trois ou quatre fois par jour, aux heures éloignées des repas. Si l'on étoit échauffé, on ne feroit pas l'infusion avec le vin, mais dans l'eau pure, & l'on n'employeroit pas une dose si forte de Vulneraires.

VULNERAIRES *apéritives, déterſives. Voyez* PLANTES. REMEDE.

VULNERAIRE. Pierre Vulneraire. *Voyez* PIERRE.



Y

YEB



EBLE, *ou* petit fureau. Cette plante eft purgative, fudorifique & diuretique. On employe la racine & la femence, pour purger les ferofités. La dofe de la femence eft de deux gros, infufée dans du vin blanc. Les feuilles amorties au four, & appliquées chaudement fur le corps, étant dans le lit, font propres pour guérir le rhumatifme & la goutte. La graine prife en infufion dans le vin blanc, convient à l'hydropifie. *Voyez* HIÈBLE.

YEUX. Ce font les organes de la vûe. Ils font fujets, comme tous les autres membres du corps à diverfes maladies.

Des maladies des Yeux.

De tous les maux il n'y en a point qui chagrine davantage que le mal des Yeux, car ils font les miroirs où fe peint la nature : la vûe eft en effet d'un fi grand avantage qu'on ne fauroit trop eftimer un fecret qui la conferve. Les Médecins comptent 113. maladies des Yeux, il y en a peu de tout ce grand nombre que la pierre divine ne guériffe ; elle fait des guérifons fi promptes & fi furprenantes qu'on les prendroit volontiers pour des miracles ; il n'eft pas jufte qu'un trefor fi utile aux hommes demeure plus long-tems caché. On eft redevable de ce fecret à Monfieur de *Cicé*, Evêque de Sabule, qui l'a donné à fon retour des Indes. Il le tenoit d'un Medecin Arabe qui exerçoit la Médecine à la Chine. Voici comme on le prépare.

Préparation de la pierre divine.

Prenez quatre onces de vitriol de Chipre, quatre onces de nitre, ou falpêtre, quatre onces d'alun de roche. Il faut mettre ces trois chofes en poudre & les faire fondre dans un pot neuf verniffé, d'abord à petit feu ; puis on l'augmentera jufqu'à ce que tout foit fondu avec de l'eau chaude ; enfuite jettés dans cette matiere qui eft très-chaude, un gros de camphre mis en petits morceaux & même en poudre fi vous pouvés ; remués bien tout cela avec une fpatule de bois, & lors que le camphre fera bien fondu & incorporé avec les autres matieres, couvrés le pot avec fon couvercle, & luttez le avec de la pâte de farine ; laiffez refroidir le tout durant vingt-quatre heures, puis vous cafferés le pot, où vous trouverez une pierre verte, qu'il faut féparer des morceaux du pot. On conferve cette pierre dans une phiole de verre pour empêcher l'évaporation.

Ufage de la pierre divine.

Il en faut mettre un demi-gros en poudre dans un demi-fetier d'eau de fontaine & quand on veut s'en fervir, il faut faire tiedir l'eau, & en laiffer tomber une goutte dans l'œuil ou dans les deux Yeux, s'il y a du mal à tous les deux. Il en faut ufer trois fois par jour le matin en fe levant, à midi, & le foir en fe couchant. Cette eau éclaircit la vûe, la fortifie, nettoye les Yeux, en mange les tayes naiffantes, guérit les fuffufions, enleve la rougeur, &c.

Recette pour les Yeux bleffés.

Prenez glaire d'œufs, eau rofe, fuc de la grande joubarbe, lait de femme de chacune de ces drogues, parties égales. Battés le tout enfemble avec un peu de faffran, appliqués en fur l'œuil avec de l'onguent rofat.

Autre. Pour les Yeux enflés & meurtris. Prenez fel, miel & vin rouge ; faites bouillir pendant un demi-quart-d'heure, & baffinez les Yeux avec cette liqueur.

Autre. Pour les Yeux meurtris & bleffés. Faites un cataplâme, ou emplâtre avec de la mie de pain blanc, du jus d'âche, & du vin blanc, & appliquez ce cataplâme fur les Yeux.

Pour l'enflûre des Yeux.

Ayant fait cuire un œuf frais fous la braize, vous en prendrés le blanc, & vous l'appliquerés tout chaud fur les Yeux, dans le tems que le malade fe mettra au lit. Si l'enflûre ne fe diffipe pas, à la prémiere fois, il faudra reiterer.

Pour le fang épanché fur les Yeux par quelque fluxion.

Appliqués fur les Yeux un cataplâme fait avec les fommités, ou pointes de l'herbe nommée aluine, pilées & mélées, avec le blanc d'un œuf frais. Il faut appliquer ce remede, le foir, avant que de fe mettre au lit, & l'ôter le lendemain matin.

Remedes pour le mal des Yeux.

Prenés tuthie préparée, trois gros, aloës épatique trois gros, fucre candi deux gros, vin blanc, cinq onces, eau rofe cinq onces, pulverifez bien toutes ces drogues, enfuite mélés-les avec du vin blanc & de l'eau rofe ; mettés cette compofition dans une bouteille de verre bien forte, expofés la au foleil pendant un mois pour vous en fervir au befoin : frottez en vos Yeux & faites en inftiller quelque goute dedans.

Autre pour toutes les maladies des Yeux.

Mettez dans une bouteille de verre deux onces de tuthie préparée ; un gros de couperofe blanche, & une once de macis, le tout réduit en poudre fubtile. Verfés par-deffus ces poudres, eaux diftillées de plantain, de rofes, & de fenouil, de chacun demi-livre. Bouchés bien la bouteille, expofés la fix ou fept jours à l'ardeur du foleil, pendant l'Eté.

Ce remede nettoye, fortifie, éclaircit les Yeux, & en deffèche les ulceres.

Collyre celefte, ou eau bleue pour toutes les maladies des Yeux.

Prenez une livre d'eau, dans laquelle on a éteint de la chaux vive, filtrés la avec foin, & l'ayant mife fur le champ dans une baffine de cuivre, avec un gros de fel ammoniac, réduit en poudre fubtile, laiffés infufer pendant la nuit, & quand l'eau aura pris une belle couleur bleue, vous la filtrerés, & la garderés dans une grande phiole, ou dans une bouteille, pour en mettre quelques goutes dans les Yeux.

On peut préparer cette eau d'une autre maniere. On fait infufer d'abord l'eau de chaux, vingt-quatre heures, dans trois pintes d'eau de fontaine ; enfuite

l'ayant coulée par inclination, sans remuer le fonds, on la met dans une bassine de cuivre, avec deux onces de sel ammoniac, & environ pour vingt-cinq sous de liards, qu'il faut bien laver auparavant, puis avec une spatule, ou une cuiller de cuivre, on remue les liards, pendant quatre ou cinq heures, ou jusqu'à ce que l'eau ait pris une belle teinture.

Recette pour une personne qui a perdu la vûe sans que rien paroisse dans l'œuil.

Prenez deux tiers d'eau commune à boire & un tiers de vinaigre : mêlez les ensemble, après ajoûtez y de la farine de feves, autant qu'il en faut pour en faire comme de la bouillie, mettez cette bouillie sur des étoupes en forme de cataplâme, que vous appliquerez sur le front du malade en s'allant coucher. Il le faut appliquer chaudement, mettre un linge sur les étoupes, de peur qu'elles ne tombent, & continuer longtems cette application tous les soirs.

Eau excellente, pour rétablir la vûe qu'on a perdue par quelque mauvaise odeur, ou autrement.

Prenez thim, serpolet, lavande, marjolaine & romarin, feuilles & fleurs, de chacune parties égales; faites les macerer dans l'hidromel, & distilez les ensuite, au bain de sable, ayant soin de bien conserver l'huile essentielle, & de rectifier la liqueur, sans en séparer l'huile.

On conserve cette liqueur qui est fort spiritueuse, dans une bouteille de verre bien bouchée. La dose de cette eau est de deux ou trois cuillerées, qu'il faut prendre de quatre heures, en quatre heures. Cette même eau appliquée aux oreilles, avec du cotton guérit promptement la surdité, principalement celle qui est causée par la migraine, & autres maux de tête, ou par de grandes fluxions. En même tems qu'on l'applique au dehors, il faut en user interieurement, comme ci-dessus. Cette eau est encore vulneraire, céphalique, cordiale, & propre à rétablir des estomachs gâtés par de mauvais alimens.

Pour ôter l'ordure des Yeux.

Nettoyez les Yeux avec un linge blanc, & frottez les tout à l'entour avec un saphir trempé en eau froide.

Pour dissiper la rougeur des Yeux.

I. La rougeur des Yeux est temperée par une application de linge, ou étoupes mouillées en aubins d'œufs bien agités avec de l'eau rose ou de plantain.

II. Faites cuire une pomme de malingre, ou autre qui ne soit aucunement aigre : prenez en la moëlle, & mêlez la avec du lait de nourrice, puis faites en un petit liniment sur les paupieres rouges.

Cependant vous pourrez appliquer sur les temples un frontal fait avec des roses de Provins, ou conserve de roses, & autres choses astringentes, afin d'arrêter la defluxion du cerveau, qui cause cette rougeur.

III. D'autres font tremper de petites tranches fort déliées de chair de veau ou de cou de bœuf fraîchement tué, dans du lait de femme, & l'appliquent sur les Yeux, en mettant par dessus des étoupes de lin.

IV. D'autres font uriner de petits enfans dans un vaisseau de cuivre, airain, ou leton, remuent l'urine tout autour du bassin, puis la jettent soudain hors du bassin; couvrent le bassin d'un linge net, & le laissent ainsi couvert vingt-quatre heures, ils trouvent de la rouille au fond & à l'entour, ils amassent & dissolvent cette rouille avec de l'eau rose, puis ils gardent cette eau rose dans une phiole bien bouchée, & en instillent soir & matin dans les Yeux bien ouverts.

V. Plusieurs aussi se servent de tuthie préparée.

Pour la rougeur inveterée de l'œuil.

VI. Prenés gros comme une petite noix de couperose blanche, & un scrupule d'iris de Florence, autant d'alun de glace; faites en une poudre, que vous mêlerés avec une chopine d'eau de fontaine; ou bien faites bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce que l'eau devienne claire, & de l'une ou autre eau instillés en trois ou quatre goutes dans l'œuil. On peut encore faire un liniment par dessus avec du marc d'huile de lin, gomme Arabique, tragacanth, mastic & camphre.

Pour empêcher que l'œuil ne demeure noir ou rouge, après avoir reçû quelque coup.

Il faut sur le champ instiller dans l'œuil du sang de l'aile d'un pigeon, ou d'une tourterelle.

Pour l'inflammation des Yeux.

I. C'est un remede singulier d'appliquer sur l'œuil le poûmon tout frais d'un mouton, ou d'une brebis.

II. On peut appliquer un cataplâme fait de chair de pomme douce cuite sous les cendres, de farine d'orge, de lait de femme, d'eau rose, & de blancs d'œufs.

III. L'eau de souci est souveraine pour dissiper l'inflammation des Yeux.

Prenés un œuil de loup, ou des pierres que l'on trouve au ventre des hirondelles, & suspendés les au cou.

IV. Prenés avec la pointe d'un poinçon un morceau d'encens, allumés le à une bougie, puis éteignés le dans quatre onces d'eau rose, reiterés la même chose jusqu'à trente fois; coulés l'eau rose, par un linge blanc, & gardés la pour en instiller quelques gouttes dans les coins des Yeux au soir allant au lit. Et au cas, que vous sentissiez grande douleur à l'œuil, mêlez parmi cette eau quelque peu de lait de femme.

Eau admirable, pour dissiper l'inflammation des Yeux.

Prenés eau rose & vin rouge, de chacun une chopine; eau d'eufraise, de chelidoine, & de fenouil, de chacune deux onces; fleurs de romarins & cloux de gérofle, de chacun trente grains : sucre candi, de conserve de roses, démi-once; vitriol romain, & aloës succotrin, de chacun trois dragmes; tuthie préparée & réduite en poudre, deux dragmes, & autant de camphre. Mettés toutes ces drogues dans un matras à long cou, & l'ayant bien bouché, faites les digérer au bain-marie, pendant cinq à six jours. Ensuite exposés le au plus grand soleil d'Eté, pendant un mois, puis coulés la liqueur, par un linge bien net & bien serré, sans expression, & conservés la dans une bouteille de verre bien bouchée; pour en user dans le besoin. Cette eau est universelle pour toutes les maladies des Yeux.

Autre eau excellente pour toutes les inflammations des Yeux.

Faites bouillir trois chopines d'eau de riviere, dans un petit chaudron, ou dans une bassine de cuivre; & dans le tems que l'eau bouillira, faites y couler une once de couperose blanche réduite en poudre, que vous aurés mise dans un cornet, & que vous jetterés peu à peu, sur une pêle toute rouge que vous tiendrés au dessus du chaudron. L'eau étant diminuée d'un tiers, vous l'ôterés de dessus le feu, & la laisserés refroidir, puis l'ayant passée par un linge blanc, vous la garderés dans une bouteille bien bouchée.

Autre eau admirable pour les inflammations, tayes & cataractes des Yeux.

Prenés sommités de romarin, grande éclaire, grande consoude, fenouil, & anis verd, feuilles & racines, de chacune deux poignées; racine d'iris une poignée; d'eufraise, deux poignées. Pilés bien toutes ces herbes; mettés les à l'alembic, & les distillés avec suffisante quantité de vin blanc, au bain de sable.

Pour les tayes des Yeux.

Prenés un ou plusieurs œufs frais pondus le même jour d'une poule noire, ou au défaut d'une poule noire d'autres poules; faites-les cuire dut entre les cendres chaudes, puis coupés les en quartiers égaux, & ôtés leur le jaune, au lieu duquel vous mettrés autant de sucre candi pulverisé, le plus blanc que vous pourrés trouver, exprimés le tout ensemble par un linge bien net mis en double, le plus que vous pourrés. L'eau ou la liqueur qui en sortira est fort bonne pour instiller goutte à goutte dans l'œuil malade, le soir quand on se va coucher, ou à toutes les heures du jour.

II. Il y a une autre eau fort bonne pour le même mal, qui se fait de couperose blanche, du sucre candi, de l'eau rose avec aubins d'œufs qui soient durs. Le tout passé par un linge il sortira une liqueur de laquelle on doit mettre dans l'œuil après dîner, & le soir en se couchant.

III. D'autres se servent avec heureuse issue d'une autre eau dont voici la composition.

Prenés tuthie préparée & mise en poudre une once, macis demi-once. Faites infuser le tout ensemble en eau rose & vin blanc, de chacun une chopine pendant l'espace de six semaines, dans une bouteille bien bouchée, que vous mettrés au soleil quand il luira, & l'ôterés du soleil quand il ne luira point, ou que la nuit viendra, ou qu'il pleuvra. Remués la bouteille tous les jours deux ou trois fois. Ces remedes aussi servent aux yeux rouges, chassieux & foibles.

Pour les tayes nouvelles.

Faites durcir un œuf frais, sous la cendre chaude; ensuite coupés le par la moitié, sans en lever la coque; ôtés le jaune des deux moitiés & remplissés le vide de sucre candi, & d'autant de couperose blanche réduits en poudre; rejoignés les deux moitiés, & les ayant liées, & assujetties avec du fil, de peur qu'elles ne se separent, & que la poudre n'en sorte, mettez les tremper dans moitié d'eau de fontaine, & d'eau rose, en sorte que la liqueur surnage de deux doigts. Vingt-quatre heures après versés la dans une phiole de verre que vous bouchérés bien. On instille dans l'œuil quelques gouttes de cette liqueur, soir & matin.

Autre eau singuliere pour les tayes des Yeux.

Prenés de chelidoine, de verveine, de betoine, d'eufraise, de thüe, de fenouil, toutes recentes, de chacune deux poignées. Pilez les ensemble en les arrosant d'une demi-livre de vin blanc, exprimés en le suc, dans lequel vous ferés tremper du poivre, du gingembre pulverisés, de chacun une demi-once; du safran trois dragmes, de la myrrhe, de l'aloës, de la sarcocolle de chacun une once; du bon miel une livre. Faites distiller le tout dans l'alembic de verre à petit feu, & reservés en l'eau pour la taye des Yeux.

Poudre pour manger & dissiper les tayes.

Prenés des limaçons gris qui se trouvent dans les vignes, & les ayant mis dans un pot, faites les sécher au four, quand il n'est pas trop chaud; ensuite réduisés les en poudre avec leurs coquilles, & soufflés de cette poudre sur les tayes, le plus souvent qu'il sera possible.

Pour les demangeaisons des paupieres.

Mêlez ensemble eau rose & vin blanc; de chacun une once, & demi, & délayés bien dans ce mélange, une dragme d'aloës hépatique réduit en poudre. Trempés de petits linges dans cette liqueur, & appliqués les sur les paupieres.

Autre. Prenés le blanc d'un œuf frais, cuit sous la cendre, & l'ayant bien pilé dans un mortier de marbre, ajoûtez y quatre onces d'eau de plantain, ou de roses; coulez la liqueur par un linge, & conservez la dans une bouteille, pour l'usage. On fait entrer quelques gouttes de cette eau dans les Yeux, ou bien on s'en bassine doucement les paupieres.

Pour la galle qui vient aux paupieres.

Mêlez dans l'onguent rosat, un peu de tuthie préparée; ensuite étendez un peu de ce mélange sur de petits linges fins, & appliquez les doucement sur les paupieres.

Onguent pour les fluxions, inflammations, demangeaisons, chassie & pustules des Yeux.

Faites cuire à petit feu une livre de beurre bien frais, dans une bassine, ou autre vaisseau de cuivre. Lorsque vous verrés que votre beurre fondu ne petillera plus, versés-y, peu à peu, quatre onces de vinaigre rosat du plus fort, continués à faire cuire jusqu'à ce que le mélange ne fasse plus de bruit. Alors retirez le, passez le par un linge, & versés le dans un mortier de bronze, ou dans quelque vaisseau de cuivre, où vous aurez mis auparavant quatre onces de tuthie préparée réduite en poudre, brouillez bien le tout ensemble, avec un pilon, ou une spatule, & ne cessez d'agiter la matiere, jusqu'à ce qu'elle soit entierement refroidie.

Cet onguent est un remede admirable. Il en faut mettre la grosseur d'un pois dans le coin de l'œuil, le soir en se couchant, & le laisser fondre tout doucement; on peut aussi s'en frotter les paupieres & les autres endroits malades.

Collyre rafraîchissant pour les Yeux.

Brouillez, & mêlez bien demi once de blancs d'œufs, avec les eaux distillées de roses, & d'eufraise.

Eau pour rétablir la vûe affoiblie par maladie, ou par quelqu'autre accident.

Prenés tuthie & bois d'aloës, l'un, & l'autre réduits en poudre fine, de chacun trois dragmes; sucre fin, deux dragmes. Mettez ces drogues dans une bouteille de verre bien nette; versez par-dessus, eau rose, & vin blanc qui n'ait pas trop de piquant, de chacun six onces. Bouchés la bouteille, & exposez la au grand soleil d'Eté, pendant un mois, ayant soin d'agiter tous les jours la bouteille, deux ou trois fois. Vous garderez cette bouteille toûjours bien bouchée, & quand vous voudrés vous servir de la liqueur, vous en ferés entrer quelques gouttes dans les Yeux, continuant le même remede, tous les jours, jusqu'à ce que votre vûe soit entierement rétablie.

Pour arrêter les larmes & les autres humeurs qui coulent des Yeux.

I. Faites une décoction avec des feuilles de betoine, de la racine de fenouil & très-peu d'encens fin, dont vous vous servirés en collire.

II. Il faut se laver souvent les yeux pleurans avec une décoction de cerfeuil.

III. On peut instiller dans les Yeux de tems en tems du jus de chûe, melé avec du miel bien écumé.

IV. Il faut attacher au derriere de la tête des grains d'ambre, qui ont aussi la vertu d'arrêter la défluxion, qui tombe sur le gosier.

V. On instille dans l'œuil l'eau distillée de fiel d'homme & d'éclaire.

VI. Il faut frotter le bord des Yeux avec de la suye de beurre brûlé à la lampe. C'est un secret qui est bon pour sécher, & arrêter toutes distillations des Yeux, & pour guérir très-promptement les fistules lacrymales & les érosions faites par lippitude.

Fin du Tome second du Dictionnaire Oeconomique.

TABLE DES MATIERES

CONTENUES DANS CE TOME SECOND.

M

N

N'aller

O

P

S

Strabisme.

Y

Fin de la Table des Matieres du Tome second.

